

Domowa Focaccia z Pesto

6x Pizza średniej wielkości

Delikatna Focaccia pokryta świeżą porcją Pesto pachnącego bazylią.

Nie ma nic lepszego! Tej kombinacji nigdy nie będziesz miał dość!

Włącz do swojego menu!



Zestaw zawiera:

- 1000g mąki pszennej
- 250ml oleju aromatyzowanego bazylią
- 190g zielonego Pesto z bazylią
- krawalnica do Focacci

Dodatkowo potrzebne:

- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżeczki suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 450g rozdrobnionego sera Mozzarella
- 1 łyżka startego sera Pecorino Romano



Ciasto

- 875g mąki pszennej
plus dodatkowo do podsypania ciasta
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżeczki suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 600ml ciepłej wody
- 60ml oliwy bazyliowej
plus dodatkowo do skropienia ciasta



Dodatki

- 60g zielonego pesto z bazylią
- 450g rozdrobnionego sera Mozzarella
- 1 łyżka startego sera Pecorino Romano
- oliwa do skropienia całości



Przygotowanie

1. Uzbrój mikser w końcówkę do wyrabiania ciasta. Do miski miksera dodaj mąkę, drożdże, sól i cukier. Pracując na wolnych obrotach dodaj powoli ciepłą wodę (podgrzaną do 45°C) i 3 łyżki oliwy. Następnie zwiększ obroty, wyrabiaj do czasu, aż ciasto zacznie odklejać się od miski miksera.
2. Przelóż ciasto do lekko natłuszczonej formy 33x23cm. Wciśnij ciasto we wszystkie rogi, przykryj i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
3. Nagrzaj piekarnik do 190°C.
4. Nasmaruj oliwą zaokrąglony koniec drewnianej łyżki i nakłuj dziury w cieście.
5. Skrop lekko ciasto oliwą bazyliową. Posyp solą i pieprzem.
6. Rozsyp Mozzarellę na powierzchni Focaccii, ozdób częścią bazyliowego Pesto i całość posyp połową sera Pecorino Romano.
7. Piecz w nagrzanym piekarniku przez 15 do 20 minut, aż skórka zbrązowieje, a ser się rozpuści.
8. Wyjmij z piekarnika, posyp pozostałym serem Pecorino Romano, udekoruj sosem pesto i świeżą zielenią, taką jak bazylią lub cukinią.





ZIEŁONE PESTO Z BAZYLIĄ

SKŁADNIKI: BAZYLIA, OLEJ SŁONECZNIKOWY, PŁATKI ZIEMNIACZANE, SÓL, WODA, SER GRANA PADANO (MLEKO, SÓL, PODPUSZCZKA, LISOZYM Z JAJKA), ORZECHY NERKOWCA, CUKIER, OLIVA Z OLIVEK, PECORINO ROMANO, SÓL, CZOSNEK, ORZECHY SOSNE, REGULATOR KWASOWOŚCI: GLUKONODELTALAKTON, ANTYOKSYDANT: KWAS ASKORBINOWY.
ZAWIERA JAJKO, MLEKO, ORZECHY NERKOWCA, ORZECHY SOSNY

OLEJ AROMATYZOWANY BAZYLIĄ

SKŁADNIKI: OLEJ SŁONECZNIKOWY, OLIVA Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA, NATURALNE AROMATY BAZYLI

MĄKA PSZENNA DO FOCACCII

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 3 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 60g

Kaloryczność porcji 250

% dziennego zapotrzebowania*

Tłuszcze (25g), w tym: 32%

nasycone 3,5g 18%

trans 0g 0%

Cholesterol 0mg 0%

Sód 710mg 31%

Węglowodany (4g), w tym: 1%

błonnik <1g 0%

cukry, w tym: 2g

cukier dodany 1g 2%

Białko 3g

Witamina D 0µg 0%

Wapń 70mg 6%

Żelazo 2,4mg 14%

Potas 138mg 4%

*wartości % dziennego zapotrzebowania mówią, o tym ile dany składnik żywnościowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 17 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 15ml

Kaloryczność porcji 130

% dziennego zapotrzebowania*

Tłuszcze (14g), w tym: 18%

nasycone 2g 10%

trans 0g 0%

...wielonienasycone 4,5g

jednonienasycone 8g

Sód 0mg 0%

Węglowodany (0g), w tym: 0%

Białko 0g

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

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 33 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 30g

Kaloryczność porcji 110

% dziennego zapotrzebowania*

Tłuszcze (0g), w tym: 0%

nasycone 0g 0%

trans 0g 0%

Cholesterol 0mg 0%

Sód 0mg 0%

Węglowodany (22g), w tym: 8%

błonnik <1g 3%

cukry, w tym: 0g

cukier dodany 0g 0%

Białko 4g

Witamina D 0µg 0%

Wapń 6mg 0%

Żelazo 2mg 11%

Potas 38mg 1%

*wartości % dziennego zapotrzebowania mówią, o tym ile dany składnik żywnościowy wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 190g

Pojemność 250ml

Waga netto 100g

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