



CHEF MAGNUS NAESS'

PURPLY PIZZA

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLY PIZZA

Har du alltid undrat hur en lövbiffspizza skulle smaka? Med Purply formbar färs kan du baka en pizzabotten utan problem, så formbar är den! Mingelpartys snackis?

INGREDIENSER:

10 portioner

600 g Purply formbar färs

100 portioner

6 kg Purply formbar färs

INSTRUKTIONER:

Du kan göra denna pizzabotten på flera sätt. Bäst görs den i ugn, t.ex. med runda pan-pizzaformar, men även gjutjärnspanna eller ugnsbleck går bra.

Du serverar pizzan bäst med enkla och vegetariska toppings tex som en Margherita, men t.ex. lök, paprika och tomater är gott ovanpå.

1. Spraya panna eller bleck med sprayfett eller pensla med olja. Platta ut Purply formbar färs till en ca 4 mm tjock kaka, (använd vatten eller inoljade handskar så fastnar det inte).
2. Bränn av i ugn 200 grader i ca 15 minuter tills den är fast och fått rejäl färg.
3. Pensla de svalnade bottenarna med tomatsås och addera topping samt ost.
4. Bränn av tills osten fått vacker färg.

Toppa med dina favorittillbehör t.ex. basilika eller färska tomater.

Purply

purply.se