

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green background.

Pizza étoile



Ingrédients

- 2 BUITONI Pizzateige Classica ronds
- Sauce tomate
- Fromage râpé, par exemple parmesan et jambon de Gruyère

Preparation

1. Étalez la sauce tomate sur la pâte à l'aide d'une cuillère, puis saupoudrez de fromage râpé.
2. Couvrir la pizza entière avec le jambon et couvrir avec la deuxième pâte.
3. Placer un verre au milieu de la pâte, écarter la pâte du bord du verre en quatre, puis trois de chaque quart.
4. Tournez une bande dans le sens horaire, l'autre dans le sens antihoraire.
5. Pliez deux bandes ensemble à la fin.
6. Cuire au four préchauffé à 180 ° C, mi-four moyen, environ 18 minutes.

Valeurs nutritionnelles

Kohlenhydrate	115.29 g
Energie	794.27 kcal
Fette	22.74 g
Ballaststoff	6.38 g
Protein	24.92 g
Gesättigte Fette	9.47 g
Natrium	2191.26 mg
Zucker	0.58 g

🕒 34 minutes

⊕ 1