



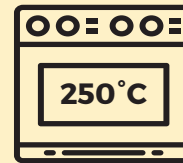
Incredibile,
è un gioco da ragazzi!
Buona come in pizzeria!

Andrea Mainardi

SINCE  2009

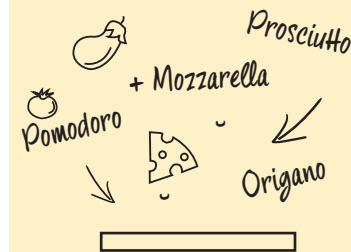
QUELLI DELLA PIZZA
a casa tua!

ISTRUZIONI DI COTTURA PER PIZZA E FOCACCIA:

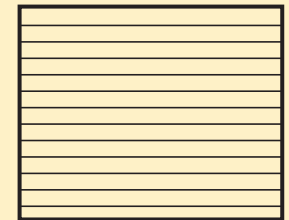


1. Preriscalda il forno e portalo a **250°C**.

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



2. Apri la busta della pizza o focaccia, toglì 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.

Ricordati di conservare le basi in FRIGO!



Chef Andrea Mainardi

I consigli dello
CHEF

Per la Vesuvio:

ti consiglio di velare con due cucchiari di passata di pomodoro la superficie prima di farcirla.

Taglia la mozzarella in listarelle sottili

(taglio a julienne) in modo che si sciolga velocemente

Lo sapevi che **la focaccia** una volta cotta rimane morbida e gustosa anche dopo 24h?

Dopo averla cotta, il giorno dopo prova a scaldarla in padella, tornerà come appena fatta!

Seguici per scoprire le nostre ricette e **condividi le tue pizze** taggandoci su **Instagram** o **Facebook**.



casa.quellidellapizza.it



SCANIONAMI