



Universal Pizza-Ofen

Top Angebot
175.-

Nur solange Vorrat



5 Bilder

Der Pizzaofen backt, frittiert mit Heissluft, brät, wärmt auf und toastet. Leistung: 2000 W, 40-400 °C. Inkl. Grillzange, Handschuh, Pizzastein, Gusseisenplatte und 3 Bleche.

Artikelnummer 21329

Produktmerkmale

Der Universal Pizzaofen bietet Ihnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten für eine perfekte Zubereitung von Speisen. Mit einer starken Leistung von 2000 Watt und einem Temperaturbereich von 40 bis 400 °C eignet sich der Ofen ideal zum Backen, Frittieren, mit Heissluft. Der Ofen kann jedoch auch Braten, Aufwärmen und Toasten. Im Lieferumfang sind praktische Utensilien wie eine Grillzange, ein hitzebeständiger Handschuh, ein Pizzastein, eine Gusseisenplatte sowie drei Bleche enthalten. Dank der integrierten Heissluftfunktion gelingt die Pizza mit einer knusprigen Kruste und saftigem Belag.

Pizzateigrezept für 6 Personen

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 14 g frische Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl

Anweisungen:

1. In einer kleinen Schüssel das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der Hefe vermischen.
2. In einer grossen Schüssel das Mehl und das Salz mischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und das Olivenöl hinzufügen.
3. Alles gut verrühren, bis ein Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig ist, können Sie noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Wenn er zu trocken ist, geben Sie etwas mehr Wasser hinzu.
4. Kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 5-10 Minuten lang, bis er elastisch und geschmeidig ist.
5. Den Teig in eine geölte Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Lassen Sie ihn an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen oder bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Sie können auch unser Panflor Mehl Pizza Mix verwenden.

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)