

GURMIDO

emozioni da mangiare

WWW.GURMIDO.COM

PREPARAZIONE PIZZE GURMIDO

PRONTO A SFORNARE PIZZE DA PIZZERIA STELLATA ?

Le basi pizza sono l'espressione del gusto Autentico della Napoli Contemporanea.

Prodotte artigianalmente secondo la tradizione delle pizza napoletana in versione contemporanea, sono un prodotto di altissima qualità.

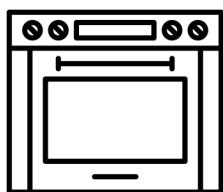
COTTURA

La cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato, che sia esso convenzionale o elettrico, e può persino variare tra forni della stessa tipologia.

Di seguito sono indicati degli intervalli di tempo di cottura, i quali possono fluttuare in base alla capacità del forno utilizzato e al grado di cottura desiderato.

1

PRERISCALDA IL FORNO



FORNO CONVENZIONALE

Gradi: 250 C° Minuti: da 2:45 a 3:00

FORNO ELETTRICO PROFESSIONALE

Su griglia per cottura pizza.

Gradi: 350 C° Minuti: da 1:45 a 2:00

FORNO ELETTRICO

modalità ventilata

Gradi: 250 C° Minuti: da 4:30 a 5:00

modalità statica

Gradi: 250 C° Minuti: da 5:30 a 6:00

2

CONDISCI LA BASE

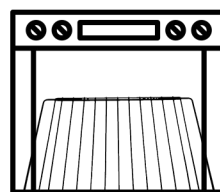


Togli la base dalla confezione, butta la bustina con la dicitura "Oxydis" e condisci la base pizza.

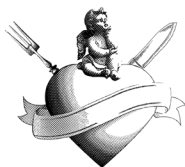
Nel retro della pagina trovi consigli per la preparazione e l'utilizzo corretto dei condimenti e alcune ricette consigliaite.

3

INFORNA



Allo scadere del tempo toglì subito la pizza dal forno.



GURMIDO
emozioni da mangiare

WWW.GURMIDO.COM

PREPARAZIONE CONDIMENTI

QUANDO DISTRIBUISCI I CONDIMENTI SULLA BASE PIZZA DI TIPO POMODORO, SUGHI, PESTI ETC., DISTRIBUISCILI FINO A SOTTO IL CORNICIONE E SULLA PARTE INTERNA (QUELLA PIÙ BIANCA) DEL CORNICIONE.

POMODORO

Schiaccia a mano o frulla un pelato di pomodoro (l'ideale sarebbe di pomodori San Marzano), insieme a sale e un po di olio di oliva.

La quantità di sale è soggettiva, noi consigliamo lo 0,6 % sul peso totale del pomodoro.



PER OGNI BASE PIZZA UTILIZZA UNA QUANTITÀ DI SUGO DI CIRCA 5/6 CUCCHIAI PIENI DA CUCINA, PER QUANTITÀ SUPERIORI AI 8/9 CUCCHIAI IL POMODORO VA COTTO.

FIOR DI LATTE / MOZZARELLA

Utilizzare un fior di latte o mozzarella asciutti per evitare di avere delle pizze bagnate dal latte a fine cottura.

Qualche ora prima di utilizzarli, tagliarli a listarelle sottili e metterli a colare in un colapasta.



E' IMPORTANTE IL TAGLIO A LISTARELLE SOTTILI PER AVERE UNA BUONA COTTURA.

PIZZE CONSIGLIATE

Con pochi ingredienti ma di buona qualità, con le basi pizza napoletane contemporanee Gurmido, sforni pizze da pizzeria stellata.

PIZZA MARGHERITA

POMODORO / BASILICO / FIOR DI LATTE / OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Condisci la base con il sugo di pomodoro (massimo 5/6 cucchiali pieni da cucina), aggiungi prima le foglie di basilico e poi fior di latte tagliato a listarelle sottili, un po di olio extravergine di oliva e inforna.

In uscita condisci con olio sul condimento e a filo sul cornicione.

PIZZA MERAVIGLIA AL PESTO

PESTO ALLE GENOVESE / FIOR DI LATTE / POMODORINI GIALLI.

Diluisci 50 Gr di pesto con 25 gr di acqua e condisci la base pizza, aggiungi il fior di latte tagliato a listarelle sottili e i pomodorini gialli tagliati a metà.

In uscita condisci con olio a filo sul cornicione

PIZZA SAPORI DI COSTIERTA

FIOR DI LATTE / PROVOLA DOLCE / POMODORINI GIALLI / CAPPERI / ALICI / CRUMBLE DI TARALLO.

Condisci la base pizza con fior di latte tagliato a listarelle sottili e provola dolce, aggiungi i pomodorini gialli e i capperi. in uscita aggiungi le alici sott'olio e ricopri tutto un un tarallo sbgiciolato e ondisci con olio sul condimento e a filo sul cornicione.

CARABINIERA

POMODORO / BASILICO / FIOR DI LATTE / SALAME / OLIVE NERE / AGLIO

Condisci la base con il sugo di pomodoro (massimo 5/6 cucchiali pieni da cucina), aggiungi prima le foglie di basilico e poi fior di latte e salame tagliato a listarelle sottili, olive denocciolate e 1 spicchio di aglio tagliato sottile.

In uscita condisci con olio sul condimento e a filo sul cornicione.