

PIZZA MIT CHAMPIGNON



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

GÄRZEIT: 2 STUNDEN

Die Hefe mit dem Zucker und dem (lauwarmen) Wasser auflösen.

Das Mehl hinzufügen.

Es wird empfohlen, den Teig mindestens 5 Minuten lang mit einer Küchenmaschine zu kneten. Zum Schluss Salz und Öl hinzufügen.

Den Teig 2 Stunden lang mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Kugeln formen, ausrollen und füllen.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1 Kg Mix per pizza e pane (Mehlmischung für Pizza und Brot) - 7029

20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

70 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3

70 g Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

Zutaten

760 g Wasser

90 g Mozzarella fior di latte

10 g Zucker

Salz

30 g frische Hefe