

PIZZA S'CROCK: come funziona?

Sei pronto a gustare il nostro nuovo impasto?

Ti abbiamo consegnato un **kit già preparato** che contiene la base di pizza bianca, gli ingredienti e le istruzioni da seguire per preparare la pizza S'Crock che hai ordinato. Tu devi solo **APRIRE, CONDIRE, INFORNARE**.

Non preoccuparti di consumarla subito, l'impasto si conserva anche in congelatore.

Leggi le indicazioni di seguito per preparare la tua pizza S'Crock, buona come al nostro ristorante!

Kit Pizza S'Crock **BASE BIANCA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona.

Basta metterla sulle griglie di un forno ventilato già riscaldato a 220° per un tempo di 4 minuti per una semplice fornarina. Poi vai verso il frigo o la dispensa e ti scateni: la S'Crock è buona con tutto, dai salumi ai formaggi, dalle verdure alla Nutella!

Kit Pizza S'Crock **MARGHERITA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, pomodoro Gustarosso e mozzarella fior di latte Graziella.

Apri la base, aggiungi pomodoro e mozzarella, poi basta metterla sulle griglie di un forno ventilato già riscaldato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. Ecco la tua Margherita.

Kit Pizza S'Crock **L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, pomodoro Gustarosso, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, mozzarella di bufala DOP da Salerno.

Apri la base, aggiungi pomodoro e Parmigiano, poi la metti sulle griglie di un forno ventilato già riscaldato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita la tagli e aggiungi la mozzarella di Bufala. Qui si gode forte.

Kit Pizza S'Crock **DALLA SICILIA ALLA CAMPANIA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, pomodoro Gustarosso, olive taggiasche (liguri, le migliori), capperi siciliani da Giarre, Alici di Cetara.

Apri la base, aggiungi pomodoro, olive e capperi, poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita aggiungi le alici. Finita la pizza vi verrà voglia di cantare l'Inno Nazionale.

Kit Pizza S'Crock **LA SGAMBATA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, burrata da Ascoli Piceno e sgambato di Mercatello stagionato 24 mesi (ICAM).

Apri la base poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita la tagli e aggiungi burrata e sgambato. Ma quanto siamo fortunati a vivere nelle Marche?

Kit Pizza S'Crock **IL COTTO**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, crema di carciofi, finocchi tagliati a julienne (da condire con sale e olio), prosciutto cotto Campitelli (tra i migliori cotti d'Italia, ogni anno).

Apri la base, aggiungi la crema di carciofi, poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita la tagli e aggiungi finocchi e cotto. Questa è per intenditori eh.

Kit Pizza S'Crock **LA MEDITERRANEA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, burrata di Ascoli Piceno, trito di olive taggiasche, capperi e pomodorini, alici di Cetara.

Apri la base poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita aggiungi la burrata, il trito e le alici. Come dicevano gli antichi Romani: il Mediterraneo è il mare nostro!

Kit Pizza S'Crock **MORTADELLA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, burrata di Ascoli Piceno, mortadella favola (in cotenna gran riserva), granella di pistacchio.

Apri la base poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita aggiungi la burrata, la mortadella e la granella di pistacchio. Soccia che storia!

Kit Pizza S'Crock **EVASIONE DELLA BURRATA**

Contiene una base bianca di croccante pizza S'Crock perfetta per una persona, pomodoro Gustarosso, Parmigiano Reggiano (36 mesi), burrata di Ascoli Piceno.

Apri la base, aggiungi pomodoro e Parmigiano Reggiano e poi la metti sulle griglie di un forno ventilato a 220° per un tempo che può andare dai 5 agli 8 minuti, secondo il grado di croccantezza che desideri. All'uscita aggiungi la burrata. Fuori ogni regola!