

Den italienske pizzatradisjonen

TYNN OG SPRØ NYTELSE

Lite gjær og lang hevetid. Tynn deig, høy temperatur og kort steketid. Enkel topping, der tomater og urter alltid er med. Nærmere den "ekte" **italienske pizzaen** kommer vi ikke.



Tekst og foto: Reidar Heieren. Oppskrifter med foto: MatPrat