

Ricordati di conservare le basi in FRIGO!

0/+8°C

Incredibile,
è un gioco da ragazzi!
Buona come in pizzeria!

Andrea Mainardi



Chef
Andrea Mainardi

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

ISTRUZIONI DI COTTURA PER PIZZA E FOCACCIA:



1. **Preriscalda** il forno e portalo a **250°C**.

ATTENZIONE: infarina la pizza solo quando il forno ha raggiunto la temperatura indicata.



2. Apri la busta della pizza o focaccia, togli il prodotto e **guarnisci a tuo piacimento**.



3. Posiziona la pizza o la focaccia sulla **griglia del forno** e cuoci per 4/5 minuti e fino alla doratura desiderata.

ATTENZIONE: non usare la teglia del forno! Per un'ottima riuscita utilizza solo la griglia.

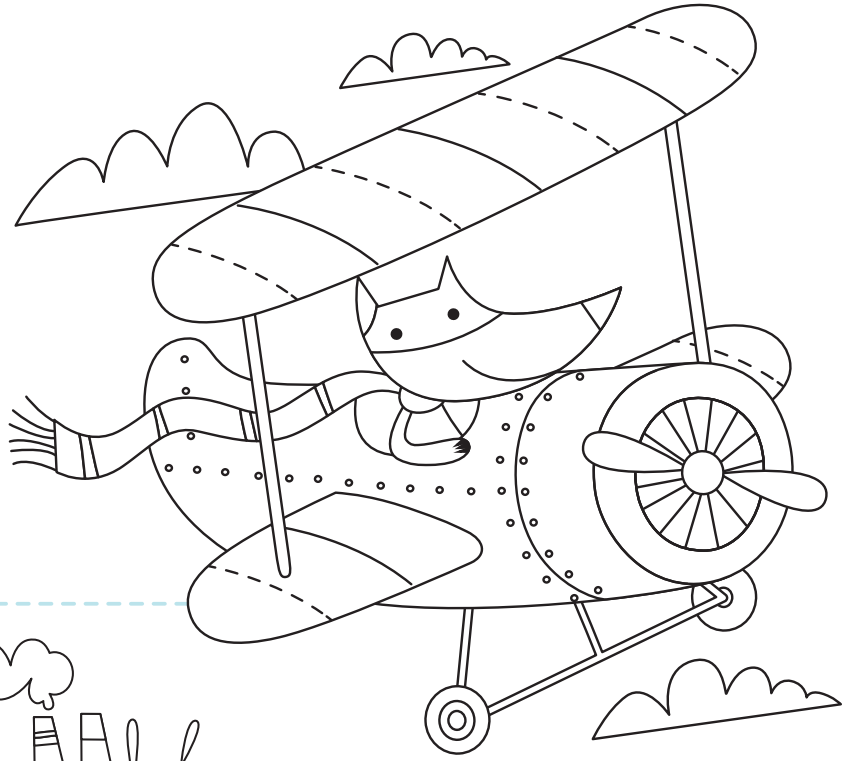
Seguici

sulle nostre pagine social
per scoprire le nostre news e ricette.
Condividi le tue pizze taggandoci
su **Instagram** o **Facebook**.

quellidellapizza.it/casa

Aiuta il piccolo Dino a trovare la sua mamma





TROVA LE 12 DIFFERENZE:







Colora!

QUELLI DELLA PIZZA
START FROM THE BASE
SINCE 2009

Seguici sulle nostre pagine social per scoprire le nostre news e ricette. **Condividi le tue pizze** taggandoci su **Instagram** o **Facebook**.

quellidellapizza.it/casa