



BACKANLEITUNG



TRADITIONELLE PIZZABÖDEN

STEINBACKOFEN

SCHRITT 1

Den Ofen auf folgende Temperaturen vorheizen:

- Unterhitze 150 °C
- Oberhitze 300/350°C

SCHRITT 2

Sobald die Temperatur erreicht ist, die mit Tomatensoße und Mozzarella belegte Pizza etwa 3 bis 4 Minuten lang backen. Die Backzeit ist zu reduzieren, wenn nur der Pizzaboden gebacken wird.

SCHRITT 3

Für eine gleichmäßig gebackene Pizza ist sie bei halber Garzeit um 180° zu drehen.



TRADITIONELLER HEISSLUFT-BACKOFEN

SCHRITT 1

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Sollte eine Lüftersteuerung vorhanden sein, ist diese auf mittlere Geschwindigkeit einzustellen. Das Backblech oder den Rost aufwärmen.

SCHRITT 2

Sobald die Temperatur erreicht ist, die mit Tomatensoße und Mozzarella belegte Pizza auf das Backblech legen und etwa 5 bis 6 Minuten lang backen. Die Backzeit ist zu reduzieren, wenn nur der Pizzaboden gebacken wird. Legen Sie die Pizza nicht auf das kalte Backblech bzw. den kalten Rost.

SCHRITT 3

Für eine gleichmäßig gebackene Pizza ist sie bei halber Garzeit um 180° zu drehen.

folgt auf der nächsten Seite →



UNTERHITZE
150 °C
OBERHITZE
300/350°C



3-4 MINUTEN



250 °C



5-6 MINUTEN



MADE IN ITALY

START
FROM
THE
BASE



„PINSA ROMANA“ und „LA LEGGERA“

RICHTIGE DOSIERUNG TOMATENSOSSSE UND MOZZARELLA



Um die typischen Porosität dieser Produkte aufrecht zu erhalten, sollte die Tomatensoße mit einer „**Quetsch- oder Dosierflasche**“ (siehe Abbildung) gleichmäßig auf den Pizzaboden aufgetragen werden, ohne sie mit dem Löffel zu verteilen, was unweigerlich die Struktur des Produktes beeinträchtigen würde.

Verwenden Sie im Allgemeinen nur wenig Tomatensoße und Mozzarella, um die typische Knusprigkeit dieser Pizzaböden beizubehalten.



MADE IN ITALY

PROBLEME ODER FRAGEN ZUM BACKVORGANG?

Schreiben Sie an customer@quellidellapizza.it oder rufen Sie uns unter der Nummer **+39 035 841 533** Unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne weiter.

www.quellidellapizza.de

START
FROM
THE
BASE



PIZZABODEN/FOCACCIA „LA TEGLIA“ und „GOURMET“

STEINBACKOFEN

SCHRITT 1

Den Ofen (Unter- und Oberhitze) auf 250 °C vorheizen.

SCHRITT 2

Sobald die Temperatur erreicht ist, die Pizza etwa 10 Minuten lang backen.

SCHRITT 3

Für eine gleichmäßig gebackene Pizza ist sie bei halber Garzeit um 180 ° zu drehen. Vor dem Servieren 2 Minuten lang aufwärmen.



TRADITIONELLER HEISSLUFT-BACKOFEN

SCHRITT 1

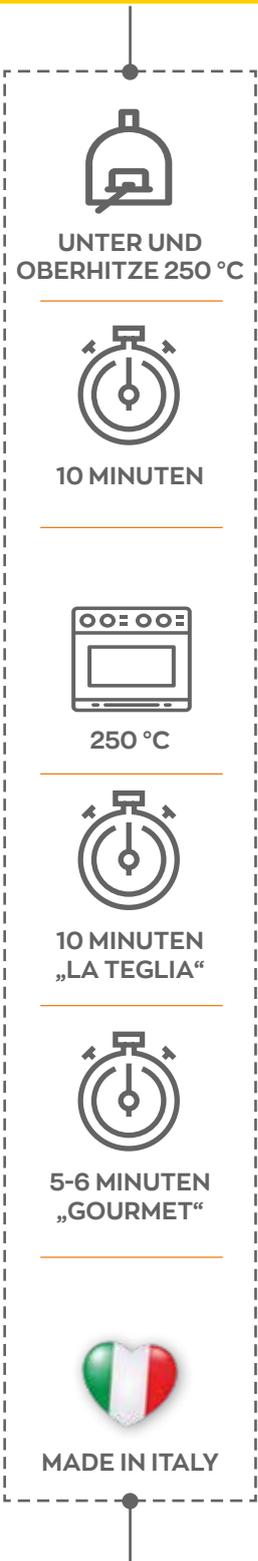
Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Sollte eine Lüftersteuerung vorhanden sein, ist diese auf mittlere Geschwindigkeit einzustellen. Das Backblech oder den Rost aufwärmen.

SCHRITT 2

Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Den Pizzaboden „La Teglia“ etwa 10 Minuten lang backen und den Pizzaboden „Gourmet“ etwa 5-6 Minuten. Legen Sie die Pizza nicht auf das kalte Backblech bzw. den kalten Rost.

SCHRITT 3

Für eine gleichmäßig gebackene Pizza ist sie bei halber Garzeit um 180 ° zu drehen.



PROBLEME ODER FRAGEN ZUM BACKVORGANG?

Schreiben Sie an customer@quellidellapizza.it oder rufen Sie uns unter der Nummer +39 035 841 533. Unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne weiter.

www.quellidellapizza.de

START
FROM
THE
BASE



NÜTZLICHE TIPPS

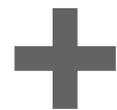
DIE PIZZA IST VERBRANNT?

Reduzieren Sie die Temperatur um 10-20 °C. Dies gilt insbesondere für die ersten Pizzen, nachdem der Stein sehr heiß ist und die Pizza leicht verbrennt).



DIE PIZZA IST NICHT AUSREICHEND GEBACKEN?

Erhöhen Sie die Temperatur um 10-20 °C.



+ 10°-20 °C

EMPFEHLUNG

PRÜFEN SIE DIE OFENTEMPERATUR

Für eine genaue Überprüfung der Backofen-Temperatur ist ein Laser-Thermometer zu verwenden (siehe Abbildung).



PROBLEME ODER FRAGEN ZUM BACKVORGANG?

Schreiben Sie an customer@quellidellapizza.it oder rufen Sie uns unter der Nummer **+39 035 841 533** Unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne weiter.

www.quellidellapizza.de