



ایتالیایی‌ها رکورد تهیه بزرگترین پیتزای بدون گلوتن را شکستند

ایتالیایی‌ها رکورد تهیه بزرگترین پیتزای بدون گلوتن جهان را شکستند. این پیتزا که سطحی معادل 1200 متر مربع را پوشانده است، به دست 25 آشپز و کمک آشپز ایتالیایی در مدت 2 روز طبخ شده است.

همشهری آنلاین: ایتالیایی‌ها رکورد تهیه بزرگترین پیتزای بدون گلوتن جهان را شکستند. این پیتزا که سطحی معادل 1200 متر مربع را پوشانده است، به دست 25 آشپز و کمک آشپز ایتالیایی در مدت 2 روز طبخ شده است.

به گزارش واحد مرکزی خبر، پخت این پیتزای عظیم در مراسمی با حضور نمایندگانی از کتاب گینس که رکوردهای جهانی را به ثبت می‌رساند، در رم برگزار شد.

این پیتزا که سطحی معادل 1200 متر مربع را پوشانده است، به دست 25 آشپز و کمک آشپز در ایتالیا در مدت 2 روز طبخ شده است.

«دوبلیو نردی«، سرآشپز و مبتکر تهیه این پیتزا که که قطر آن 40 متر و وزن آن 23 تن است، 675 لیتر روغن، 250 کیلوگرم نمک، 100 کیلو گرم سبزیجات، 4 تن پنیر موتسارلا، 125 کیلو گرم پنیر پارمیجانو، 135 کیلو مخمر و 9 تن آرد بدون گلوتن، استفاده شده است.

«اوریک لادورنر«، صاحب ایتالیایی بزرگترین شرکت تولید مواد غذایی بدون گلوتن در اروپا نیز گفت: نخستین بار در جهان است که چنین پیتزای رژیمی بزرگی با آرد بدون گلوتن تهیه می شود.

آشپزهای ایتالیایی در مجموع برای تهیه و پخت این پیتزا حدود 2 هفته کامل وقت صرف کردند. قرار است 50 هزار نفر این پیتزا را میل کنند.