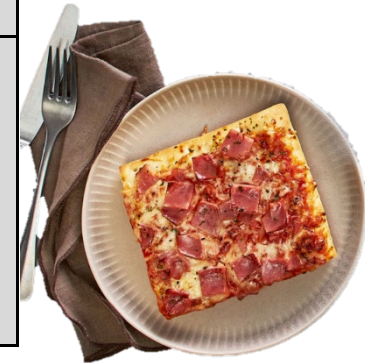




## Zubereitung Blechpizza 1/2 GN

	Option 1: Frisch aufbacken	Option 2: Nach der Zubereitung regenerieren	Option 3: Warmhalten
<b>Konvektomat</b>	Den Konvektomaten auf 220 °C trockener Hitze vorheizen. Die tiefgekühlte Pizza ohne Verpackung auf einem geeigneten Blech für 12 Min. (185 °C) backen. Die letzten 7 Min. Backkammer entfeuchten („Zug“ öffnen.)	Im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200 °C für 2 Min. regenerieren.	Zwischen der Heizplatte und –lampe bis zu 30 Min. warmhalten.
<b>Steinofen (Uno &amp; Due Modell)</b>	1 Pizza je Ofenebene bei 220 °C Ober- und Unterhitze 15 Min. backen.	Im Steinofen bei 270 °C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima), für 1 - 2 Min. regenerieren.	



## Zubereitung Pizza Snacks

	Option 1: Frisch aufbacken	Option 2: Nach der Zubereitung regenerieren	Option 3: Warmhalten
<b>Konvektomat</b>	Den Konvektomaten auf 200 °C trockener Hitze vorheizen. Die Pizza Snacks aus der Verpackung entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten („Zug“ öffnen).	Im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200 °C für 2 Min. regenerieren.	Zwischen der Heizplatte und –lampe bis zu 30 Min. warmhalten.
<b>Steinofen (Uno &amp; Due Modell)</b>	3 Snacks je Ofenebene bei 220 °C Ober- und Unterhitze <ul style="list-style-type: none"> <li>- Margherita: für 12 Min.</li> <li>- Salame, Verdure &amp; Prosciutto für 14 Min. backen.</li> </ul>	Im Steinofen bei 270 °C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima), für 1 - 2 Min. regenerieren.	

