



## ПИЦЦА МАРГАРИТА

000  
Ккал

00  
Белки

00  
Жиры

00  
Углеводы

### ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

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

2

Выкладываем базилик, моцареллу и поливаем оливковым маслом EV.

3

Выпекаем до готовности.

### 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	5 г	Базилик свежий, очищенный от стеблей
Моцарелла	65 г	Моцарелла фиор ди латте (из коровьего молока) в рассоле
Оливковое масло EV	10 г	Оливковое масло первого отжима