



Пицца Деревенская с беконом и печеным картофелем



Ингредиенты

- Римское тесто (парбейк) 220 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 80 г
- Копченый бекон 40 г
- Картофельное пюре в тэмпуре 80 г
- Красный лук 20 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 40 г
- Копченая паприка (сухая) 1 г
- Укроп свежий 3 г
- Масло оливковое 5 г
- Микрозелень гороха 3 г

Приготовление

На замороженный парбейк наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла. Добавляем копченый бекон, картофельное пюре в тэмпуре, смазанное оливковым маслом, красный лук, рассольный сыр, нарезанный кубиком (0,5X0,5 см). Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов. После печи нарезаем пиццу. Украшаем свежим укропом, микрозелень гороха. Посыпаем копченой паприкой

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг



Сливочный творожный сыр
1 кг



Сыр мягкий в рассоле
400 г