



ISTRUZIONI DI COTTURA



START
FROM
THE
BASE



BASI TRADIZIONALI

FORNO A PIETRA REFRATTARIA

STEP 1

Preriscaldare il forno con le seguenti temperature:

- Platea 150°C
- Cielo 300/350°C

STEP 2

Raggiunta la temperatura infornare la pizza e cuocere per circa 3/4 minuti in caso di pizza guarnita con pomodoro e mozzarella. Ridurre i tempi di cottura se la base viene cotta bianca.

STEP 3

A metà cottura girare la pizza di 180° per ottenere una cottura uniforme.



FORNO TRADIZIONALE VENTILATO

STEP 1

PRERISCALDARE il forno a 250°. Se è presente il regolatore della ventola, impostarla a velocità media.

PRERISCALDARE la piastra piatta d'alluminio o la griglia.

STEP 2

Disporre la base sulla piastra piatta d'alluminio e cuocere per circa 5/6 minuti in caso di pizza guarnita con pomodoro e mozzarella. Ridurre i tempi di cottura se la base viene cotta bianca. Non infornare con piastra o griglia fredde.

STEP 3

A metà cottura girare la pizza di 180° per ottenere una cottura uniforme.



PLATEA 150°C
CIELO 300/350°C



3/4 MINUTI



250°C



5/6 MINUTI



MADE IN ITALY

segue a pagina successiva →

PROBLEMI O DOMANDE IN MERITO ALLA COTTURA?

Scrivi a customer@quellidellapizza.it o chiama il numero **035 841 533**
un tecnico specializzato sarà felice di aiutarti.

www.quellidellapizza.it

START
FROM
THE
BASE



PINSA ROMANA e “LA LEGGERA”

COME DOSARE POMODORO E MOZZARELLA



Per non rovinare l'alveolatura tipica di questi prodotti, distribuire la passata di pomodoro con uno **“biberon da cucina (o flacone dosatore)”** simile a quello mostrato in fotografia, semplicemente “sporcando” la base col pomodoro senza spalmarlo col cucchiaino che rovinerebbe inevitabilmente la struttura del prodotto.

In generale utilizzare poco pomodoro e poca mozzarella per conservare la croccantezza tipica di queste pizze.



MADE IN ITALY

PROBLEMI O DOMANDE IN MERITO ALLA COTTURA?

Scrivi a customer@quellidellapizza.it o chiama il numero **035 841 533**
un tecnico specializzato sarà felice di aiutarti.

www.quellidellapizza.it

START
FROM
THE
BASE



BASE PIZZA/FOCACCIA “LA TEGLIA” e “GOURMET”

FORNO A PIETRA REFRATTARIA

STEP 1

Preriscaldare sia platea che cielo a 250°C il forno con le seguenti temperature.

STEP 2

Raggiunta la temperatura, infornare la pizza e cuocere per circa 10 minuti.

STEP 3

A metà cottura girare la pizza di 180° per ottenere una cottura uniforme. Riscaldare 2 minuti prima di servire.



FORNO TRADIZIONALE VENTILATO

STEP 1

PRERISCALDARE il forno a 250°. Se è presente il regolatore della ventola, impostarla a velocità media.

PRERISCALDARE la piastra piatta d'alluminio o la griglia.

STEP 2

Disporre la base sulla piastra piatta d'alluminio e cuocere per circa 10 minuti “La Teglia”, 5/6 minuti la base “Gourmet”.

Non infornare con piastra o griglia fredde.

STEP 3

A metà cottura girare la pizza di 180° per ottenere una cottura uniforme.



PLATEA E CIELO
250°C



10 MINUTI



250°C



10 MINUTI
“LA TEGLIA”



5/6 MINUTI
“GOURMET”



MADE IN ITALY

PROBLEMI O DOMANDE IN MERITO ALLA COTTURA?

Scrivi a customer@quellidellapizza.it o chiama il numero **035 841 533**
un tecnico specializzato sarà felice di aiutarti.

www.quellidellapizza.it

START
FROM
THE
BASE



COSA FARE SE...

LA PIZZA ESCE BRUCIATA.

Abbassare la temperatura di 10°/20°C, soprattutto se sono le prime pizze che cuoci (la pietra refrattaria sarà molto calda e rischia di bruciare la pizza).



LA PIZZA ESCE POCO COTTA.

Alzare la temperatura di 10°/20°C.



+ 10°/20°C

CONSIGLI

CONTROLLA LA TEMPERATURA DEL FORNO

Per verificare in modo preciso la temperatura della camera del forno, utilizzare un termometro laser come quello visibile nella foto qui accanto.



PROBLEMI O DOMANDE IN MERITO ALLA COTTURA?

Scrivi a customer@quellidellapizza.it o chiama il numero **035 841 533**
un tecnico specializzato sarà felice di aiutarti.

www.quellidellapizza.it