

PIZZA WURSTEL E FUNGHI

COSA MI SERVE IN CUCINA



- FORNO



- 1 (UNO) PIROFILA DA FORNO



- 1 (UNO) CIOTOLA



- BILANCIA



- MATTARELLO



- CARTA FORNO



- MESTOLO



- COLTELLO



- STROFINACCIO



- SCOLAPASTA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)



➤ 1 (UNO) PACCO DI FARINA



➤ 1 (UNO) BUSTINA DI LIEVITO PER PIZZA



➤ OLIO



➤ SALE



➤ 2 (DUE) BICCHIERI DI ACQUA



- 1 (**UNO**) BOTTIGLIA DI PASSATA DI POMODORO



- ORIGANO



- 2 (**DUE**) MAZZARELLE



- 1 (**UNO**) CONFEZIONE DI WURSTEL



➤ 1 (**UNO**) BARATTOLO DI FUNGHI

COME SI PREPARA



LAVARE LE MANI CON IL SAPONE.



METTERE 500 g (**CINQUECENTO GRAMMI**) DI FARINA IN UNA CIOTOLA.



METTERE 2 (**DUE**) CUCCHIAINI DI SALE
NELLA FARINA.



MESCOLARE LA FARINA.



METTERE 1 (**UNO**) BUSTINA DI LIEVITO
NELLA FARINA.



METTERE 2 (**DUE**) CUCCHIAI DI OLIO
NELLA FARINA.



METTERE 2 (**DUE**) BICCHIERI DI ACQUA
NELLA FARINA.

MESCOLARE CON IL MESTOLO.



IMPASTARE BENE CON LE MANI.



FORMARE UNA PALLA.



COPRIRE LA PASTA DELLA PIZZA CON
UNO STRFINACCIO.

NON TOCCARE PER 30 (**TRENTA**) MINUTI.



ACCENDERE IL FORNO.

IMPOSTARE UNA TEMPERATURA DI 200°
(**DUECENTO GRADI**).



GIRARE LA MANOPOLA DEL FORNO SUL
SIMBOLO VENTILATO.



METTERE LA CARTA FORNO SULLA
PIROFILA.



TIRARE LA PASTA CON IL MATTARELLO.



STENDERE LA PASTA SOPRA LA
PIROFILA.



PRENDERE LA BOTTIGLIA DI PASSATA DI
POMODORO.

VERSARE LA PASSATA IN UN PIATTO.

AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI
ORIGANO.

MESCOLARE CON IL CUCCHIAIO.



METTERE 1 (UNO) CUCCHIAINO DI SALE
NEL POMODORO.



METTERE IL POMODORO SOPRA LA
PASTA DELLA PIZZA.



METTERE LA PIROFILA IN FORNO.

**ATTENZIONE IL FORNO È CALDO
USARE SEMPRE EL PRESINE**



IMPOSTA IL TEMPO: 10 (**DIECI**) MINUTI.



TAGLIARE LA MOZZARELLA A FETTE.



TAGLIARE I WURSTEL A FETTE.



PRENDERE UNO SCOLAPASTA.

VERSARE I FUNGHI NELLO SCOLAPASTA.



QUANDO IL FORNO SUONA APRIRE IL FORNO.

PRENDERE LA PIROFILA.

AGGIUNGERE ALLA PIZZA LA MOZZARELLA, I WURSTEL, I FUNGHI.

METTERE IN FORNO PER 10 (DIECI) MINUTI.



SPEGNERE IL FORNO.

LA PIZZA È PRONTA!