



Melezatkan!



30 min



## Pizza Seafood

### DESKRIPSI

760

### BAHAN-BAHAN

- 10 buah kulit pizza mini
- 1 buah Paprika merah, iris tipis
- 1/2 buah nanas, potong dadu kecil
- 100 gram keju mozzarella

### Topping:

- 500 gr cumi, iris tipis
- 150 gr udang kupas, sisakan ekor
- 1 [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot & Spicy](#)

### Saus:

- 1 sdm margarine
- 1/2 buah bawang bombay, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 sdt italian seasoning
- 5 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 3 sdm [Sasa Sambal Asli](#)
- Gula
- Garam secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Kulit: campur semua bahan, aduk dengan tangan sambil tuangi air sedikit demi sedikit;
2. Uleni sampai adonan tidak melekat di tangan. Tutup dengan plastik, sisihkan hingga mengembang selama 30 menit;
3. Isi: panaskan margarin, tumis bawang putih, dan bawang bombai, masukkan udang, ikan tuna, cumi, masak hingga matang. Tambahkan paprika, eduk sechantar, masukkan tomat, pasta tomat, oreo



Melezatkan!

4. Siapkan loyang pizza berdiameter 24 cm. Panaskan oven pada suhu 180 derajat celcius. Gilas adonan kulit setebal kurang lebih 5 mm. Taruh di atas loyang pizza. Tekan-tekan agar bagian pinggirnya agak menebal;
5. Oles permukaannya dengan bahan isi. Taburkan irisan jamur dan keju cheddar, dan keju parmesan, ratakan. Panggang dalam oven selama kurang lebih 15-20 menit. Sajikan selagi hangat.