

RAPSAKKA PINAATTIPIZZA

🕒 25 minuuttia 👤 4 annosta

Kasvispizza rapeiden auringonkukansiementen kera.

AINEKSET

1 POP!Bakery Pizzakit Original
50 g tuoretta pinaattia
½ dl auringonkukansiemeniä
1 rkl oliiviöljyä
1 pkt mozzarella-juustoa
3 dl juustoraastetta

VALMISTUSOHJEET

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Anna taikinan levätä huoneenlämmössä 10 minuuttia. Pane taikina pellille ja levitä pizzataikinan päälle tomaattikastiketta. Huuhtelee pinaatti, valuta hyvin ja pane pizzan päälle. Sekoita auringonkukansiemenet ja oliiviöljy keskenään, paloittele mozzarella. Pane kaikki ainekset pizzan päälle. Ripottele pintaan juustoraaste ja paista pizzaa uunissa noin 15 minuuttia.



Tässä ohjeessa olemme käyttäneet:



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

POP!
BAKERY
by SaraLee