

マルゲリータ



製品特徴

一番人気の基本のピッツア。トマトの酸味とモツツアレラチーズのバランスがおいしい商品です。

準備 NRナポリピザクラスト、BASEトマトソースを解凍する
バジルをちぎって洗浄しておく。

配合 (1人前)

原 材 料	g	備 考
●NRナポリピザクラスト	145	1枚
●BASEトマトソース	70	
モツツアレラチーズ	40	
バジル	3	
パルメザンチーズ	2.5	
DANTEオリーブオイル	2.5	

工程

- ① モツツアレラチーズを水切りし、細かく切っておく。
- ② ピザクラストの上に、トマトソースをのばす。
- ③ モツツアレラチーズを全体にトッピングする。
- ④ パルメザンチーズとオリーブオイルをトッピングする。
- ⑤ 予熱を入れたオーブンで、250°C3分ほど焼成する。
- ⑥ バジルをトッピングし、容器に入れて、出来上がり。

調理時間：約10分

※当社食材は赤字で記載

日本製粉株式会社