

PIZZA CON FUNGHI PRATAIOLI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI

TEMPO DI LIEVITAZIONE: 2 ORE

Sciogliere il lievito con lo zucchero e l'acqua (tiepida).

Aggiungere la farina.

È consigliato impastare con una planetaria, per almeno 5 minuti. In ultimo, aggiungere il sale e l'olio.

Lasciare lievitare per 2 ore, coprendo l'impasto con pellicola, fino al raddoppio del volume. Formare delle palline, stendere e farcire.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 Kg Mix per pizza e pane - 7029

20 g Olio extravergine di oliva - EK5

70 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

70 g Polpavera fine - UV3

Ingredients

760 g Acqua

30 g Lievito fresco

90 g Mozzarella fior di latte

10 g Zucchero

20 g Sale