

Pizza Napoletana

Viani



Die wahre Pizza aus Neapel

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

Frischer Pizzateig
San Marzano Tomaten
75 g Büffelmozzarella
Basilikum
Olivenöl

ZUBEREITUNG

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



NATIVES OLIVENÖL
'TERRE DELL'ABBAZIA'



SAN MARZANO
TOMATEN



MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP