

재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
5.00	g	바질
50.00	g	모짜렐라 치즈
60.00	g	프레시 모짜렐라
10.00	g	그라나 파다노 치즈
80.00	g	크노르 프론토

준비

[조리하기]

1. 피자도우 위에 프론토를 펴 바르고 모짜렐라 치즈를 골고루 뿌린다.
2. 180도 오븐에서 7~10분 동안 구워 치즈가 녹고 피자도우 가장자리가 열린 갈색이 되면 피자를 다시 꺼낸다.
3. 모짜렐라 치즈를 골고루 올린 후 강튼 온도에서 3~5분 동안 굽는다.
4. 오븐에서 꺼내 피자 위에 그라나 파다노와 바질을 올려 완성한다.

피자를 굽는 시간은 오븐에 따라 차이가 나는데 위 레시피는 컨벡션 오븐 기준이다

Remark

크노르 나폴리 베이스와 프론토가 주는 토마토의 진한 풍미가 바질, 모짜렐라 치즈와 조화로운 이탈리아 정통 피자