



Pan pizza integral

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS

Todo lo que necesitas:

- 1 Pan integral "Finca el molino"
- 1 Frasco de salsa de tomate "Finca el molino"
- 400g Queso (de preferencia mozzarella)
- Orégano seco

Toppings a su elección:

- Salami
- Champiñones
- Piña
- Jamón

Preparación:

- 1) Precalentar el horno a 180°C y cortar el pan integral en rebanadas de aproximadamente un centímetro de grosor.
- 2) Untar las rebanadas con una a dos cucharadas de salsa de tomate.
- 3) Rallar el queso y esparcirlo sobre la salsa de tomate.
- 4) Añadir los toppings que mas te gusten.
- 5) Llevar las rebanadas al horno precalentado por aprox. 20 minutos o hasta que el queso se haya fundido.
- 6) Espolvorear un poco de orégano sobre las pizzas y listo a disfrutar.

Mas fácil y saludable imposible.