



Blechpizzen 1/2 GN Blech

Option 1: Frisch aufbacken

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).

Option 2: Regenerieren

Im Steinofen bei 270 °C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima), für 1-2 Minuten oder im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200 °C für 2 Minuten regenerieren.

Option 3: Warmhalten

Zwischen der Heizplatte und -lampe bis zu 30 Minuten warmhalten.



Pizza Snacks

Option 1: Frisch aufbacken

Den Konvektomaten auf 200 °C vorheizen. Die Pizza Snacks aus den Verpackungen entnehmen und auf einem geeigneten Blech für 10 Min. (185 °C) fertig backen. Die letzten 4 Min. Backkammer entfeuchten ("Zug" öffnen).

Oder im vorgeheizten Steinofen bei 220 °C für 12 Min. backen.

Option 2: Regenerieren

Im Steinofen bei 270°C (wie die Unterhitze der Pizza Perfettissima), für 1-2 Minuten oder im Konvektomaten oder Heißluftofen bei 200°C für 2 Minuten regenerieren.

Option 3: Warmhalten

Zwischen der Heizplatte und -lampe bis zu 30 Minuten warmhalten.