

Pizza napoletana

Viani



Die wahre Pizza aus Neapel

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

280 g Frischer Pizzateig
San Marzano Tomatensauce
75 g Büffelmozzarella
Basilikum
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Tomatenpolpa und Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Pizzaboden 3 Minuten vorbacken und mit 4 EL Polpa bestreichen. Büffelmozzarella zupfen, trocken tupfen und Pizza damit belegen. 5 bis 7 Minuten knusprig fertigbacken, anschließend mit Basilikum belegen und mit Olivenöl beträufeln.



FRISCHER PIZZATEIG



SAN MARZANO
TOMATENSAUCE



MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP