



BACKANLEITUNG

PIZZA ALLA PALA
PIZZA PINSA
PIZZA RUND VORGEBACKEN



1. Im Pizza-Steinbackofen:

Pizzaboden bei Raumtemperatur 20 min auftauen, und den Ofen auf eine Temperatur von 320-340°C vorheizen.

Bestreichen sie den Pizzaboden mit Tomatensauce und belegen sie ihn mit Mozzarella. Anschließend backen sie die Pizza direkt am Stein für ca. 2-3 min. Für eine gleichmäßige Bräunung das Produkt während dem Backen drehen. Dann backen sie die Pizza noch 1-2 Minuten fertig. Nach dem Backen können sie die Pizza mit Antipasti belegen. Selbsverständlich können sie nach klassischer Zubereitung die Pizza mit sämtlichen Zutaten auch vor dem Backen belegen.

2. Im Heisluft/Umluftofen

den Ofen auf ca. 250°C-280 C vorheizen – alle anderen Abläufe wie oben. Die Backzeit beträgt hier etwas länger (ca.6-7 min).

Die Backzeiten können je nach Ofentyp unterschiedlich sein.



AUFTAUEN

Den Pizzateig auf der Backunterlage auftauen.



OFEN VORHEIZEN

Backofen vorheizen



PIZZA BELEGEN

Pizza mit den gewünschten Zutaten belegen



IN DEN OFEN

Die Pizza in den Ofen geben



DREHEN

Nach 2-3 Min Backzeit die Pizza drehen



SERVIEREN

Bei dem gewünschten Bräunungsgrad servieren.

Tipps zum Auftauen: Um den Arbeitsablauf durch das Auftauen in der Praxis nicht zu behindern, können sie die Pizzaböden am Vorabend aus der Tiefkühlung nehmen und über Nacht auftauen lassen. Wenn dann Pizzaböden am gleichen Tag nicht verarbeitet werden, können sie diese für den nächsten Tag in der Kühlung bei +4 Grad aufbewahren.