

PIZZA IN PADELLINO



CODICE	95152
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	400 g (2 pezzi ciascuno da 200 g)

Base pizza soffice dentro e croccante fuori, molto versatile

DESCRIZIONE

Base pizza cotta in padellino a base di farina 00, di farro e farro integrale e semola di grano duro; è lavorata con grande cura e a lievitazione naturale dopo un giorno di prefermento; da conservare a temperatura ambiente

ASPETTO

Ogni base da 200 g ha un diametro di circa 20 cm e risulta soffice all'interno e croccante in crosta

SAPORE

La cottura in padellino ne esalta la fragranza e il sapore delle farine utilizzate

SELEZIONATO PERCHÈ

Dolcevia è stata tra le prime aziende a investire sul panificato fresco conservato fuori dal frigorifero, utilizzando mini assorbitori di ossigeno in ogni confezione. Questo garantisce una shelflife di 60 giorni dal confezionamento!

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Rigenerare in forno o in friggitrice ad aria a 200°C per 3-4 minuti o fino al raggiungimento della croccantezza desiderata. Questa base si presta alle farciture più disparate, da provare con zucca arrosto, un blu e salvia frita oppure con stracciatella e mortadella