PIZZA CON FUNGHI PRATAIOLI



Ingrédients Menù

1 Kg Mix per pizza e pane - 7029

20 g Olio extravergine di oliva - EK5

70 g Funghi prataioli trifolati - FE3

70 g Polpavera fine - UV3

Ingrédients

760 g Acqua

30 g Lievito fresco

90 g Mozzarella fior di latte

10 g Zucchero

20 g Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)