



Pizza Diávola flambeada

La combinación de la masa crujiente, el salami cremoso, y el toque picante del gel de chile hacen de esta Diávola una pizza contemporánea que destaca tanto en sabor como en presentación. ¡Perfecta para sorprender en tu pizzería o restaurante!

INGREDIENTES

Una bola de tu masa estrella
Salsa de tomate (preferiblemente de elaboración tradicional)
Queso mozzarella Galbani
Professionale
Galbani Professionale Salami
picante especial pizza
Pimientos amarillos en agri dulce
Gel de chile (opcional)
Orégano fresco (opcional)
Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Hornear la base

- Hornea tu masa de pizza con el tomate y la mozzarella hasta que la base esté dorada y crujiente.
- Coloca la base de la pizza sobre una rejilla, lo que permitirá un choque térmico al sacarla del horno, asegurando una base crujiente y sin humedad.

Agregar los toppings

- Coloca unas finas rodajas de salami sobre la pizza. Es importante colocarlo después de hornear para que se derrita suavemente con el calor residual.
- Añade unas gotas de pimientos amarillos en agri dulce para darle un toque especial.



Pizza Diávola flambeada

PREPARACIÓN

Flampear la pizza (opcional)

- Si deseas un toque espectacular, rocía un poco de gel de chile sobre la pizza y flambea cuidadosamente. Este paso añadirá un aroma y sabor intenso a chile, además de darle una presentación impactante.
- Informa al camarero para que flambeen la pizza en la mesa frente al cliente para una experiencia inolvidable.

ACABADO

- Espolvorea orégano fresco si lo deseas y rocía un hilo de aceite de oliva virgen extra.
- Sirve la pizza inmediatamente para disfrutar de su textura crujiente y sus sabores intensos

La combinación de la masa crujiente, el salami cremoso, y el toque picante del gel de chile hacen de esta Diávola una pizza contemporánea que destaca tanto en sabor como en presentación. ¡Perfecta para sorprender en tu pizzería o restaurante!

NOTAS



LACTACADEMY

En **lactacademy.com** puedes aprender distintos tipos de amasado y masas para crear las mejores pizzas.

Apúntate, es una formación online gratuita.



Nutriendo el futuro