PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO



MORTADELLA E PISTACCHIO

nel forno per pizza Le Feu

Per una pizza

- **250 g** farina 00
- **160 g** acqua
- **7 g** sale
- **1 g** lievito di birra fresco
- **100 g** fiordilatte
- **80 g** mortadella
- **30 g** granella di pistacchi
- Olio EVO q.b.



IMPASTO

Farina, acqua e lievito. Il sale arriva alla fine.
Impastare fino a ottenere un panetto liscio, poi coprire e lasciare lievitare con calma.
Quando l'impasto è pronto, formare il panetto e lasciarlo riposare ancora.

CONDIMENTO

Stendi l'impasto e aggungi il fiordialatte ben asciutto.

COTTURA

1-2 minuti ad alta temperatura con forno gia caldo, fino a quando il cornicione prende colore e la mozzarella comincia a fondere. Successivamente aggiungi mortadella e granella di pistacchio.

La Pizza pistacchio e mortadella è pronta,
Buon appetito!



LO SAPEVI CHE...

nella mortadella il pistacchio non è solo decorativo: il suo grasso e i suoi oli aromatici si legano alla parte grassa della mortadella, rendendo il suo profumo molto più intenso. Per questo l'abbinamento funziona così bene anche sulla pizza.



