

【堅果青醬 Pizza】

食譜來源：毓秀私房醬



熱呼呼、香噴噴的手工青醬 Pizza~
喜愛蝦咪料，就加蝦咪料!!

小提醒：

1. 青醬是 Pizza 味道的基礎，上面所放置的配料可視自己的喜好自行添加
2. Pizza 餅皮可從網路上找到製作方式，或是去麵包店買厚片吐司來使用也可以

材料：

- Pizza 餅皮..... 2~3 片
九層塔..... 50g
起士粉..... 30~40g
蘑菇..... 隨個人喜愛增減
Pizza 專用起士..... 隨個人喜愛增減

調味料：

- 毓秀私房醬_堅果麵包抹醬... 60g
鹽..... 2~3g

做法：

1. 將蘑菇洗淨、切片備用
2. 將九層塔、堅果麵包抹醬、起司粉、鹽等放入食物調理機或果汁機打碎



【堅果青醬 Pizza】

食譜來源：毓秀私房醬

3. 將做好的青醬塗抹到 PIZZA 餅皮上



4. 再依序灑上蘑菇片、Pizza 用起士

p. s: 蘑菇和起士量的多寡，依個人喜好而定，若喜歡吃的時候，有牽絲的感覺，就多放一些起士



5. 放入烤箱，以 200 度、20 分烤至餅皮帶上焦色即可食用

6. 喜愛胡椒的人，可自行在上面灑點黑胡椒粉增加香味

p. s: 每台烤箱的均溫都不太相同，烤時需稍微自己注意

