

Pizza Vall'Aosta



Difficulty : Easy
Cook Time :
Prep Time : 1 Hours
Total time :
Servings :

Ingredients :

Impasto Napoletano 1 KG 00 caputo farina 650 gr acqua 4 gr lievito 20 gr salt
Mozzarella 50 gr

Crema di Fontina
Fontina Valdostana D.O.P 200 gr
Robiola Tre Latte 100 gr
Latte 20gr

Bresaola
Bresaola Valtellina 4 Fette(slice)

Mela Gold Delicious
Mele Gold Delicious 2 Mele
Miele al Castagno 3 gr
Miele Dalle Acacia 3gr
Cannela una spolverata
Olio Picante un pizzico

Fontina Valdostana
Fontina Valdostana una gratata

Directions :

Crema di Fontina

Prendere la Fontina con la Robiola il latte
Mettere in pentola e a Fuoco lento Amalgamare

Bresaola

Mela Gold Delicious

Prendere le Mele tagliare le Mele a dadini
Aggiungere Miele di castagna e il Miele di acacia
La cannella sale e pepe e grigliamo o cuciniamo
In forno preriscaldato a 180 gradi

Impasto Napoletano

Stendere l'impasto napoletano

Crema di Fontina

Coprire l'impasto con la crema di Fontina

Mozzarella

Mettere la Mozzarella e mettere la Pizza nel forno a legna e cuocere per
90 secondi

Bresaola

All'uscita del forno mettiamo sopra la pizza le fete di Bresaola

Mela

e mettiamo I cubetti di mela
E servire

Sources :