QUELLI DELLA PIZZA

START FROM THE BASE

SINCE 2009

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

START FROM THE BASE

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

BASES TRADICIONALES

HORNO DE PIEDRA REFRACTARIA

PASO 1

Precalentar el horno con las siguientes temperaturas:

- Solera 150 °C
- Cielo 300/350°C

PASO 2

Cuando se haya alcanzado la temperatura, hornear la pizza y cocer durante aproximadamente 3/4 minutos si la pizza lleva tomate y mozzarella. Reducir los tiempos de cocción si la base es blanca.

PASO 3

A mitad de la cocción, girar la pizza 180 ° para obtener una cocción uniforme.

HORNO TRADICIONAL VENTILADO

PASO 1

PRECALENTAR el horno a 250 °C. Si el horno dispone de regulador del ventilador, configurarlo a velocidad media.
PRECALENTAR la placa plana de aluminio o la rejilla.

PASO 2

Colocar la base sobre la placa plana de aluminio y cocer durante aproximadamente 5/6 minutos si la pizza lleva tomate y mozzarella. Reducir los tiempos de cocción si la base es blanca. No hornear con la placa o la rejilla frías.

PASO 3

A mitad de la cocción, girar la pizza 180 ° para obtener una cocción uniforme.

continúa en la página siguiente

SOLERA 150 °C
CIELO 300/350°C

3/4 MINUTOS

250 °C

5/6 MINUTOS

MADE IN ITALY

START FROM THE BASE

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

PINSA ROMANA y «LA LEGGERA»

CÓMO DOSIFICAR TOMATE Y MOZZARELLA

Para no estropear las burbujas grandes típicas de estos productos, distribuir la salsa de tomate con una **«botella dispensadora»** similar a la que se muestra en la fotografía, simplemente «ensuciando» la base con el tomate y sin extenderlo con la cuchara para evitar estropear inevitablemente la estructura del producto.

Utilizar en general poco tomate y poca mozzarella para conservar la textura crujiente típica de estas pizzas..

MADE IN ITALY

START FROM THE BASE

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

BASE PIZZA/FOCACCIA «LA TEGLIA» y «GOURMET»

HORNO DE PIEDRA REFRACTARIA

PASO 1
Precalentar tanto la solera como el cielo a 250 °C con las siguientes temperaturas.

PASO 2
Cuando se haya alcanzado la temperatura, hornear la pizza y cocer durante aproximadamente 10 minutos.

PASO 3
A mitad de la cocción, girar la pizza 180 ° para obtener una cocción uniforme. Calentar 2 minutos antes de servir.

HORNO TRADICIONAL VENTILADO

PASO 1
PRECALENTAR el horno a 250 °C. Si el horno dispone de regulador del ventilador, configurarlo a velocidad media.
PRECALENTAR la placa plana de aluminio o la rejilla.

PASO 2
Colocar la base sobre la placa plana de aluminio y cocer durante aproximadamente 10 minutos «La Teglia», 5/6 minutos la base «Gourmet». No hornear con la placa o la rejilla frías.

PASO 3
A mitad de la cocción, girar la pizza 180 ° para obtener una cocción uniforme.

SOLERA Y CIELO 250 °C

10 MINUTOS

250 °C

10 MINUTOS "LA TEGLIA"

5/6 MINUTOS "GOURMET"

MADE IN ITALY

¿PROBLEMAS O PREGUNTAS ACERCA DE LA COCCIÓN?
Escriba a **customer@quellidellapizza.it** o llame al número **+39 035 841 533**
un técnico especializado estará encantado de ayudarle.

www.quellidellapizza.es

START FROM THE BASE

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

QUÉ HACER SI...

LA PIZZA SALE QUEMADA.

Reducir la temperatura del 10/20 °C, sobre todo si son las primeras pizzas que cueces (la piedra refractaria estará muy caliente y podría quemar la pizza).

LA PIZZA SALE POCO COCIDA.

Aumentar la temperatura 10/20 °C.

+10°/20°C

RECOMENDACIONES

CONTROLA LA TEMPERATURA DEL HORNO

Para comprobar de forma exacta la temperatura de la cámara del horno, utilizar un termómetro láser como el que aparece en la foto.