

Recipe for Pizza, pies and tarts



앤초비 & 케이퍼 피자

"색다른 맛의 피자! 앤초비와 찰떡궁합인 케이퍼!
환상의 궁합! 모짜렐라와 블루 치즈의 향을 느껴 보세요!"

IQF 모짜렐라 치즈와 IQF 블루 치즈

쫄깃쫄깃 살아있는 식감
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라
부드러운 향까지 급속 냉동한 IQF 블루 치즈
얇지만 견고한 조직감과 블루치즈의 고유한 맛을 느낄 수 있습니다.

Characteristics

- 무게 : Weight: 13g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 20분
- 조리 시간: 20분
- 4인분 기준

Ingredients

- IQF 모짜렐라 치즈 5조각
- IQF 블루 치즈 5조각
- 피자 도우 9.2oz
- 토마토 농축 2.5oz
- 크고 단단한 토마토 2개
- 앤초비 12조각/ 매운 올리브 12개
- 케이퍼 0.7~1.1oz



Recipes

- 오븐을 350 ° F로 예열한다
- 파이용 접시 위에 양피지를(쿠킹 페이퍼) 올리고 도우를 펼친다
- 토마토 paste 를 스푼을 이용해 도우위에 잘 펴바른다
- 큰 토마토를 손질해 얇게 자른후, 도우 위에 올린다
- 토마토 조각 사이사이에 앤초비와 올리브를 올린다
- 해동시킨 IQF 모짜렐라 & 블루 치즈, 케이퍼를 그 위에 뿌린후 오븐에서 15분간 굽도
- 그릴에서 5분간 치즈가 부드럽게 되도록 올려 둔다