

# 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
Cannella	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 :