

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

“TRU PIZZA MARGHERITA”

“TRU PIZZA ai 5 POMODORI”

“TRU PIZZA CACIO, PEPE E CREMA di RICCI DI MARE”

La Pizza Tru è una pizza speciale, nasce dalla collaborazione con Alessio Rovella della Pizzeria 7 Ponti di Cenate di Sopra (BG), e' composta da un blend di 3 farine (farina 0, farina 1 e farina Integrale), Lievita per 48 ore con lievito madre e la biga.

Ha la particolarità di essere precotta (la base) e condita con ingredienti freschi.

A voi resterà solo di rigenerala in forno per 6 minuti in teglia preriscaldata a 200°, per ottenere una cottura perfetta.