

# Domowa Pizza z Truflami

6x Pizza średniej wielkości

## Zestaw zawiera:

- 1000g mąki pszennej
- 250ml oleju aromatyzowanego truflami
- 90g sosu z czarnych truflii i grzybów
- 350g sosu pomidorowego z truflami
- 1 kraljnicza do pizzy

## Dodatkowo potrzebne:

- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżeczki suszonych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 600ml ciepłej wody
- 450g rozdrobnionego sera Mozzarella

## Ciasto

- 875g mąki pszennej plus dodatkowo do podsypania ciasta
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżeczki suszonych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 600ml ciepłej wody
- 60ml oleju aromatyzowanego truflami plus dodatkowo do skropienia ciasta

## Dodatki

- 350g sosu pomidorowego z truflami
- 450g rozdrobnionego sera Mozzarella
- 90g sosu z czarnych truflii i grzybów
- oliwa do skropienia całości

## Przygotowanie

1. W misce wymieszaj mąkę, suszone drożdże, cukier i sól. Zrób dołek na środku mąki i wlej większość wody wraz z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia. Wyrabiaj ciasto rękoma lub drewnianą łyżką. Włączając mąkę zauważysz, że ciasto zacznie nabierać kształtu. Dodaj wody, jeśli ciasto jest zbyt sztywne.
2. Wyłóż ciasto na czystą powierzchnię i wyrabiaj przez 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
3. Uformuj z ciasta kulę i umieść w naoliwionej misce, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu na 1–2 godziny (aż do podwojenia objętości ciasta)
4. Gdy ciasto wyrośnie, wyjmij je z miski i wybij powietrze. Podziel ciasto na sześć równych porcji i uformuj je w kule. Przykryj wilgotną szmatką i odstaw na około 15 minut do ponownego wyrośnięcia (temperatura Twojej kuchni może wpłynąć na czas wyrastania).
5. Do piekarnika włóż kamień do pieczenia pizzy lub odwróconą blachę do pieczenia w piekarniku. Piekarnik rozgrzej do możliwie najwyższej temperatury.
6. Posyp delikatnie powierzchnię roboczą mąką. Rozwałkuj jeden kawałek ciasta, aby uformować koło, które zmieści się na kamieniu do pizzy lub pacy do wkładania pizzy do pieca.
7. Pokryj powierzchnię 2 łyżkami sosu pomidorowego i sosem z czarnej truflii.
8. Piecz pizzę krótko. Po upieczeniu udekoruj dodatkami.
9. Powtórz operację z pozostałym ciastem, sosem pomidorowym i sosem truflowym.



## SOS POMIDOROWY Z TRUFLAMI

**SKŁADNIKI:** MIAZGA POMIDOROWA 83,4%, PODWÓJNIE SKONCENTROWANA PASTA POMIDOROWA, OLEJ SŁONECZNIKOWY, SÓL, CUKIER, LETNIA TRUFLIA (TUBER AESTIVUM VITT.) 0,5%, AROMAT, CZOSNEK, SUSZONA PIETRUSZKA, CZARNY PIEPRZ.

**ALERGENY:** MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI SELERA

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 3 porcji w opakowaniu	
Rozmiar porcji 125g	
Kaloryczność porcji	110
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (7g), w tym:</b>	<b>9%</b>
nasycone 1g	5%
trans 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sód 500mg</b>	<b>22%</b>
<b>Węglowodany (8g), w tym:</b>	<b>3%</b>
błonnik <1g	7%
cukry (6g), w tym:	
cukier dodany 1g	2%
<b>Białko 3g</b>	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 13mg	2%
Żelazo 1mg	6%
Potas 270mg	6%

\* wartość % dziennego zapotrzebowania młowi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 350g

## MAKA PSZENNA

**SKŁADNIKI:** MĄKA PSZENNA. ZAWIERA PSZENICĘ. **ALERGENY:** MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI SOI

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 33 porcji w opakowaniu	
Rozmiar porcji 30g	
Kaloryczność porcji	110
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (0g), w tym:</b>	<b>0%</b>
nasycone 0g	0%
trans 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sód 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Węglowodany (22g), w tym:</b>	<b>8%</b>
błonnik <1g	3%
cukry (0g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
<b>Białko 4g</b>	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 6mg	0%
Żelazo 2mg	11%
Potas 38mg	1%

\* wartość % dziennego zapotrzebowania młowi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 1000g

## OLEJ AROMATYZOWANY TRUFLAMI

**SKŁADNIKI:** OLEJ SŁONECZNIKOWY, OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN, SZTUCZNY AROMAT Z CZARNYCH TRUFLII.

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 17 porcji w opakowaniu	
Rozmiar porcji 15ml	
Kaloryczność porcji	130
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (14g), w tym:</b>	<b>18%</b>
nasycone 2g	10%
trans 0g	
...wielonienasycone 4,5g	
<b>Sód 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Węglowodany (0g), w tym:</b>	<b>0%</b>
<b>Białko 0g</b>	

Nieznaczące źródło cholesterolu, błonnika, węglowodanów, wapnia, witaminy D, żelaza i potasu

\* wartość % dziennego zapotrzebowania młowi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Objętość 250ml

## SOS Z CZARNYCH TRUFLI I GRZYBÓW

**SKŁADNIKI:** PIECZARKI (AGARICUS BISPORUS), OLEJ SŁONECZNIKOWY, BOROWNIKI (BOROWIK), CZARNE OLIWKI, SUSZONA PIETRUSZKA, SÓL, LETNIA CZARNA TRUFLIA (TUBER AESTIVUM VITT.), NATURALNE WŁÓKNA WARZYW, CZOSNEK, REGULATOR KWASOWOŚCI KWAS MLEKOWY, SZTUCZNE AROMATY

**ALERGENY:** MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE WŁOSKICH, ORZECHÓW NERKOWCA, ORZECHÓW SOSNY, ORZECHÓW ZIEMNYCH

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 2 porcje w opakowaniu	
Rozmiar porcji 60g	
Kaloryczność porcji	110
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (11g), w tym:</b>	<b>14%</b>
nasycone 3g	15%
trans 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sód 340mg</b>	<b>15%</b>
<b>Węglowodany (2g), w tym:</b>	<b>1%</b>
błonnik 1g	4%
cukry (1g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
<b>Białko 1g</b>	
Witamina D 0,4µg	2%
Wapń 26mg	2%
Żelazo 1mg	6%
Potas 270mg	6%

\* wartość % dziennego zapotrzebowania młowi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 90g

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Numer partii oraz termin przydatności do spożycia umieszczone na opakowaniu

Wyprodukowano we Włoszech: Borgo de' Medici srl, via Yuri Gagarin, 35, 59100 Prato – Italy

Dystrybucja: MAVI Trade sp. z o.o., ul. Poznańska 220, 05-850 Ożarów Mazowiecki - Polska