



Pizzataikinasta Focacciaaksi!

myllynparas.fi/foodservice

Muhkean herkullisen focaccian valmistat helposti Myllyn Paras Pizzataikinalevystä. Perinteisesti öljyn ja sormisuolan lisäksi täytteessä maistuvat kirsikkatomaatit, oliiviit sekä tuoreet yrtit. Tässä helppo ohje:

1. Nosta pizzataikinalevy pellille ja suojaa kelmulla.
2. Laita pelti kylmiöön yön yli. Ota seuraavana päivänä huoneenlämpöön ja anna kohota noin tunti.
3. Öljyä pinta ja painele pohjaan sormilla kuoppia. Lisää haluamasi täytteet sekä sormisuola.
4. Paista ensin höyrypaistolla 175°C 5 min. Ota sitten höyry pois ja nosta lämpö 200°C ja paista vielä 5 min.

Tuote:

6036 Myllyn Paras ½ GN-Pizzataikinalevy 20 x 375 g



6 417700 060366

laktoositon, vegaani

