

# Manuale di istruzioni

## Forno a gas per pizza con piatto girevole

63449

# toboli



Immagine a scopo rappresentativo, può variare a seconda del modello

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, passaggi funzionali e dati tecnici possono essere soggetti a leggere variazioni.



Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Nessuna parte di questo documento può essere copiata o riprodotta in qualunque forma senza previo consenso scritto di WilTec Wildanger Technik GmbH. Tutti i diritti riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori presenti in questo manuale di istruzioni o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per rendere questo manuale utente completo, corretto e aggiornato, non si esclude la presenza di errori.

Se ha proposte di miglioramento o errori da segnalare, non esiti a contattarci.

Scrivici un'e-mail all'indirizzo:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

o utilizzi il nostro modulo di contatto:

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

La versione aggiornata di queste istruzioni è disponibile in più lingue nel nostro shop online, al link:

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

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler (Germania)

Se desidera spedire indietro un articolo per la sua sostituzione, riparazione o altro, utilizzate il seguente indirizzo. Attenzione! Per poter garantire una gestione efficiente del reclamo o del reso, contatti il nostro servizio di assistenza prima di effettuare la spedizione.

Reparto resi  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler (Germania)

E-mail: **service@wiltec.info**  
Tel: +49 2403 55592-0  
Fax: +49 2403 55592-15

## Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

Conservare con cura il presente manuale.

## Dati tecnici

<b>Tipo di gas</b>	Propano
<b>Numero di bruciatori</b>	1
<b>Dimensione dell'ugello del bruciatore (mm)</b>	0,89
<b>Consumo totale di gas</b>	4 kW, G30: 291 9/h, G31: 286 9/h
<b>Pressione del gas (kPA)</b>	4,0
<b>Tempo di riscaldamento (min)</b>	12 (bis 350 °C)
<b>Dimensioni (mm)</b>	510×730×255
<b>Altezza della camera di cottura (mm)</b>	135
<b>Altezza dell'apertura della camera di cottura (mm)</b>	255
<b>Diametro della pietra per pizza (mm)</b>	330

## Indicazioni di sicurezza



Adatto **solo** per uso esterno!

**Leggere le istruzioni** prima dell'uso!

**ATTENZIONE!** Le superfici esterne possono diventare calde. **Tenete lontani i bambini!**

Il forno può funzionare **solo** con una pressione di 50 mbar!

**Non** utilizzare altri adattatori!

Il presente manuale contiene una panoramica di tutte le parti necessarie per un uso sicuro dell'apparecchio, nonché le istruzioni per il suo corretto montaggio e per il collegamento delle parti e degli accessori. Descrive inoltre la procedura corretta per il test di tenuta. Leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza prima di montare e utilizzare l'apparecchio. Seguire sempre tutte le istruzioni.

### Indicazioni generali

- Dopo averlo rimosso dal pacco, controllare che il forno per pizza non presenti danni. Assicurarsi che sia in perfette condizioni.
- Rispettare la destinazione d'uso del forno. L'uso improprio può causare danni a cose e persone.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso come apparecchio di riscaldamento e non deve mai essere utilizzato come tale.
- L'assunzione di alcolici, medicinali o droghe può compromettere la capacità dell'utente di assemblare o utilizzare in modo corretto e sicuro il forno per pizza.
- Tenere bambini e animali lontani dall'apparecchio.
- Non sottoporre l'unità a urti o altri carichi.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso.



- Questo forno è progettato esclusivamente per un uso domestico.
- Spegnerlo il bruciatore dell'apparecchio e l'alimentazione del gas in caso di pioggia, neve, grandine o precipitazioni in genere. Non tentare di riparare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Tenere il tubo del gas lontano da superfici riscaldate. Controllare il tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se presenta segni di usura o spaccature, sostituirlo prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio. Per la sostituzione, scegliere un tubo conforme alle normative vigenti e dotato di attacchi adeguati.

### *Istruzioni d'uso*

Se sottoposto a una corretta manutenzione, il forno garantisce un funzionamento sicuro e affidabile. Prestare la massima attenzione quando si utilizza il forno, in quanto può diventare molto caldo e quindi vi è un maggiore rischio per la sicurezza. Pertanto, è necessario osservare misure di base come quelle seguenti:

- I bambini devono essere sempre sorvegliati quando si trovano vicino al forno. Evitare che i bambini stiano in piedi, seduti o giocino nelle vicinanze.
- Indossare indumenti adeguati quando si utilizza l'apparecchio. Evitare gli indumenti larghi. Evitare anche i tessuti sintetici perché sono altamente infiammabili.
- Assicurarci che gli indumenti o altri materiali infiammabili non entrino in contatto con il bruciatore o altre superfici calde. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni.
- Prestare la massima attenzione a ciò che si sta facendo quando si accende il bruciatore.
- Quando si utilizza il forno, non toccare mai la parete esterna, la pietra per pizza o le immediate vicinanze del forno, poiché queste aree possono diventare estremamente calde e causare ustioni.
- Non utilizzare il forno per arrostitire carni molto grasse o altri prodotti che ravvivano la fiamma.
- Mantenere l'area intorno al forno libera da materiali infiammabili (ad es. benzina o accendini a carbone).
- Assicurarci che la circolazione dell'aria non sia interrotta.
- Non utilizzare mai il forno in presenza di forte vento.
- La parte inferiore del forno diventa molto calda. Pertanto, non collocare mai il forno su superfici con materiali infiammabili (ad es. tovaglie).
- Non spostare il forno quando è in funzione. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo o conservarlo.
- L'apparecchio può essere caldo durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per proteggersi dalle superfici calde e dagli schizzi.
- Non riparare o sostituire parti del forno se non espressamente raccomandato in questo manuale. Tutte le altre riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico qualificato.

### *Note sul luogo di installazione*

- L'unità è destinata **esclusivamente** all'uso esterno.
- L'unità non deve essere utilizzata in edifici, garage o altri spazi chiusi. Non è inoltre consentito l'uso su o sotto i balconi o le terrazze delle abitazioni.
- Non utilizzarlo su barche o camper.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in luoghi non protetti con materiali o superfici edilizie combustibili. Il forno deve trovarsi ad almeno 3 m di distanza da questi materiali.
- La distanza minima tra i lati dell'apparecchio e una struttura combustibile è di 1 m. La distanza minima tra la parte posteriore dell'apparecchio e una struttura combustibile è anche di 1 m.
- Non usare l'unità vicino a sostanze o gas infiammabili.
- Durante la cottura, l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e stabile. Una superficie asfaltata non è adatta.

### *Istruzioni sull'alimentazione del gas*

- La bombola di gas utilizzata deve essere conforme alle norme e agli standard nazionali pertinenti.



- Le bombole di gas devono essere conservate all'aperto e fuori dalla portata dei bambini. Non conservatele in edifici, garage o altri locali chiusi.
- I regolatori di pressione e i tubi flessibili utilizzati devono essere conformi alle normative vigenti.
- La bombola del gas deve essere posizionata in modo tale che i vapori possano fuoriuscire dalla bombola durante il funzionamento.
- Quando la bombola del gas non è in uso, posizionare il tappo di protezione sull'uscita della valvola. Utilizzare solo il tappo della valvola della bombola. L'uso di altri tappi potrebbe causare perdite di gas.
- Controllare il tubo prima di aprire il rubinetto del gas. In caso di segni di usura o spaccature, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso successivo.
- Avvitare tassativamente un regolatore di pressione sulla bombola del gas. Prima di accendere l'apparecchio, verificare la tenuta dei raccordi del tubo e del regolatore mediante una soluzione di sapone (vedere anche il paragrafo "Prova di tenuta").
- Per l'installazione della bombola del gas, rispettare le norme locali.
- In caso di incendio causato da olio, non tentare mai di spegnerlo con l'acqua. Chiamare i vigili del fuoco il prima possibile. Un estintore di classe BC o ABC può essere in grado di contenere l'incendio.

## **Attenzione!**

1. Non conservare le bombole di gas di ricambio sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
2. Usare solo bombole riempite gravimetricamente da un'azienda specializzata.
3. Le bombole di gas devono essere dotate di un dispositivo di protezione contro il traboccamento (OPD).
4. Seguire attentamente le istruzioni di cui ai punti 1 e 2. In caso contrario, possono verificarsi incendi che possono causare morte o gravi lesioni.

## **Attenzione!**

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare mai di spegnere con acqua un incendio causato da olio (boilover).

## **Attenzione!**

Se si sente odore di gas:

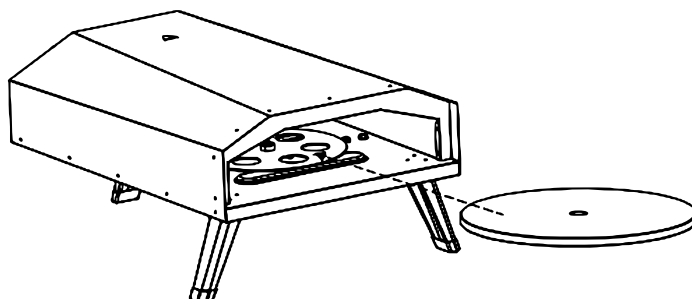
1. interrompere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. estinguere tutte le fiamme libere.
3. se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

## **Attenzione!**

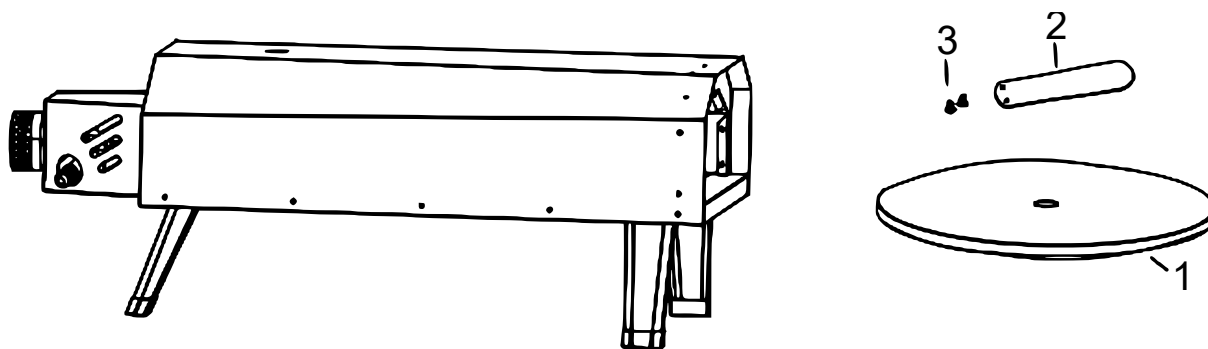
La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni materiali, lesioni o morte.

## Montaggio

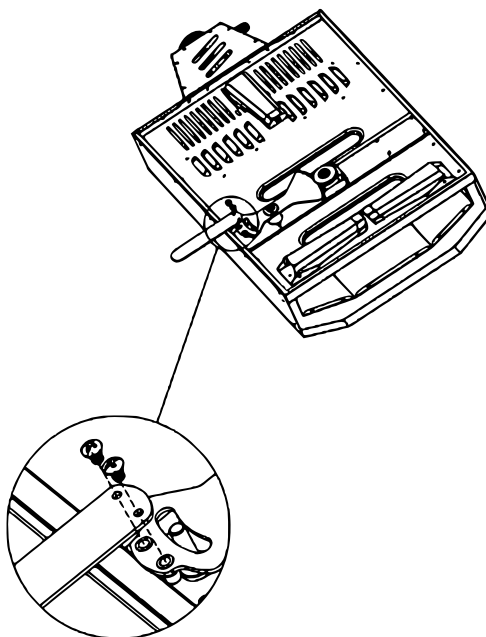
Prima di procedere al montaggio, accertarsi che tutte le parti siano presenti. Non tentare di assemblare l'apparecchio se alcune parti sono mancanti o danneggiate. Contattare il servizio clienti per i pezzi di ricambio.



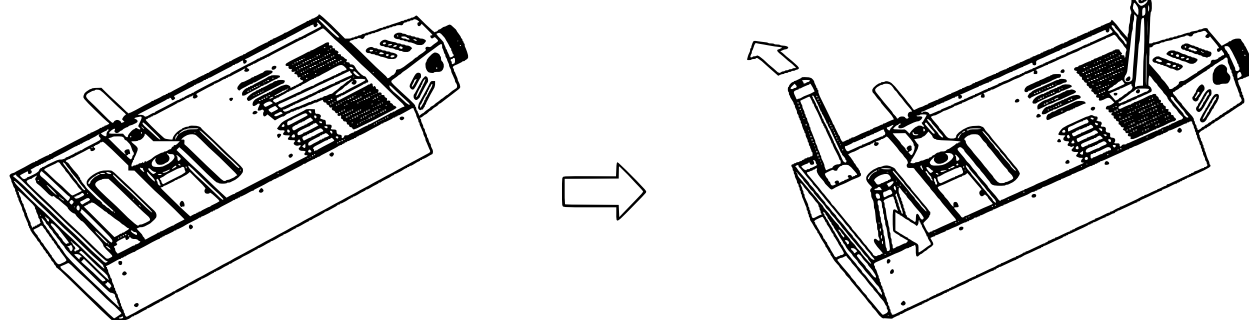
La fornitura comprende il forno per pizza, una pietra rotonda (1), una maniglia (2) e una vite M4×8 (3).



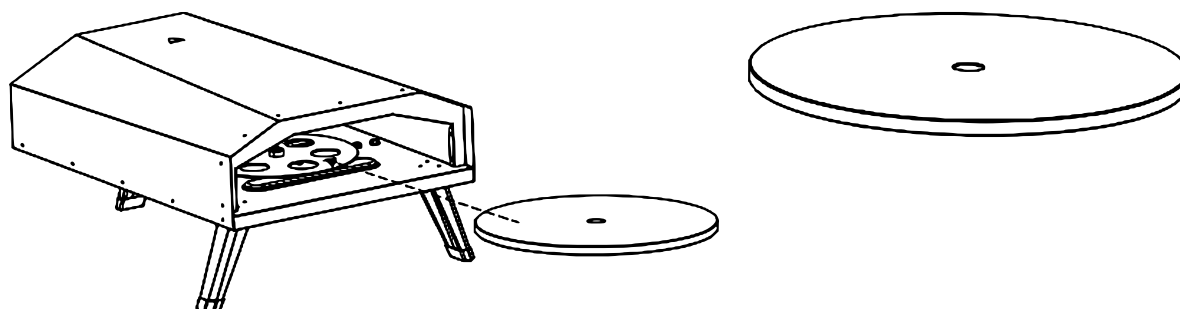
1. Collegare la maniglia per il meccanismo di rotazione.



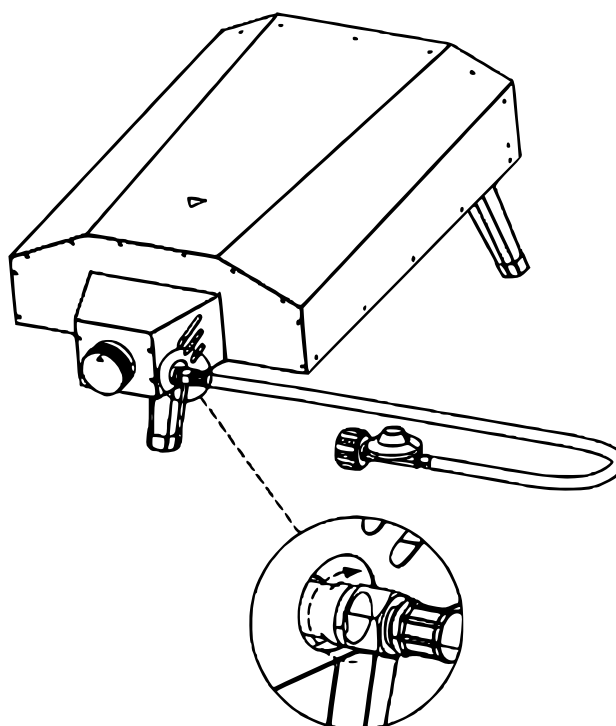
2. Aprire i piedini di sostegno.



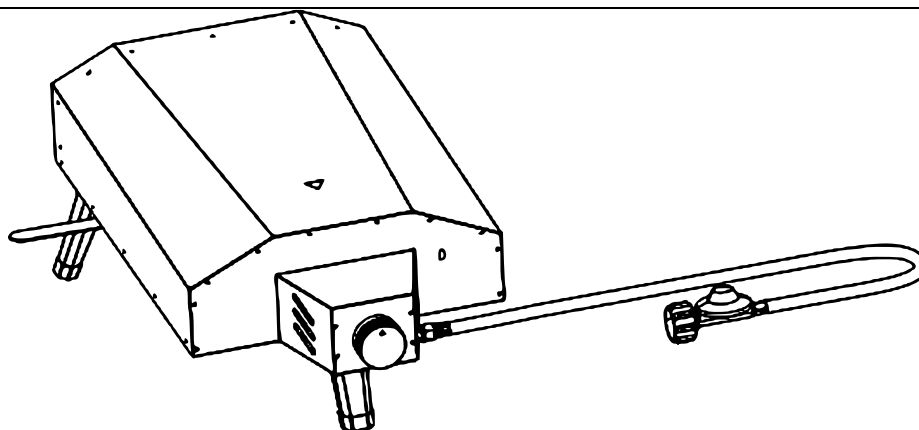
3. Posizionare la pietra per pizza nel forno.



**Importante!** Il tubo del gas deve essere collegato con cura alla filettatura destra. Il tubo e il riduttore di pressione non sono inclusi nella fornitura e devono essere acquistati separatamente. Per il funzionamento del forno, è necessario un riduttore di pressione da 50 bar.



**Importante!** È presente una fessura di visualizzazione grazie alla quale è possibile osservare la fiamma.



*Collegare la bombola del gas*

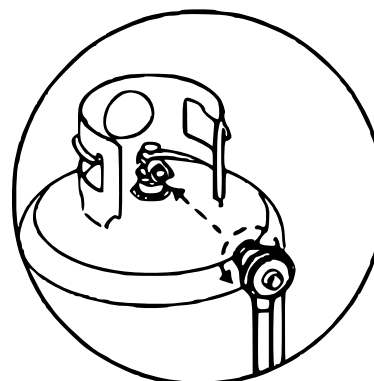
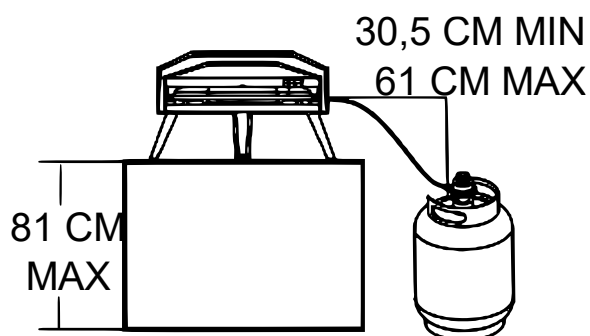
<b>Bombola del gas (kg)</b>	5	8	11
<b>Diametro esterno (mm)</b>	229	300	300
<b>Altezza incl. tappo di protezione (mm)</b>	505	465	600
<b>Quantità di riempimento (ℓ)</b>	11,8	19,6	27,7
<b>Peso totale (kg)</b>	circa 11	circa 16	circa 22

Le bombole di gas da 5 kg, 8 kg e 11 kg sono riempite con gas butano o propano. In linea di massima, entrambi i gas sono molto adatti al funzionamento di un barbecue a gas o di un forno per pizza. La differenza si nota solo in inverno: Il punto di ebollizione (il punto in cui il gas evapora) del butano è  $\pm 0$  °C. Ciò significa che il gas non può essere utilizzato a temperature inferiori. Il gas propano, invece, ha un punto di ebollizione di  $-42$  °C, motivo per cui può essere utilizzato anche in inverno senza problemi.

Per gli appassionati di cucine all'aperto che non vogliono rinunciare a una pizza perfetta anche in inverno, consigliamo quindi l'uso del gas propano.

**⚠ Attenzione!**

- Assicurarsi che la bombola del gas sia sempre in posizione verticale.
- Quando l'apparecchio non è in uso, l'alimentazione del gas alla bombola deve essere chiusa.
- La bombola utilizzata deve essere dotata di un collare per proteggere la sua valvola.
- La distanza minima tra l'apparecchio e la bombola del gas è di circa 100 cm.
- Questo raccordo del gas è in senso orario.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia completamente chiusa, prima di avvitare in modo più stretto possibile il regolatore di pressione del gas sulla valvola della bombola.





Per il collegamento della bombola del gas, procedere come segue.

1. Assicurarsi che la valvola sia in posizione OFF.
2. Anche la valvola del bruciatore deve essere in posizione OFF.
3. Controllare la valvola, il collegamento e il regolatore di pressione del gas. Rimuovere la sporcizia e verificare che il tubo non sia danneggiato.
4. Quando si avvita il regolatore di pressione del gas sulla valvola, stringere manualmente il dado in senso orario fino all'arresto. Non utilizzare una chiave inglese per questa operazione, in quanto potrebbe danneggiare il dado dell'attacco rapido ed essere pericoloso.
5. Aprire completamente la valvola della bombola del gas, ruotandola in senso antiorario.
6. Prima di accendere il forno, controllare con acqua saponata che tutti i collegamenti dei tubi flessibili non presentino perdite.
7. Chiudere immediatamente la valvola se si nota una perdita. Non utilizzare il forno finché la bombola del gas non è stata riparata da un rivenditore di gas locale.

#### *Scollegare la bombola del gas*

1. Spegnerne la valvola del bruciatore del forno. Assicurarsi che il forno si sia raffreddato.
2. Chiudere quindi la valvola della bombola del gas ruotandola in senso orario fino all'arresto.
3. Scollegare quindi il regolatore di pressione del gas dalla valvola della bombola ruotando il dado a sgancio rapido in senso antiorario.
4. Mettere il tappo di protezione sulla valvola della bombola quando non la si utilizza.

#### **Test di tenuta**

I collegamenti del gas dell'unità sono stati controllati per verificare l'assenza di perdite prima dell'imballaggio e della spedizione. È necessario eseguire un nuovo test sul luogo di installazione. Controllare i collegamenti prima di ogni utilizzo del forno. Se si avverte un odore di gas in qualsiasi momento, è necessario interrompere immediatamente il funzionamento e controllare che l'intero sistema non presenti perdite.



#### **Attenzione!**

- Non fumare durante la prova di tenuta!
- Non eseguire mai la prova di tenuta con una fiamma libera!
- Eseguire la prova di tenuta solo all'aperto e non in prossimità di fonti di accensione!



#### **Pericolo di incendio e di esplosione!**

- Eseguire il test di tenuta in modo molto scrupoloso. Perdite trascurate possono portare a incendi incontrollabili durante il funzionamento del forno a gas. Questo può provocare gravi danni materiali e lesioni.

#### *Preparazione*

- Assicurarsi che il materiale di imballaggio sia stato completamente rimosso dall'unità.
- Preparare una soluzione di sapone (miscela 1:1 di detergente e acqua).
- Per applicare la soluzione ai raccordi, è necessario un flacone spray, un pennello o un panno.
- In alternativa alla soluzione di sapone, è possibile utilizzare uno spray per il rilevamento delle perdite.

#### *Controllo*

1. Spegnerne il bruciatore.
2. Aprire la valvola della bombola del gas ruotandola in senso antiorario.
3. Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del tubo flessibile. La comparsa di bolle su un raccordo del tubo indica la presenza di una perdita.
4. In caso di perdite, chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas. Serrare le connessioni che perdono.
5. Riaccendere il gas e ricontrollare la zona.

6. Se continuano a formarsi bolle e compaiono perdite, interrompere nuovamente l'alimentazione del gas e rivolgersi a un professionista.

## Utilizzo

Il bruciatore ha una potenza di 4 kW.

### Preparazione

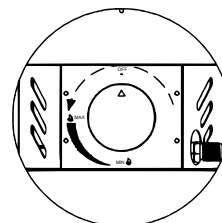
1. Assicurarsi che sia stata eseguita una prova di tenuta del forno e dei collegamenti dei tubi e che il forno abbia la corretta impostazione. Non mettere in funzione l'apparecchio fino a quando non sono stati controllati tutti i collegamenti e non sono state riscontrate perdite.
2. Rimuovere il materiale di imballaggio rimanente.
3. Per accendere il bruciatore, seguire le istruzioni riportate di seguito.

### **Attenzione!**

Durante l'accensione, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio.

### Accensione

1. Assicurarsi che la manopola del bruciatore sia in posizione OFF. Ruotare quindi la valvola della bombola del gas in senso antiorario per avviare l'alimentazione del gas.
2. Spingere la manopola verso l'interno e ruotarla lentamente in senso orario finché non si sente uno scatto e il bruciatore si accende.
3. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola su OFF; attendere 5 minuti e riprovare.



### Pietra per pizza

- Non utilizzare la pietra su fiamme libere.
- Non esporre la pietra a variazioni di temperatura estreme. Non collocare cibi congelati sulla pietra calda.
- La pietra è fragile. I colpi duri e le cadute possono romperla.
- La pietra diventa molto calda durante l'uso e rimane calda per qualche tempo dopo l'uso.
- Non raffreddare la pietra calda con acqua.
- Asciugare la pietra prima dell'uso dopo averla pulita con acqua. Ad es. asciugarlo per 2 ore a 60 °C in un forno convenzionale.

### Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare il forno per pizza e il bruciatore prima di pulirlo. **Pericolo di ustioni!**
- Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che l'alimentazione del gas e la manopola siano in posizione OFF.
- Non esporre il forno alla luce diretta del sole o a condizioni atmosferiche avverse come pioggia battente, neve o vento.

### Deposito

- Conservare il forno per pizza al riparo dalla luce diretta del sole.
- Riporre il forno al coperto se non lo si usa per molto tempo.
- Attendere che il forno si sia raffreddato prima di spostarlo.
- La parete esterna del forno per pizza può scolorirsi con il tempo, il che non influisce in alcun modo sulle prestazioni del forno.



- L'apparecchio può essere conservato al chiuso solo se la bombola del gas è stata scollegata dall'apparecchio. Non conservare mai le bombole di gas in edifici, garage o altri spazi chiusi. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Ragni e insetti possono annidarsi nel bruciatore dell'apparecchio e interrompere il flusso del gas. Controllare il bruciatore almeno una volta all'anno.

## Risoluzione dei problemi



### Attenzione!

Se il forno per pizza presenta un guasto o un malfunzionamento, spegnerlo immediatamente. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e far eseguire gli interventi di riparazione da un tecnico specializzato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende	Non c'è flusso di gas	Controllare il livello della bombola del gas.
	Il dado di raccordo e il regolatore non sono completamente collegati	Stringere il dado di raccordo di mezzo giro fino a tre quarti di giro – Serrare solo a mano! Non utilizzare strumenti!
	Flusso di gas alterato	Pulire il bruciatore.
	Scollegare il bruciatore dalla valvola	Ricollegare il bruciatore e la valvola.
	Montaggio difettoso	Seguire le istruzioni del manuale di montaggio.
Flusso di gas improvvisamente in diminuzione / fiamma debole	Non c'è più gas disponibile	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Controllare il livello della bombola di gas.</li> <li>– Spegnerlo l'apparecchio ruotando la manopola. Attendere 30 s, riaccendere il forno.</li> <li>– Se la fiamma è ancora spenta, spegnere la manopola e chiudere la valvola della bombola del gas. Rimuovere il regolatore di pressione e ricollegarlo.</li> <li>– Eseguire una prova di tenuta. Riaccendere la valvola del gas, attendere 30 s e riaccendere il forno.</li> </ul>
La fiamma si spegne	Forte vento o raffiche di vento	Girare la parte anteriore aperta del forno lontano dal vento.
	Gas propano insufficiente	Sostituire la bombola del gas.  Vedere anche "Flusso di gas improvvisamente in diminuzione".
Fiammata	Depositi di grasso	Pulire il forno.
	Carne molto grassa	Eliminare il grasso dalla carne prima di cuocerla.
	Temperatura di cottura troppo alta	Ridurre la temperatura.
	Troppa farina sulla superficie di cottura	Eliminare la farina in eccesso.



Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, ronzio nel bruciatore)	Bruciatore e/o tubi del bruciatore bloccati	Spegnere la manopola del gas, pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore.
	Caduta di pressione durante l'accensione	Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola del gas sia completamente aperta, riaccendere il forno.

## Consigli di preparazione e ricette

### Preparazione

- Riscaldare il forno e la pietra mentre si prepara la pizza. Il bruciatore deve essere impostato sulla posizione più alta. Dopo circa 15 minuti, il forno per pizza ha raggiunto i 350 °C. A questo punto è possibile portare il bruciatore al minimo e cuocere la pizza. Il tempo di cottura è di 80–90 s. Dopodiché, la pizza dovrebbe essere pronta. Mantenere in movimento il piatto girevole mediante il meccanismo di rotazione. Basta tirare la maniglia in avanti o spingerla all'indietro.
- La rotazione uniforme e lenta del piatto rotante garantisce una doratura ottimale della pizza.
- La pietra deve essere cosparsa con un po' di farina di semola prima di posizionarvi la pizza. Non spargere la farina sulla pietra fino a poco prima di metterci la pizza.

### Tipi di base per pizza

#### *Pizza congelata con condimenti*

Le pizze surgelate possono essere preparate solo completamente scongelate sulla pietra, in quanto quest'ultima non tollera sbalzi di temperatura estremi. La pizza scongelata necessita di circa 80 s in questo forno, a seconda del grado di doratura desiderato.

#### *Preparato per pizza o preparato per pane?*

È meglio usare un impasto per il pane di alta qualità. Nella maggior parte delle confezioni si trova anche una ricetta per la pasta della pizza. Di norma, si dovrebbe usare il 10 % in meno di acqua.

#### *Pane pita*

La pita è un'ottima alternativa salutare. È disponibile in tutti i supermercati e richiede solo pochi secondi per diventare croccante nel forno per pizza.

#### *Panini tostati*

Possono essere cotti sulla pietra. Aggiungere il ripieno e poggiare il pane sulla pietra. Lasciarle tostare nel forno per pizza fino alla doratura desiderata. Il pane tostato può essere ancora spalmato di burro all'esterno.

#### *Base precotta fresca*

Di solito richiede qualche minuto di cottura in più perché la base è più spessa. Se il condimento è molto abbondante, potrebbe essere necessario regolare il tempo di cottura.

#### *Calzone*

Assicurarsi che il calzone (o panzerotto) non sia troppo spesso. Si può preparare sulla pietra o in una pirofila (non inclusa).

**Consiglio!** Si possono fare anche i calzoni dolci aggiungendo come ripieno ricotta, banana, mele cotte, ecc. Una volta cotto il calzone, servirlo con il gelato.

## Ricette per il forno pizza

Gli ingredienti indicati nelle ricette servono alla preparazione di 1 pizza.

### **Ricetta base per l'impasto della pizza**

#### Ingredienti

- 7 g di lievito in polvere (una bustina)
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 2 tazze di farina normale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

#### Preparazione

1. Mescolare in un contenitore  $\frac{3}{4}$  di tazza di acqua calda, la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Sbattere con una forchetta fino a quando gli ingredienti non sono sciolti. Coprite e lasciate lievitare in un luogo caldo per 5 minuti o aspettate che si formino delle bolle in superficie.
2. Aggiungere l'olio alla miscela di lievito; impastare fino ad ottenere un impasto morbido; poi metterlo su una superficie leggermente infarinata. Lavorare l'impasto per 10 min o finché non diventa elastico. Trasferirlo in una ciotola leggermente unta. Coprire con la pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo caldo per 25–30 min, o aspettare che l'impasto sia raddoppiato.
3. Pressare l'impasto con il pugno. Lavorarlo su una superficie leggermente infarinata fino a renderlo liscio.

### **Pizza salame piccante e basilico**

#### Ingredienti

- Fette di salame piccante (es. soppressata calabrese)
- Concentrato di pomodoro
- Mozzarella sminuzzata
- Peperoni rossi arrostiti
- Formaggio di capra
- Foglie di basilico

#### Preparazione

1. Stendere la pasta fresca.
2. Ricoprire la base della pizza con il concentrato di pomodoro.
3. Disporre il salame e i peperoni sulla pizza.
4. Spargere il formaggio di capra e la mozzarella e aggiungere le foglie di basilico.
5. Posizionare la base della pizza condita sulla pietra.
6. Cuocere la pizza per circa 90 s, girando regolarmente.

### **Pizza come antipasto**

#### Ingredienti

- 20 g di pesto alla genovese
- 4–5 pomodori ciliegini
- 2 cuori di carciofo
- Bocconcini di mozzarella (80 g)
- 30 g di salame piccante
- 20 g di asparagi
- 5–6 olive snocciolate

#### Preparazione

1. Cospargere uniformemente di pesto la base per la pizza.
2. Aggiungere gli ingredienti dell'antipasto tagliuzzati.
3. Affettare i bocconcini di mozzarella e metterli sulla pizza.
4. Cuocere la pizza per circa 90 s, girando regolarmente.



### ***Pizza con crema alle nocciole e banana caramellata***

#### Ingredienti

- Pasta fresca per pizza
- ¼ di tazza di crema alle nocciole
- 2 banane piccole
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Zucchero a velo da spolverare

#### Preparazione

1. Stendere la pasta.
2. Riscaldare la crema alle nocciole e distribuirla uniformemente sulla base.
3. Coprire con la banana affettata.
4. Cospargere con lo zucchero di canna.
5. Cuocere la pizza per circa 90 si, girando regolarmente.
6. Spolverare con lo zucchero a velo.
7. Servire con budino o gelato alla vaniglia.

### ***Pizza ai frutti di mare***

#### Ingredienti

- 113 g di mozzarella
- 4–5 gamberetti piccoli
- 113 g di frutti di mare misti
- Olio all'aglio
- Pepe macinato grosso

I frutti di mare misti sono disponibili presso la pescheria o il banco del pesce al mercato settimanale. Se tra queste ci sono delle cozze, bisogna prima toglierle dal guscio.

#### Preparazione

1. Mettere un po' di mozzarella a pezzetti sulla base della pizza già preparata.
2. Cospargere con i frutti di mare, un filo di olio all'aglio e il pepe.
3. Fare attenzione a non eccedere troppo con gli ingredienti, perché i frutti di mare rilasciano molta acqua.
4. Cuocere la pizza per circa 90 si, girando regolarmente.
5. Una volta che la pizza è cotta, si può aggiungere del timo tritato.

**Buon appetito!**  
**Tante idee per nuove ricette!**

Avvertenza importante

La riproduzione e l'uso ai fini commerciali di una parte o di tutto il manuale sono consentiti solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.