

PIZZA MIT CHAMPIGNON



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

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