

بيتزا مارجرىتا



25 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات شخصين)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- جرام 100 gكوبيد توميتوز 500
- جين موتزارىلا 100 جرام
- ريحان طازج بالقدر الكافي
- زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
- عجينة البيتزا 250 جرام
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. تُطهى الطماطم على نار عالية لمدة 10 دقائق مع قدر قليل من زيت الزيتون البكر والملح والريحان الطازج.
2. تُفرد العجينة عن طريق الضغط عليها بالأصابع من المنتصف باتجاه الحواف، ومن ثم تكوين الكورنيش الكلاسيكي.
3. توضع العجينة في طنجرة وتُحشى بالطماطم وجبن الموتزاريلا المبشور وزيت الزيتون البكر، وتُخبز في فرن مضبوط على 250 درجة لمدة 8 دقائق.