



MARGARITA

lalo García

INGREDIENTS

jitomate
Harina /flour
Levadura
Miel
Masa de pizza
Salsa pomodoro
Queso mozzarella
Agua caliente
Albahaca.

0 MINUTES 2 SERVINGS

TAGS

#pizamargarita



0



0



0





0



0



0



0



0



0



0



0



0





0



0



0



0



0



0



0



0



0





0



0



0



1

Porciónamos la bola de masa 300 g aproximadamente



2

Enharinamos la superficie donde vamos a estirar la masa para que no se nos pegue estiramos asta ke este esté completamente uniforme la masa o del grosor deseado



3

Ya estirada la masa cortamos





4

Ya cortado enharinamos la pala de madera para poder montar el disco de masa



5

Ya montado añadimos la salsa pomodoro 4 cucharadas soperas y esparcimos por todo el disco de masa dejando 1 centimetro de la orilla sin pomodoro



6

Ya con la salsa pomodoro añadimos el tomate y la albahaca



7

Ya con los ingredientes ponemos el queso



8

Metemos al horno a 250 grados



9





10



11



12

Giramos la pizza para no se nos queme

