



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ/ДОПИО

000
Ккал

00
Белки

00
Жиры

00
Углеводы

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Тесто раскатываем без «просветов», равномерно смазываем соусом пелати.

2

Выкладываем базилик, моцареллу и слайсы пепперони по всей поверхности.

3

Выпекаем до готовности.

На «Пепперони Допио» выкладываем двойную порцию пепперони – 60 г

СОСТАВ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто	200 г	Мука для пиццы, соль морская, дрожжи живые, вода
Соус пелати	80 г	Томаты пелати в собственном соку, соль морская
Базилик	2 г	Базилик свежий, очищенный от стеблей
Моцарелла	65 г	Моцарелла фиор ди латте (из коровьего молока) в рассоле
Пепперони	30 г	Пряная говяжья колбаса пепперони