



# PIZZA *Perfettissima*

Zubereitungsanleitung

Wählen sie bitte einen Ofen aus:

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





# PIZZA Perfettissima

## 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 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*

## 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  
Verdure Grigliate**

**Pizza Perfettissima  
Tonno**



# PIZZA *Perfettissima*

## Zubereitungsanleitung Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)

Pizza Perfettissima  
Margherita

Pizza Perfettissima  
Prosciutto

Pizza Perfettissima  
Salame

Pizza Perfettissima  
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima  
Tonno

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.



# PIZZA Perfettissima

## Zubereitungsanleitung Schnellgarsystem - CIBO

Pizza Perfettissima  
Margherita

Pizza Perfettissima  
Prosciutto

Pizza Perfettissima  
Salame

Pizza Perfettissima  
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima  
Tonno

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.

# PIZZA Perfettissima

## Zubereitungsanleitung Durchlaufofen/Bandofen

Pizza Perfettissima  
Margherita

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

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

Pizza Perfettissima  
Prosciutto

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

Pizza Perfettissima  
Salame

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

Pizza Perfettissima  
Verdure Grigliate

Pizza Perfettissima  
Tonno