



PIZZA NAPOLETANA BBQ W DWÓCH ODSŁONACH "Beef Fusion"

(Autor: Dominik Krawczyk)

PIZZA KOREAŃSKA

Sos BBQ

***PIZZA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

Sos BBQ



Mozarella
Bavette Bugogi
Kimchi
Sesam

Mozarella
Szarpana wołowina
Marynowana cebula
Jalapeno (opcja)

Czyli połączenie regionalnych dań w zupełnie nowej i niespotykanej konstelacji. Fusion miałyby połączyć tradycyjną kuchnię Neapolitańską z tradycyjną kuchnią Koreańską.

Krok po kroku:

Na cięście przygotowanym zgodnie z zasadami pizzy neapolitańskiej z użyciem mąki z certyfikatem AVPN Passini Verde nakładamy sos barbecue. (Mąka Passini Verde (AVPN) Tippo 00.

Następnie na tak przygotowany placek trafia mozarella Fior di latte.

Kluczowym elementem dania jest zamarynowana dołą wcześniej w marynacie bulgogi wołowina a dokładniej stek bavette, zgrillowany medium rare na grillu Smoker, a następnie pocięty w cienkie paseczki. Do tego kawałki ananasa, fermentowana kapusta Kimchi oraz ziarna białego sezamu.

Całość wypiekana jest w piecu na kamieniu Biscotto w temperaturze 460-480°C przez ok 90 sekund. (Piec z Certyfikatem AVPN, Kamień Biscotto)

Gwarantuje niesamowite doznania smakowe! Smacznego 😊