

# PIZZA *Perfettissima* Zubereitungsanleitungen



| Pizza   | Steinofen  | Kombidämpfer/Heißluftofen   | Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)  | Schnellgarsystem - CIBO   | Durchlaufofen/Bandofen   |
|---|--|---|---|---|--|
| <b>Pizza Perfettissima Margherita</b>         | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. | Backtemperatur: 230°C, Lüfterradgeschwindigkeit: 50%. Den Konvektomaten auf 250°C vorheizen.<br><br>Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230°C fertig backen. | Programmierung des Merrychefs für ein optimales Backergebnis:<br><br><b>Schritt 1</b><br>Lüftergeschwindigkeit: 100 %, Mikrowelle: 80 %, Zeit: 0:45 Minuten.<br><br><b>Schritt 2</b><br>Lüftergeschwindigkeit: 90 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 2:45 Minuten. | Ofenprogrammierung für ein optimales Backergebnis:<br><br><b>Schritt 1</b><br>Umluft: Ein, Unterhitze: Ein, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 2:45 Minuten.<br><br><b>Schritt 2</b><br>Umluft: Ein, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Aus, Temperatur: 275 °C, Zeit: 0:25 Minuten.<br><br><b>Schritt 3</b><br>Umluft: Aus, Unterhitze: Aus, Grillfunktion: Ein, Temperatur: 0 °C, Zeit: 0:20 Minuten. | Oberhitze: 280 °C, Unterhitze: 280 °C, Durchlaufzeit: 5-6 Minuten.<br><br>Den Durchlaufofen vorheizen, die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und auf das Förderband legen.<br><br><b>Hinweis:</b> Die Durchlaufzeit beginnt, sobald der erste Teil der Pizza die Backkammer erreicht, und endet, sobald der letzte Teil die Backkammer verlässt.<br><br>Je nach Gerätetyp und Anzahl der Pizzen kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren. |
| <b>Pizza Perfettissima Prosciutto</b>         | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen.   | Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zubereitungsdauer variieren.   | Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.  |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima Salame</b>             | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima Quattro Formaggi</b>   | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima Verdure Grigliate</b>  | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima Tonno</b>              | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima BBQ Pollo</b>          | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |
| <b>Pizza Perfettissima Calabrese Piccante</b> | 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.<br><b>Tipp:</b> Für ein gleichmäßigeres Backergebnis, die Pizza gelegentlich drehen. |   |   |   |  |