



義式聖誕薄餅PIZZA 4-6



桂冠起司洋芋燒



洋蔥絲適量、罐頭番茄1罐、牛番茄、九層塔、青椒、起司絲適量 *披薩皮:高筋麵粉200g、酵母5g、水125ml、鹽適量、橄欖油1大匙

步驟說明



步驟 1

先製作披薩皮的麵團，發酵備用(也可使用吐司當披薩餅皮)



步驟 2

將餅皮擀開，塗抹上番茄醬汁，鋪上其他食材，均勻撒上起司絲後放入烤箱以180/180°C烤約12分鐘即可