



DOLCEVITA BBQ SRL

Via G. Carducci, 3 - 25050 PIAN CAMUNO (BS)

www.barbecue.it

PIZZA STONE E SPATULA

ISTRUZIONI

IMPORTANTE: Non tagliare la pizza direttamente sulla vostra piastra-pizza, la superficie della pietra potrebbe graffiarsi o rovinarsi.

LA COTTURA

Alzate la cappa del barbecue, posizionate il pizza-stone sulla griglia e accendete solo i 2 bruciatori ai 2 lati della pietra-pizza; non usate i bruciatori funzionanti sotto la piastra-pizza.

ES: Se state usando un barbecue a 4 fuochi rimuovete la piastra e posizionate la griglia al centro del barbecue. Accendete i due bruciatori laterali e chiudete la cappa.

Questo tipo di cottura si chiama cottura indiretta e viene utilizzata per proteggere la base della pizza da eventuali bruciature.

Portate la temperatura del barbecue a 200°C, posizionate la pizza sulla pietra e lasciate cuocere per 7-10 minuti circa, e seconda che vogliate una pizza soffice o croccante.

Aprite la cappa e rimuovete la pizza con la spatola, mettetela in un piatto, dove poterla tagliare comodamente.

NON TAGLIATE LA PIZZA SULLA PIETRA REFRATTARIA!

STATE ATTENTI ALLA SUPERFICIE CALDA!

COME PULIRE LA PIETRA

Con un panno o una spugna inumidita con acqua calda. Non usate prodotti abrasivi, sapone o prodotti chimici.

Buon Divertimento!

