

# Domowa Pizza z Truflami

## 6x Pizza średniej wielkości

Delikatna, domowa 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
- kraljica 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 podsypiania 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. Nagrzej 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 zieleńką, taką jak bazylią lub cukinia.



### ZIEŁONE PESTO

#### Z BAZYLIĄ

**SKŁADNIKI:** BAZYLIA, OLEJ SŁONECZNIKOWY, PŁATKI ZIEMNIACZANE, SÓL, WODA, SER GRANA PADANO (MLEKO, SÓL, PODPUSZCZKA, LISOZYM Z JAJKA), ORZECZY NERKOWKA, CUKIER, OLIWA Z OLIWEK, PECORINO ROMANO, SÓL, CZOSNEK, ORZECZY SOSNE, REGULATOR KWASOWOŚCI: GLUKONODELTALAKTON, ANTYOKSYDANT: KWAS ASKORBINOWY.  
**ZAWIERA JAJKO, MLEKO, ORZECZY NERKOWKA, ORZECZY SOSNY**

#### WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 3 porcji w opakowaniu	
<b>Rozmiar porcji 60g</b>	
<b>Kaloryczność porcji 250</b>	
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (25g), w tym:</b>	<b>32%</b>
nasycone 3,5g	18%
trans 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sód 710mg</b>	<b>31%</b>
<b>Węglowodany (4g), w tym:</b>	<b>1%</b>
błonnik <1g	0%
cukry (2g), w tym:	
cukier dodany 1g	2%
<b>Białko 3g</b>	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 70mg	6%
Żelazo 2,4mg	14%
Potas 138mg	4%

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

Waga netto 190g

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

### OLEJ AROMATYZOWANY BAZYLIĄ

**SKŁADNIKI:** OLEJ SŁONECZNIKOWY, OLIWA Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA, NATURALNE AROMATY BAZYLI

#### WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 17 porcji w opakowaniu	
<b>Rozmiar porcji 15ml</b>	
<b>Kaloryczność porcji 130</b>	
% dziennego zapotrzebowania*	
<b>Tłuszcze (14g), w tym:</b>	<b>18%</b>
nasycone 2g	10%
trans 0g	
...wielonienasycone 4,5g	
jednonienasycone 8g	
<b>Sód 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Węglowodany (0g), w tym:</b>	<b>0%</b>
cukry (0g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
Nieznaczące źródło cholesterolu, błonnika, węglowodanów, wapnia, witaminy D, żelaza i potasu	
* wartość % dziennego zapotrzebowania młowi, o tym ile dany składnik żywności wnosi do codziennej diety w pojedynczej porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.	

Pojemność 250ml

### MAKA PSZENNA DO FOCACCII

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

#### WARTOŚCI ODŻYWCZE

Okolo 33 porcji w opakowaniu	
<b>Rozmiar porcji 30g</b>	
<b>Kaloryczność porcji 110</b>	
% 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%

Waga netto 1000g