

## PIZZA CON FUNGHI PRATAIOLI



### Ingredienti Menù

- 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

### Ingredienti

- 760 g Acqua
- 30 g Lievito fresco
- 90 g Mozzarella fior di latte
- 10 g Zucchero
- 20 g Sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

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.

### Procedimento senza glutine