

PURJOPIZZA

🕒 25 minuuttia 👤 4 annosta

Kasvispizza tuoreesta purjosipulista, lisänä rapsakoita auringonkukansiemeniä. Voit käyttää myös pinjansiemeniä.

AINEKSET

- 1 POP!Bakery Pizzakit Original
- 1 purjosipuli
- ½ dl auringonkukansiemeniä (tai pinjansiemeniä)
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl merisuolaa
- 3 dl juustoraastetta

VALMISTUSOHJEET

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Anna taikinan levätä huoneenlämmössä 10 minuuttia. Pilko purjosipulit pieniksi ja huuhtelee kylmällä vedellä. Sekoita purjosipuli, auringonkukansiemenet, oliiviöljy ja suola keskenään. Pane taikina pellille ja levitä pizzataikinan päälle tomaattikastiketta ja purjosipuliseosta. Viimeistele juustoraasteella ja paista pizzaa uunissa noin 15 minuuttia.



Tässä ohjeessa olemme käyttäneet:



KOKEILE MYÖS MUTTA HYVIÄ PIZZA-OHJEITAMME www.popbakery.fi

