



Four à pizza universel

Top offre
175.-

Quantité limitée



5 Images

Cuire, frire à l'air chaud, rôtir, réchauffer et griller. Puissance : 2000 W, 40-400 °C. Pince à griller, gant, pierre à pizza, plaque en fonte et 3 plaques incluses.

Numéro d'article 21329

Caractéristiques du produit

Le four à pizza Universal vous offre de nombreuses possibilités d'utilisation pour une préparation parfaite de vos repas. Avec un puissance de 2000 Watt et une plage de température de 40 à 400 °C, ce four est parfait pour cuire, frire à l'air chaud. Le four peut toutefois aussi être utilisé pour rôtir, réchauffer et griller. Des ustensiles pratique comme une pince à griller, un gant résistant à la chaleur, une pierre à pizza, une plaque en fonte et trois plaques sont inclus. Grâce à la fonction air chaud intégrée, la pizza obtient une pâte croustillante et une garniture savoureuse.

Recette de pâte à pizza pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 14 g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 325 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions :

1. Dans un petit bol, mélanger l'eau tiède avec le sucre et la levure.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Ajouter le mélange levure-eau et l'huile d'olive.
3. Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte. Si la pâte est trop collante, vous pouvez ajouter un peu plus de farine. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu plus d'eau.
- 4) Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et souple.
5. Placer la pâte dans un saladier huilé et la couvrir d'un linge humide. La laisser lever dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Vous pouvez également utiliser notre farine Panflor Pizza Mix.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)