

KLASSISK MARGERITHA

🕒 35 minuter 👤 1-2 portioner

Urpizzan från Neapel går aldrig ur tiden. Enkel men fantastisk god. Tomat, mozzarella och basilika. Precis som italienska flaggans färger!

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Surdegspizza
3 msk tomatsås
½ mozzarellaklump
4-5 delade cocktailtomater
5-6 basilikablåd
olivolja
flingsalt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 220°. Forma degen till en pizzabotten enligt förpackningen. Lägg den på en bakpappersklädd plåt och bred över tomatsåsen. Riv över mozzarellan. Lägg på tomaterna. Grädda pizzan mitt i ugnen cirka 20 minuter. Låt svalna några minuter innan du lägger på basilikablåden. Droppa över lite olivolja, strö på lite flingsalt och dra några varv med pepparkvarnen.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

