

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 kralajnica 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 podsypanie 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. Wylóż 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: MIAŻGA POMIDOROWA 83,4%, PODWÓJNIE SKONCENTROWANA PASTA POMIDOROWA, OLEJ SŁONECZNIKOWY, SÓL, CUKIER, LETNIA TRUFLA (TUBER AESTIVUM VITT.) 0,5%, AROMAT, CZOSNEK, SUSZONA PIETRUSZKA, CZARNY PIEPRZ.

ALERGENY: MOŻE ZAWIERAĆ ŚLĄDOWE ILOŚCI SELERA

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 3 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 125g

Kaloryczność porcji 110

	% dziennego zapotrzebowania*
Tłuszcze (7g), w tym:	9%
nasycone 1g	5%
trans 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sód 500mg	22%
Węglowodany (8g), w tym:	3%
błonnik 2g	7%
cukry (6g), w tym:	
cukier dodany 1g	2%
Białko 3g	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 13mg	2%
Żelazo 1mg	6%
Potas 270mg	6%

* wartość % dziennego zapotrzebowania młodej, 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: MAKA PSZENNA.

ZAWIERA PSZENICĘ.

ALERGENY: MOŻE ZAWIERAĆ ŚLĄDOWE ILOŚCI SOI

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	
Cholesterol 0mg	0%
Sód 0mg	0%
Węglowodany (22g), w tym:	8%
błonnik <1g	3%
cukry (0g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
Białko 4g	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 6mg	0%
Żelazo 2mg	11%
Potas 38mg	1%

* wartość % dziennego zapotrzebowania młodej, 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 TRUFLI.

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	
...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 młodej, 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 (BOROWIKI), CZARNE OLIWKI, SUSZONA PIETRUSZKA, SÓL, LETNIA CZARNNA TRUFLA (TUBER AESTIVUM VITT.), NATURALNE WŁÓKNA WARZYW, CZOSNEK, REGULATOR KWASOWOŚCI KWAS MLEKOWY, SZTUCZNE AROMATY

ALERGENY: MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLĄDOWE MLEKA, MIGDAŁÓW, ORZECHÓW WŁOSKICH, ORZECHÓW NERKOWCA, ORZECHÓW SOSNY, ORZECHÓW ZIEMNYCH

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 2 porcje w opakowaniu

Rozmiar porcji 60g

Kaloryczność porcji 110

	% dziennego zapotrzebowania*
Tłuszcze (11g), w tym:	14%
nasycone 3g	15%
trans 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sód 340mg	15%
Węglowodany (2g), w tym:	1%
błonnik 1g	4%
cukry (1g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
Białko 1g	
Witamina D 0,4µg	2%
Wapń 26mg	2%
Żelazo 1mg	6%
Potas 270mg	6%

* wartość % dziennego zapotrzebowania młodej, 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