

PIZZA *Perfettissima* Zubereitungsanleitungen



Sorte	Steinofen mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze	Steinofen ohne separate Regelung für Ober- und Unterhitze	Gitterofen	Kombidämpfer/ Heißluftofen	Kombi- Schnellgarsystem (Merrychef)	Schnellgarsystem (Cibo)	Durchlaufofen
Pizza Perfettissima Margherita	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen und im vorgeheizten Steinofen für 4:00 min - 5:00 min fertig backen.	Temperatur: 300°C Die Pizzen aus der Ver- packung entnehmen, Folie entfernen und im vorgeheiz- ten Steinofen für 4:30 min - 5:00 min fertig backen.	Temperatur: 300°C Die Pizzen aus der Ver- packung entnehmen, Folie entfernen und im vorgeheiz- ten Gitterofen für 6:30 min - 7:00 min	Backtemperatur: 230°C, Lüfterradgeschwindigkeit: 50%. Den Konvektomaten auf 250°C vorheizen. Die Pizzen aus den Verpa- ckungen entnehmen, Folie entfernen und auf einem geeigneten Blech für 5 - 6 Minuten bei 230°C fertig backen. Je nach Gerätetyp und Bestückungsmenge kann die angegebene Zuberei- tungsdauer variieren.	Programmierung des Merrychefs für ein optimales Back- ergebnis: Schritt 1 Lüftergeschwin- digkeit: 100 %, Mikrowelle: 80 %, Zeit: 0:45 Minuten. Schritt 2 Lüftergeschwin- digkeit: 90 %, Mikrowelle: 0 %, Zeit: 2:45 Minuten. Den Merrychef vorheizen, die Pizza aus der Verpackung entnehmen, Folie ent- fernen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Piz- za 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, Grillfunk- tion: 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 entneh- men, Folie entfernen, das zuvor eingestellte Programm auswählen und die Pizza backen.	Oberhitze: 280°C, Unter- hitze: 280°C, Durchlaufzeit: 5 - 6 Minuten. Den Durchlaufofen vor- heizen, die Pizzen aus den Verpackungen entnehmen, Folie entfernen 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 Back- kammer verlässt. Je nach Gerätetyp und Anzahl der Pizzen kann die angegebene Zu- bereitungsdauer variieren.
Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:00 min - 5:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 4:30 min - 5:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 6:30 min - 7:00 min				
Pizza Perfettissima Prosciutto	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:30 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:00 min - 7:30 min				
Pizza Perfettissima Salame	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:30 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:00 min - 7:30 min				
Pizza Perfettissima Calabrese Piccante	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:30 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:00 min - 7:30 min				
Pizza Perfettissima Tonno	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:30 min - 8:00 min				
Pizza Perfettissima Hawaii	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:30 min - 8:00 min				
Pizza Perfettissima BBQ Pollo	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 6:00 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:30 min - 8:00 min				
Pizza Perfettissima Verdure Grigliate	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C. Zeit: 5:30 min - 6:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:30 min - 6:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:30 min - 8:00 min				
Pizza Perfettissima Speciale	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:30 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:00 min - 7:30 min				
Pizza Perfettissima Zucca e Spinaci	Oberhitze: 320°C, Unterhitze: 270°C Zeit: 4:30 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 5:00 min - 5:30 min	Temperatur: 300°C Zeit: 7:00 min - 7:30 min				