

Manual de instrucciones

Horno de pizza a gas con plato giratorio 63449

toboli



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!
Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de usuario o en los diagramas de conexión.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de usuario sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

service@wiltec.info

o utilice nuestro formulario de contacto:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versión actual de este manual de instrucciones en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online bajo el enlace:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

Departamento de devoluciones
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este producto. Lea atentamente estas instrucciones de uso y asegúrese de haberlas comprendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

Datos técnicos

Tipo de gas	Propano
Número de quemadores	1
Tamaño de boquilla de inyección del quemador (mm)	0,8g
Consumo total de gas	4 kW, G30: 291 ⅔h, G31: 286 ⅔h
Presión de gas (kPA)	4,0
Tiempo de calentamiento (min)	12 (hasta 350 °C)
Dimensiones (mm)	510×730×255
Altura cámara de cocción (mm)	135
Altura apertura cámara de cocción (mm)	255
Diámetro de la piedra de pizza (mm)	330

Indicaciones de seguridad



¡Apto **sólo** para uso en exteriores!

¡Lea las instrucciones **antes** de utilizarlo!

ADVERTENCIA: Las superficies exteriores pueden calentarse. ¡Mantenga a los niños alejados!

¡El horno **sólo** debe funcionar con una presión de 50 mbares!

¡No utilice otros adaptadores!

Este manual de instrucciones contiene un resumen de todas las piezas necesarias para el uso seguro del aparato, así como instrucciones para el montaje correcto del producto y la conexión de las piezas y accesorios. También describe el procedimiento adecuado para la prueba de fugas. Lea **todas** las instrucciones de seguridad y advertencia antes de ensamblar y usar el dispositivo. Siga **siempre** todas las instrucciones.

Indicaciones generales

- Después de desembalar el horno para pizza, compruébelo en busca de daños. Asegúrese de que esté en perfectas condiciones.
- Utilice el horno únicamente para el propósito para el que está diseñado. El uso inadecuado puede provocar daños a la propiedad y lesiones personales.
- Este aparato no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe usarse como tal.
- La ingestión de alcohol, estupefacientes o drogas puede afectar la capacidad del usuario para montar o utilizar el horno de pizza de forma adecuada y segura.
- Mantenga siempre el horno fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- No exponga el horno a golpes u otras tensiones.
- No mueva el horno cuando esté en uso.
- Este horno está previsto y es adecuado sólo para uso privado.
- Apague el quemador del horno y el suministro de gas en caso de lluvia, nieve, granizo u otras precipitaciones. No intente mover el horno.



- Mantenga la manguera de gas alejada de superficies calientes. Revise la manguera antes de cada uso del horno. Si muestra signos de desgaste, roturas, grietas o fugas, deberá reemplazarla antes de volver a usar el horno. Al reemplazar la manguera, elija una manguera que cumpla con las regulaciones pertinentes y tenga las conexiones adecuadas.

Instrucciones de uso

Con un mantenimiento adecuado, garantizará el funcionamiento seguro y confiable de su horno. Tenga mucho cuidado al usar el horno, ya que puede calentarse mucho y, por lo tanto, existe un mayor riesgo de seguridad. Por lo tanto, tenga en cuenta medidas básicas como las siguientes:

- Los niños deben ser supervisados en todo momento cuando estén cerca del horno. Evite que los niños se pongan de pie, se sienten o jueguen cerca del horno.
- Lleve ropa adecuada cuando use el horno. Evite la ropa holgada. Asimismo, evite las telas sintéticas, ya que son altamente inflamables.
- No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con el quemador u otras superficies calientes. El material podría encenderse y provocar lesiones graves.
- Enfoque toda su atención en lo que está haciendo cuando encienda el quemador.
- Cuando use el horno, no toque la pared exterior, la piedra para pizza o las inmediaciones del horno, ya que estas áreas se calientan mucho y pueden causar quemaduras.
- No utilice el horno para freír carnes muy grasas u otros productos que pueden intensificar las llamas.
- Mantenga el área alrededor del horno libre de materiales inflamables (p. ej. gasolina o encendedores de carbón).
- Asegúrese de que la circulación del aire no se interrumpa.
- Nunca use el horno con vientos fuertes.
- La parte inferior del horno se calienta mucho. Por lo tanto, nunca coloque el horno sobre superficies con materiales inflamables (p. ej. manteles).
- No mueva el horno cuando esté en funcionamiento. Permita que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- El horno podría estar caliente durante y después del uso. Use guantes de cocina resistentes al calor para protegerse contra superficies calientes y salpicaduras.
- No repare ni reemplace partes del horno a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás trabajos de reparación solo deben ser realizados por un especialista.

Notas sobre el lugar de instalación

- El horno está diseñado **sólo** para uso en exteriores.
- El horno no debe utilizarse en edificios, garajes u otros espacios cerrados. Tampoco está permitido utilizarlo en o debajo de balcones o terrazas de los apartamentos.
- No lo use en un bote o vehículo recreativo.
- El horno no debe utilizarse en lugares con materiales de construcción o superficies inflamables sin protección. El horno debe estar al menos a 3 m de distancia de estos materiales.
- La distancia mínima entre los lados del horno y una estructura combustible es de 1 m, la distancia mínima entre la parte trasera y una estructura combustible también es de 1 m.
- No utilice el horno cerca de sustancias inflamables.
- Al hornear, el horno debe colocarse sobre una superficie plana y estable. Una superficie asfáltica no es adecuada para esto.

Notas sobre el suministro de gas

- La bombona de gas utilizada debe cumplir con las normas y reglamentos gubernamentales respectivos.
- Las bombonas de gas deben mantenerse al aire libre y fuera del alcance de los niños. No los guarde en edificios, garajes u otros espacios cerrados.
- Los reguladores de presión y las mangueras utilizadas deben cumplir las recomendaciones del fabricante del horno.

- La bombona de gas debe colocarse de tal manera que los vapores puedan escapar de la bombona en funcionamiento.
- Coloque la tapa protectora en la salida de la válvula de la bombona de gas cuando no esté en uso. Para hacer esto, use sólo la tapa que pertenece a la válvula de la bombona de gas. El uso de otra tapa podría causar fugas de gas.
- Revise la manguera de gas antes de abrir el grifo de gas. Si hay signos de grietas o desgaste, la manguera debe reemplazarse antes del próximo uso.
- Asegúrese de atornillar un regulador de presión a la bombona de gas. Antes de encender el horno, verifique las conexiones de la manguera y el regulador en busca de fugas con una solución jabonosa (consulte también "Prueba de fugas" a continuación).
- Al instalar la bombona de gas, siga las regulaciones locales.
- En caso de incendio de grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame al departamento de bomberos de inmediato. Es posible que un extintor de incendios de las clases de fuego BC o ABC pueda contener el fuego.

¡Advertencia!

1. No guarde bombonas de gas de repuesto debajo del horno o en sus inmediaciones.
2. Utilice únicamente bombonas que hayan sido llenadas gravimétricamente por una empresa especializada.
3. Las bombonas de gas deben estar equipados con protección contra sobrellenado (OPD).
4. Siga atentamente las instrucciones de los puntos 1 y 2. Si no lo hace, puede provocar incendios que pueden provocar la muerte o lesiones graves.

¡Advertencia!

No deje nunca el horno desatendido cuando esté en funcionamiento. En caso de incendio, manténgase alejado del horno y llame a los bomberos de inmediato. ¡Nunca intente extinguir un incendio de grasa con agua!

¡Advertencia!

Si huele gas:

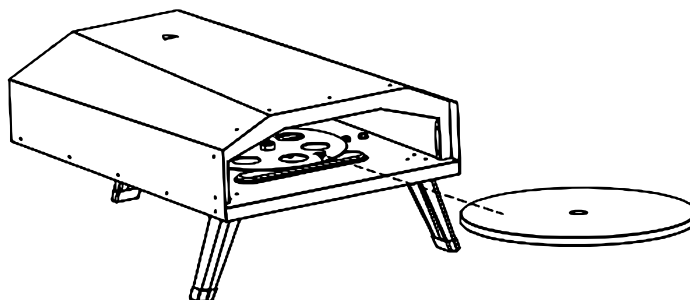
1. Cierre el suministro de gas al horno.
2. Apague todas las llamas encendidas.
3. Si el olor persiste, manténgase alejado del horno y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos de inmediato.

¡Advertencia!

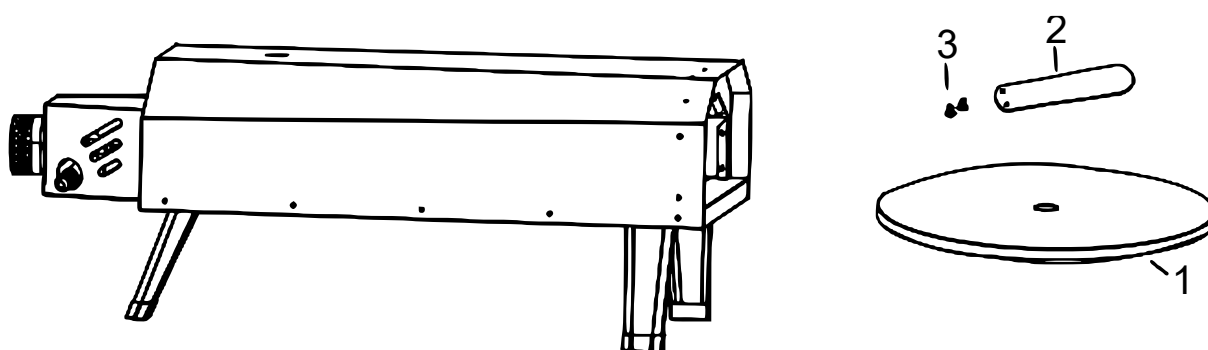
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, una explosión o una quemadura, lo que puede provocar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Montaje

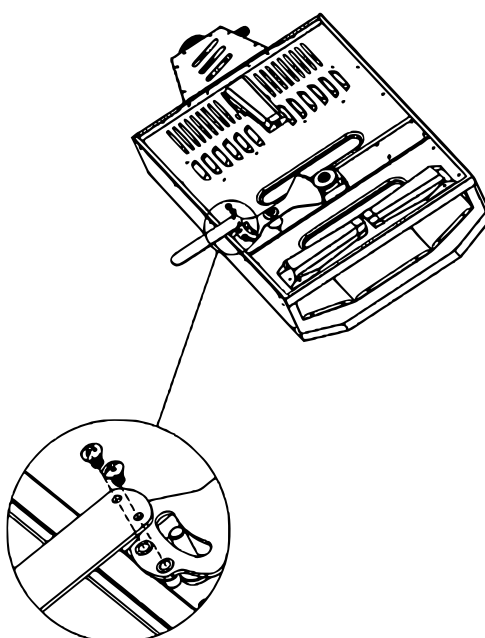
Asegúrese de que todas las piezas estén presentes antes del ensamblaje. No intente ensamblar el horno si faltan piezas o si alguna pieza está dañada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.



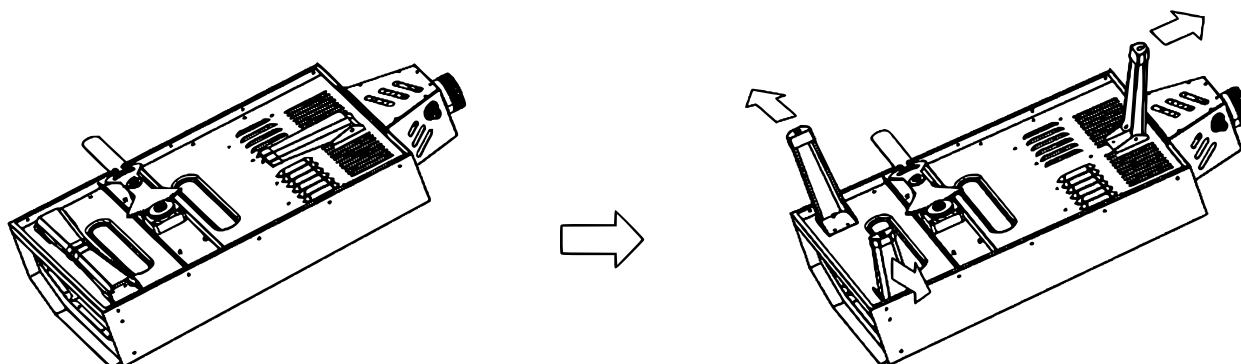
El volumen de suministro incluye el horno de pizza, una piedra de pizza redonda (1), un asa (2) y un tornillo M4×8 (3).



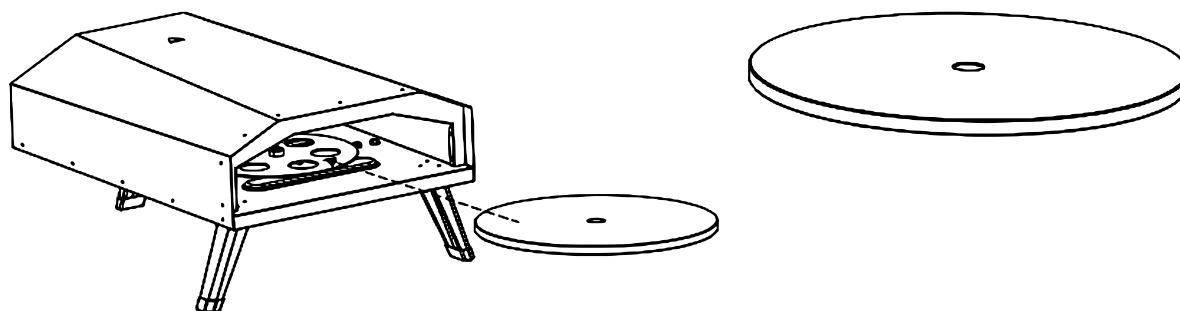
1. Coloque el asa para el mecanismo de giro.



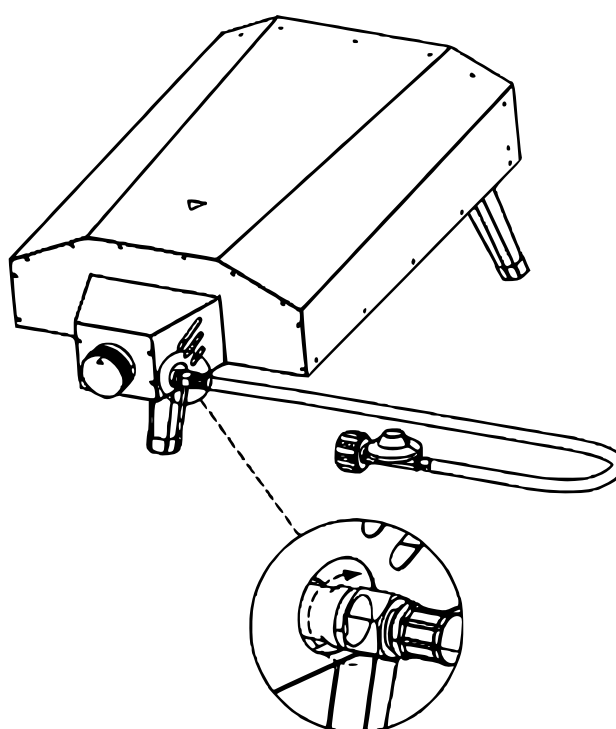
2. Despliegue los pies de apoyo.



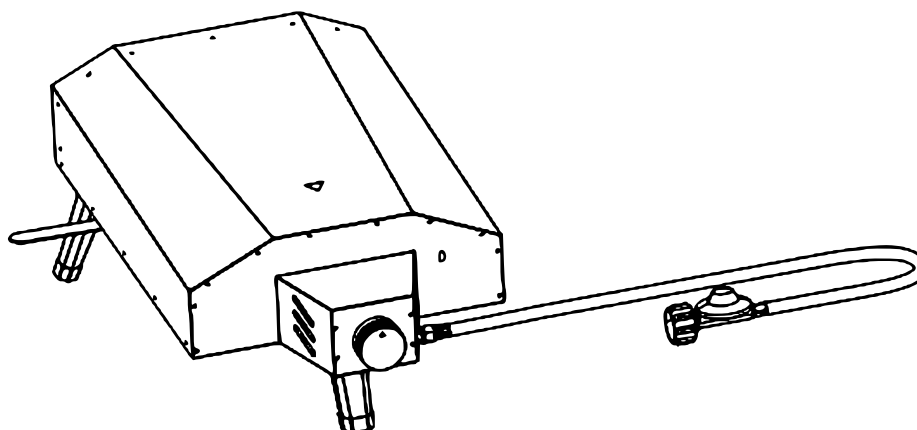
3. Coloque la piedra para pizza en el horno.



¡Aviso! La manguera de gas debe conectarse cuidadosamente a la rosca derecha. La manguera y el reductor de presión no están incluidos en el volumen de suministro y deben comprarse por separado. Para hacer funcionar el horno de pizza, se requiere un reductor de presión de 50 mbar.



¡Aviso! Hay una rendija de visualización que permite observar la llama.



Conexión de la bombona de gas

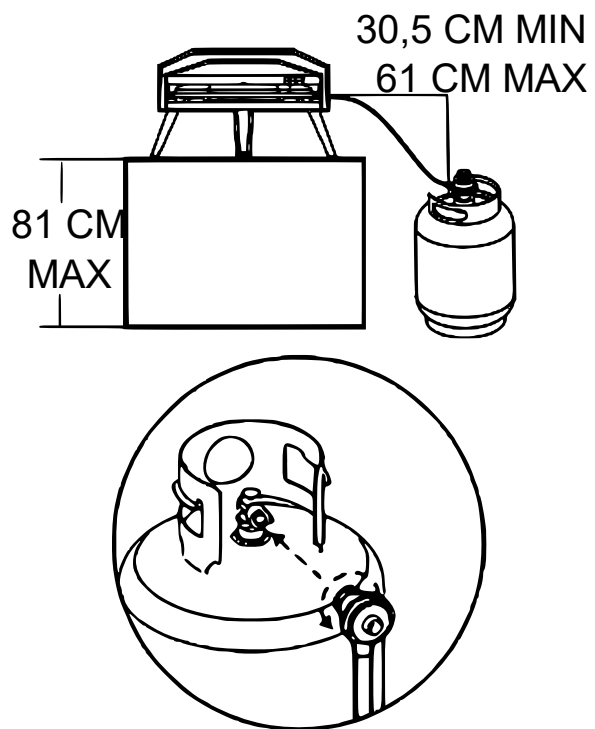
Bombonas de gas (kg)	5	8	11
Diámetro externo (mm)	229	300	300
Altura incluida la tapa protectora (mm)	505	465	600
Capacidad de llenado (ℓ)	11,8	19,6	27,7
Peso total (kg)	aprox. 11	aprox. 16	aprox. 22

Las bombonas de gas de 5 kg, 8 kg y 11 kg se llenan con gas butano o propano. En principio, ambos gases son muy adecuados para el funcionamiento de una parrilla de gas o de un horno de pizza. La diferencia sólo se hace evidente en invierno: El punto de ebullición (el punto en el que el gas se evapora) del gas butano es $\pm 0^{\circ}\text{C}$. Esto significa que el gas no se puede utilizar a temperaturas inferiores. El gas propano, en cambio, tiene un punto de ebullición de -42°C , por lo que se puede utilizar sin problemas incluso en invierno.

Para los aficionados de la cocina al aire libre, que no quieren perderse la pizza perfecta ni siquiera en invierno, recomendamos utilizar gas propano.

¡Advertencia!

- Asegúrese de que la bombona de gas esté siempre en posición vertical.
- Si el horno no se utiliza, se debe cortar el suministro de gas en la bombona de gas.
- La bombona utilizada debe tener un collar para proteger la válvula de la botella.
- La distancia mínima entre el horno y la bombona de gas es de aproximadamente 100 cm.
- Este accesorio de gas gira en sentido de las agujas del reloj.
- Asegúrese de que la bombona de gas esté completamente cerrada antes de enroscar el regulador de presión de gas lo más posible en la válvula de la bombona de gas.



Para conectar la bombona de gas, siga los pasos a continuación:

1. Asegúrese de que la válvula esté apagada.
2. La válvula del quemador también debe estar en la posición OFF (apagado).
3. Revise la válvula, conexión y regulador de presión de gas. Elimine la suciedad y revise la manguera en busca de daños.
4. Al atornillar el regulador de presión de gas a la válvula, apriete la tuerca con la mano en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. No utilice una llave para hacer esto, ya que podría dañar la tuerca de conexión rápida y provocar situaciones de peligro.
5. Abra completamente la válvula de la bombona de gas girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Antes de encender el horno, revise todas las conexiones de las mangueras para detectar fugas con agua y jabón.

7. Si nota una fuga, cierre la válvula inmediatamente. No utilice el horno hasta que un distribuidor de gas local haya reparado la bombona de gas.

Desconexión de la bombona de gas

1. Apague la válvula del quemador del horno. Asegúrese de que el horno se haya enfriado.
2. Luego cierre la válvula de la bombona de gas girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
3. Después, desconecte el regulador de presión de gas de la válvula de la bombona de gas girando la tuerca de desconexión rápida en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Coloque la tapa protectora en la válvula de la bombona de gas cuando no la esté utilizando.

Prueba de fugas

Las conexiones de gas del horno son verificadas para detectar fugas antes del embalaje y envío. Es necesario realizar una nueva prueba en el lugar de la instalación. Verifique las conexiones antes de cada uso del horno. Si huele gas en cualquier momento, detenga la operación inmediatamente y revise todo el sistema en busca de fugas.



¡Advertencia!

- ¡No fume durante la prueba de estanqueidad!
- ¡Nunca realice la prueba de estanqueidad con una llama abierta!
- ¡Realice la prueba de estanqueidad sólo al aire libre y lejos de fuentes de ignición!



¡Peligro de incendio y explosión!

- Realice la prueba de estanqueidad minuciosamente. Las fugas no detectadas pueden provocar incendios incontrolables durante el funcionamiento del hornillo a gas. Pueden producirse graves daños materiales y lesiones graves.

Preparación

- Asegúrese de que el material de embalaje se haya retirado completamente del horno.
- Haga una solución jabonosa (mezcla 1:1-de jabón para platos y agua).
- Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios.
- Como alternativa a la solución jabonosa, también se puede utilizar un aerosol detector de fugas.

Prueba

1. Apague el quemador.
2. Abra la válvula de la bombona de gas girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Aplique la solución jabonosa en todas las conexiones de las mangueras. Si aparecen burbujas en una conexión de manguera, esto indica que hay una fuga.
4. Si hay fugas, cierre inmediatamente la válvula de la bombona de gas. Apriete las conexiones que presenten fugas.
5. Vuelva a abrir el gas y compruebe de nuevo la zona.
6. Si siguen formándose burbujas y aparecen fugas, cierre de nuevo el suministro de gas y póngase en contacto con un especialista.

Uso

El quemador tiene una potencia de 4 kW.

Preparación

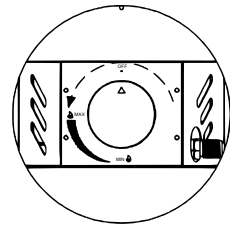
1. Compruebe que no haya fugas en el horno ni en las conexiones de las mangueras y que el horno esté correctamente montado. No ponga en funcionamiento el horno hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no se hayan detectado fugas.
2. Retire los restos de material de embalaje.
3. Siga las siguientes instrucciones para encender el quemador.



Mantenga la cara y las manos lo más alejadas posible del horno cuando lo encienda.

Encendido

1. Asegúrese de que el botón giratorio del quemador esté en la posición APAGADO (OFF). A continuación, gire la válvula de la bombona de gas en sentido contrario a las agujas del reloj para iniciar el suministro de gas.
2. Presione el botón giratorio y gírelo lentamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el quemador se encienda.
3. Si el quemador no se enciende, coloque el mando giratorio en la posición OFF, espere 5 min y vuelva a intentarlo.



Piedra para pizza

- No utilice la piedra sobre llamas abiertas.
- No exponga la piedra a fluctuaciones extremas de temperatura. No coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente.
- La piedra es delicada. Los golpes fuertes y las caídas pueden hacer que se rompa.
- La piedra se calienta mucho durante su uso y permanece caliente durante algún tiempo después de utilizarla.
- No enfríe la piedra caliente con agua.
- Seque la piedra antes de usarla después de haberla limpiado con agua. P. ej. séquelo durante 2 horas a 60 °C en un horno convencional.

Limpeza y mantenimiento

- Deje que el horno para pizzas y el quemador se enfríen antes de limpiarlos. **¡Peligro de quemaduras!**
- Asegúrese de que el suministro de gas y el mando giratorio están en la posición OFF (apagado) antes de empezar a limpiar.
- No exponga el horno a la luz solar directa ni a condiciones meteorológicas adversas como lluvia intensa, nieve y viento.

Almacenamiento

- Guarde el horno para pizzas alejado de la luz solar directa.
- Guarde el horno en un lugar cerrado si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Espere a que el horno se haya enfriado antes de moverlo.
- La pared exterior del horno para pizzas puede decolorarse con el tiempo, pero esto no afecta en modo alguno al rendimiento del horno.
- El horno sólo puede almacenarse en interiores si la bombona de gas ha sido desconectada. No almacene nunca bombonas de gas en edificios, garajes u otros espacios cerrados. Guarde siempre el horno fuera del alcance de los niños.
- Las arañas y los insectos pueden anidar en el quemador del horno e interrumpir el flujo de gas. Compruebe el quemador al menos una vez al año.

Solución de problemas



¡Cuidado!

Si el horno de pizza funciona mal o no funciona correctamente, apáguelo inmediatamente. Desconecte el aparato de la red eléctrica y haga que un especialista lo repare.

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no enciende	Sin flujo de gas	Compruebe el nivel de la bombona de gas.
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados	Apriete la tuerca de unión de media vuelta a tres cuartos de vuelta hasta que se detenga. – ¡Apriete sólo a mano! ¡No utilice herramientas!
	Flujo de gas deficiente	Limpie el quemador.
	Quemador desconectado de la válvula	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
	Montaje incorrecto	Siga las instrucciones de montaje.
Disminución repentina del flujo de gas / llama baja	No hay más gas disponible	<ul style="list-style-type: none"> – Compruebe el nivel de la bombona de gas. – Apague el horno presionando el botón giratorio. Espere 30 s y vuelva a encender el horno. – Si la llama sigue encendida, apague la perilla y cierre la válvula de la bombona de gas. Desmonte el regulador de presión y vuelva a conectarlo. – Realice una prueba de fugas. Vuelva a abrir la válvula de gas, espere 30 s, reinicie el horno.
La llama se apaga	Vientos fuertes o chubascos	Gire la parte delantera abierta del horno lejos del viento.
	Muy poco gas propano	Reemplace la bombona de gas. Consulte también "Disminución repentina del flujo de gas".



Llamaradas	Depósitos de grasa	Limpie el horno.
	Carne muy grasienta	Retire la grasa de la carne antes de hornear.
	Temperatura de horneado demasiado alta	Reduzca la temperatura.
	Demasiada harina en la superficie de horneado	Retire el exceso de harina.
Retroceso de la llama (fuego en el tubo del quemador, zumbido en el quemador)	Quemador y/o tubos del quemador bloqueados	Apague la perilla para controlar el gas, limpie el quemador y/o los tubos del quemador.
	Caída de presión durante el encendido	Apague el horno, asegúrese de que la válvula de gas esté completamente abierta, vuelva a encender el horno.

Consejos de preparación y recetas

Preparación

- Precaliente el horno de pizza y la piedra mientras prepara la pizza. El quemador debe estar ajustado a la configuración más alta. Después de unos 15 min, el horno de pizza ha alcanzado los 350 °C. Ahora puede configurar el quemador en su configuración más baja y hornear la pizza. El tiempo de horneado es de 80–90 s. Pasado este tiempo, la pizza debería estar completamente cocida. Mantenga el plato giratorio en movimiento con el mecanismo de giro. Para ello, basta con tirar del asa hacia delante o empujarla hacia atrás. La rotación uniforme y lenta del plato giratorio permite dorar la pizza de forma óptima.
- La piedra para pizza debe espolvorearse con un poco de harina de sémola antes de colocar la pizza. Asegúrese de espolvorear la harina sobre la piedra justo antes de colocar la pizza sobre ella.

Diferentes tipos de bases de pizza

Pizza congelada

Las pizzas congeladas solo se pueden preparar completamente descongeladas en la piedra para pizza, ya que la piedra para pizza no tolera las fluctuaciones extremas de temperatura. La pizza descongelada necesita unos 80 s en este horno de pizza, dependiendo del grado de dorado deseado.

¿Mezcla para pizza o mezcla para pan?

Si es posible, use una mezcla de pan de alta calidad. La mayoría de los paquetes también tienen una receta para la masa de pizza. Como regla general, la masa de pizza usa un 10 % menos de agua que la masa de pan.

Pan pita

El pan de pita es una alternativa excelente y saludable. Está disponible en cualquier supermercado y solo tarda unos segundos en quedar crujiente en el horno de pizza.

Sándwich tostado

Los sándwiches también se pueden hornear a la piedra. Cubra sus sándwiches como desee, luego colóquelos sobre la piedra. Déjalos asar en el horno de pizza hasta que se doren los deseados. El pan tostado todavía se puede untar con mantequilla desde el exterior.

Masa de pizza fresca prefabricada

Esta masa suele tardar un poco más porque es más gruesa que otras masas. Si hay mucha cobertura, puede ser necesario ajustar el tiempo de horneado.

Calzone

Asegúrese de que el calzone (pizza doblada) no sea demasiado grueso. Puedes prepararlo a la piedra o en una fuente de horno (no incluida).

¡Consejo! Calzone de postre: agregue ricotta, plátanos en rodajas, manzanas guisadas, etc. a la pizza y dóblela. Una vez horneado, sírvelo con helado.

Recetas para el horno de pizza

Cada receta está calculada para una pizza.

Receta básica de masa de pizza

Ingredientes

- 7 g de levadura seca (un sobre)
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina común
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1. Agregue ¾ de taza de agua tibia, la levadura, el azúcar y la sal en un tazón. Revuelva con un tenedor o un batidor hasta que los ingredientes se hayan disuelto completamente en el agua. Cubra y deje reposar en un lugar cálido durante 5 min o espere hasta que se formen burbujas en la superficie.
2. Agregue el aceite a la mezcla de la levadura y amase todo hasta obtener una masa suave, luego colóquela sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Amase la masa durante 10 min o hasta que esté uniforme. Transfiera a un tazón ligeramente engrasado. Cubra y deje reposar en un lugar cálido durante 25–30 min o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
3. En una superficie de trabajo ligeramente enharinada, presione la masa con el puño y trabájela hasta que esté plana.

Pizza con salami picante y albahaca (Pizza salame e basilico)

Ingredientes

- Salami picante en rodajas, p. ej. Soppressa Calabrese
- Pasta de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Pimiento rojo asado
- Queso de cabra
- Hojas de albahaca

Preparación

1. Estire la masa fresca.
2. Unte la base de la pizza con pasta de tomate.
3. Reparta el salami y los pimientos sobre la pizza.
4. Luego, desmenuza el queso de cabra por encima y cubre con hojas de albahaca.
5. Coloque la base de la pizza sobre la piedra.
6. Hornee la pizza durante unos 90 s, volteándola regularmente.



Pizza antipasto

Ingredientes

- 20 g pesto de albahaca
- 4–5 tomates cherry
- 2 corazones de alcachofa
- 80 g Bolas de mozzarella (Bocconcini)
- 30 g salami picante
- 20 g espárrago
- 5–6 Aceitunas deshuesadas

Preparación

1. Unte la base de la pizza uniformemente con pesto.
2. Extienda encima los ingredientes del antipasto finamente picados.
3. Corta las bolas de mozzarella en rodajas y repártalas por encima.
4. Hornee la pizza durante unos 90 s, volteándola regularmente.

Pizza con Nutella y plátano caramelizado

Ingredientes

- Masa de pizza fresca
- ¼ tasa Nutella
- 2 plátanos pequeños
- 2 cucharadas de azúcar morena
- Azúcar en polvo para espolvorear

Preparación

1. Estire la masa fresca.
2. Calienta la Nutella y extiéndela uniformemente sobre la base de la pizza.
3. Cubra con trozos de plátano.
4. Espolvoree con azúcar morena.
5. Hornee la pizza durante unos 90 s, volteándola regularmente.
6. Espolvoree con azúcar en polvo.
7. Sirva con crema pastelera o helado de vainilla.

Pizza de mariscos (Pizza frutti di mare)

Ingredientes

- 113 g queso Mozzarella
- 4–5 camarones pequeños
- 113 g de mariscos mixtos
- Aceite de ajo
- Pimienta triturada

Los mariscos mixtos están disponibles en las pescaderías o en los puestos de pescado en los mercados semanales. Si hay mejillones entre ellos, primero hay que sacarlos de las conchas.

Preparación

1. Extienda algunos trozos de mozzarella sobre la base de pizza preparada.
2. Extienda los mariscos encima, rocíe con aceite de ajo y sazone con pimienta triturada.
3. Asegúrese de que la pizza no esté demasiado gruesa; Los mariscos liberan mucha agua durante la cocción.
4. Hornee la pizza durante unos 90 s, volteándola regularmente.
5. Una vez que la pizza esté horneada, espolvoree con tomillo picado si lo desea.

**¡Te deseamos buen provecho
y muchas nuevas ideas de recetas de pizza!**

Aviso importante:

Reimpresión, incluyendo extractos y cualquier uso comercial, incluyendo partes del manual, sólo con el permiso escrito de WilTec Wildanger Technik GmbH.