Пицца Маргарита

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

40 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Пицца Маргарита обладает множеством полезных свойств для здоровья. Основные ингредиенты, такие как томатная паста, моцарелла и базилик, богаты витаминами и минералами. Томаты содержат антиоксиданты, которые помогают укреплять иммунную систему, в то время как моцарелла - источник кальция, необходимого для здоровья костей и зубов. Базилик известен своим высоким содержанием антибактериальных и антимикробных веществ, которые могут помочь в борьбе с инфекциями. В целом, пицца Маргарита может быть полезной для вашего здоровья, если есть в разумных количествах и в сочетании с другими питательными продуктами.

Ингредиенты

— Тесто для пиццы
— Мука Пшеничная
— Соус для пиццы (томаты в собственном соку, пробитые блендером или банальный кетчуп)
— Сыр Моцарелла твердый
— Специи «Прованские травы»
— Помидоры
— Базилик (свежие листья)

Способ приготовления

1. Тесто раскатать скалкой или в специальной машинке, придать форму руками, растянуть до диаметра 28 см.
2. Раскатанное тесто выложить на противень, полить соусом для пиццы, равномерно распределить.
3. Посыпать тертым или нарезанным на слайсере сыром, посыпать специями «Средиземноморские травы» (или смесью специй для пиццы).
4. Сверху положить нарезанные кружочками помидоры.
5. Выпекать при температуре 200С до готовности (10-20 минут). Готовую пиццу посыпать листиками зеленого базилика.