



Perfettissima ^{PIZZA}

Zubereitungsanleitung

Wählen sie bitte einen Ofen aus:

- **Steinofen**
- **Kombidämpfer / Heißluftofen**
- **Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)**
- **Schnellgarsystem - CIBO**
- **Durchlaufofen / Bandofen**



Zubereitungsanleitung Steinofen

Pizza Perfettissima Margherita

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:00 min - 05:00 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Prosciutto

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:30 min - 5:30 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Salame

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:30 min - 05:30 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Quattro Formaggi

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:00 min - 05:00 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Verdure Grigliate

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 05:30 min - 06:30 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Tonno

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 05:00 min - 06:00 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima BBQ Pollo

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 05:00 min - 06:00 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Pizza Perfettissima Calabrese Piccante

Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C.
Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 04:30 min - 05:30 min fertig backen.
Tipp: Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.

Zubereitungsanleitung Kombidämpfer/Heißluftofen

Pizza Perfettissima
Margherita

Backtemperatur: 230°C,
Lüfterradgeschwindigkeit: 50%.
Den Konvektomaten auf 250°C vorheizen.

Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230°C fertig backen.

Pizza Perfettissima
Prosciutto

Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.

Pizza Perfettissima
Salame

Pizza Perfettissima
Quattro Formaggi

Pizza Perfettissima
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima
Tonno

Pizza Perfettissima
BBQ Pollo

Pizza Perfettissima
Calabrese Piccante

Zubereitungsanleitung Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)

Pizza Perfettissima
Margherita

Pizza Perfettissima
Prosciutto

Pizza Perfettissima
Salame

Pizza Perfettissima
Quattro Formaggi

Pizza Perfettissima
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima
Tonno

Pizza Perfettissima
BBQ Pollo

Pizza Perfettissima
Calabrese Piccante

Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis:

Schritt 1 - Lüftergeschwindigkeit: 100 %, Mikrowelle: 80 %, Zeit: 0:45 Minuten.

Schritt 2 - Lüftergeschwindigkeit: 90 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 2:45 Minuten.

Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.

Zubereitungsanleitung Schnellgarsystem - CIBO

Pizza Perfettissima
Margherita

Pizza Perfettissima
Prosciutto

Pizza Perfettissima
Salame

Pizza Perfettissima
Quattro Formaggi

Pizza Perfettissima
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima
Tonno

Pizza Perfettissima
BBQ Pollo

Pizza Perfettissima
Calabrese Piccante

Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis:

Schritt 1 - Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus,
Temperatur: 275 °C, Zeit: 2:45 Minuten.

Schritt 2 - Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus,
Temperatur: 275 °C, Zeit: 0:25 Minuten.

Schritt 3 - Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein,
Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:20 Minuten.

Den CiBO-Ofen vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen,
das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.

Zubereitungsanleitung Durchlaufofen/Bandofen

Pizza Perfettissima
Margherita

Pizza Perfettissima
Prosciutto

Pizza Perfettissima
Salame

Pizza Perfettissima
Quattro Formaggi

Pizza Perfettissima
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima
Tonno

Pizza Perfettissima
BBQ Pollo

Pizza Perfettissima
Calabrese Piccante

Oberhitze: 280 °C, Unterhitze: 280 °C, Durchlaufzeit: 5-6 Minuten.

Den Durchlaufofen vorheizen, die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf das Förderband legen.

Hinweis: Die Durchlaufzeit beginnt, sobald der erste Teil der Pizza die Backkammer erreicht, und endet, sobald der letzte Teil die Backkammer verlässt.

Je nach Gerätetyp und Anzahl der Pizzen kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.