



## Пицца Прощутто



### Ингредиенты

- Римское тесто (парбейк) 220 г
- Соус томатный 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Томаты черри микс 40 г
- Салатный микс 25 г
- Прощутто 50 г
- Соус бальзамический 10 г
- Сыр Пармезан 15 г

### Приготовление

На замороженный парбейк наносим томатный соус, посыпаем сыром моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салатный микс, нарезанные томаты черри, ломтики прощутто. Поливаем бальзамическим соусом. Посыпаем тертым сыром Пармезан.

### Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла  
1 кг