

На 2 пиццы: 225 г теста для пиццы; 2 чашки быстрого томатного соуса; 2 зубчика чеснока, измельчённых; 4 ст.ложки оливкового масла; 4 чашки свежей руколы; ½ чашки стружек сыра Пармезан

Разогрейте духовку до 260°C. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте половину теста в круг диаметром 30 см. Выложите тесто на противень, слегка присыпанный кукурузной мукой. Распределите равномерно по поверхности теста 1 чашку томатного соуса, оставив примерно 2,5 см по краям. Сверху высыпьте половину чеснока и побрызгайте оливковым маслом. Запекайте 10 – 15 минут или пока не подрумянится. Сразу после этого посыпьте руколой и тёртым Пармезаном и подавайте на стол.

Вторую пиццу готовьте точно так же.