

PIZZA *Perfettissima* Zubereitungsanleitungen



Pizza	Steinofen	Kombidämpfer/Heißluftofen	Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)	Schnellgarsystem - CIBO	Durchlaufofen/Bandofen
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.	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.	Programmierung des Merrychef eikon e2s High Power bei einer Standardtemperatur von 250 °C 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.	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.	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.
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.	Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.			
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.				