

طرز تهیه پیتزا مارگاریتا کلاسیک

پیتزا مارگاریتا کلاسیک در دسته پیتزاهای رژیمی، پیتزا سبزیجات و یا پیتزای بدون سوسیس و کالباس قرار دارد و بسیار ساده با طعمی بی نظیر تهیه می شود.

مدت زمان آماده سازی پیتزا مارگاریتا کلاسیک (پیتزا رژیمی) با احتساب زمان آماده سازی خمیر و پخت پیتزا 2 ساعت و نیم می باشد.

مواد لازم:

2/1 دستور	خمیر پیتزا
4/1 پیمانه	سس گوجه فرنگی
2 عدد	گوجه فرنگی
به میزان لازم	ریحان
1 قاشق غذاخوری	روغن زیتون
2 حبه	سیر
200 گرم	پنیر پیتزا
به میزان لازم	لفل سیاه

طرز تهیه :

سیر را ریز خرد کرده و با یک قاشق غذاخوری روغن زیتون در یک تابه کوچک تفت دهید. سپس سیر و روغن را روی سطح خمیر (پس از پخت اولیه) بریزید.

خمیر را به ترتیب با سس گوجه فرنگی مورد علاقه خود، پنیر پیتزای ورقه شده و حلقه های گوجه فرنگی پوشش دهید.

خمیر پیتزا را به مدت 15 تا 20 دقیقه در فر با درجه حرارت 180 درجه سانتی گراد قرار دهید تا پنیر به خوبی آب شود و در دقایق پایانی پنجره فر را بالاتر برده و گریل را روشن کنید تا در صورت تمایل کناره های نان کریسپی و برشته شود.

در نهایت پس از خارج کردن پیتزا از فر، سطح پیتزا را با برگ های ریحان تازه و فلفل سیاه تزیین کنید و پس از برش سرو نمایید.