

Premium®

12" PIZZA MAKER

**MAQUINA PARA
HACER PIZZA DE 30 CM**



Premium®

Manual de uso y cuidado.
Precauciones importantes.
Este producto es para uso doméstico únicamente.

Use and Care Manual.
Important Safeguards.
This product is for domestic use only.

MODEL: PP1200
MODELO: PP1200

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

1. READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Parts become hot during use.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or unit in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury and is therefore prohibited.
7. Do not use outdoors or for commercial use.
8. Do not allow the cord to hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect appliance, turn the timer control to "OFF". Then remove plug from wall outlet.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids

12. Do not use this appliance for other than its intended use.
13. Do not leave appliance unattended while in use.
14. Unplug this appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
15. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always place appliance on a heat resistant surface.
2. Use utensils specifically designed for nonstick surfaces to avoid scratching. Never remove the food item with a cutting device or metal kitchen utensil.
3. When using the appliance, allow four to six inches of space above, behind and on either side of the appliance for air circulation.
4. Always unplug appliance immediately from outlet when not in use.
5. Always unplug and cool appliance before cleaning and storing.

POWER CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.

If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

BEFORE USING YOUR PIZZA MAKER FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the Pizza Maker and remove all packaging materials from inside and around the unit. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wipe the cooking plates and the exterior of the unit with a cloth or sponge moistened in warm water. Dry thoroughly.

WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the appliance. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the appliance.

To maintain the quality of the nonstick coating on your Pizza Maker we recommended the following: Using a paper towel, coat the nonstick surface with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray and wipe off excess oil.

Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from the hot parts of the appliance.

NOTE: During the first use, the unit may emit a small amount of smoke and a slight smell; this is normal, the unit is burning off the residues from the manufacturing process. The odor is harmless and should not reoccur after the initial heating.

PARTS OF YOUR PIZZA MAKER



RATING: 120V, 60Hz, 1440W, AC ONLY

USING YOUR PIZZA MAKER

Your new Pizza Maker has three temperature settings: 355°F, 385°F and 410°F, and a timer that goes from 0 to 30 minutes.

1. Place unit on a clean, dry, heat resistant flat surface, such as a table or countertop.
2. To maintain the quality of the nonstick finish on your Pizza Maker we recommend to use a paper towel or silicone basting brush to coat the nonstick surfaces with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray, then wipe excess oil off.
3. Close the Pizza Maker and plug it into the wall outlet.
4. To preheat the Pizza Maker, set the timer to 10 min and the temperature control to 410°F. The red indicator light (Power-On) illuminates and will stay on while the unit is active. When the green Indicator Light (Ready-to-Bake) illuminates, it indicates that the Pizza Maker has finished preheating and is ready to use.
5. After the Pizza Maker is preheated, place your homemade or frozen pizza or other food on the bottom nonstick baking plate. The green indicator light will turn off. If baking pizza, you can set the timer to 15min and the temperature control to 410°F. If cooking other kinds of food, you can set the appropriate time and temperature according to the recipe.
6. Gently close the lid and let the unit cook. When the set time has been depleted, the timer will emit a bell sound and the unit will automatically shut off. Your pizza or food is ready (you can use the tip of a spatula to lift the edge of the pizza to check if the bottom crust has baked to your preferences). When cooking other kinds of food, it is recommended to stir or flip the ingredients periodically in order to ensure they are cooked evenly.

7. To remove the pizza or the other food from the Pizza Maker, use always a heat resistant plastic, nylon, silicone or wooden spatula. Never use a sharp or metal object, as this will damage the nonstick coating of the baking plates.
8. The unit opens completely flat (180°) which allows it to be used as a table grill. You can cook different kinds of food on your Pizza Maker. Set the time and the temperature required to cook the ingredients thoroughly. If cooking on the bottom baking plate only, close the lid to shorten total cooking time as the Pizza Maker works more efficiently and distributes heat more evenly.
9. Remove the plug from the wall outlet, let the Pizza Maker open and allow it to cool down completely.
10. Clean the Pizza Maker with a damp cloth or soft brush. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool which can damage the surfaces.
11. Never immerse the Pizza Maker in water or any other liquid.

BAKING ADDITIONAL PIZZAS

1. If baking additional pizzas, keep the Pizza Maker lid closed to retain heat. Always wait until the green (Ready-to-Bake) Indicator Light illuminates before adding another pizza.
2. Additional pizzas may bake quicker than your first baked pizza as extra heat has been retained inside your Pizza Maker. It may be necessary to adjust to a shorter baking time.

CARE AND CLEANING

Always ensure the Pizza Maker is unplugged and cool before moving, cleaning or storing.

Wipe the baking plates with a clean, damp cloth. If pizza dough still remains on the nonstick baking plates, pour a small amount of cooking oil on the hardened pizza dough. Allow the oil to set for 5 minutes, then wipe clean with a paper towel or soft cloth. To remove stubborn stains, use a soft nylon brush or other cleaning utensil safe for nonstick surfaces.

WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the unit. Do not place in dishwasher. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the Pizza Maker.

The exterior of the unit may be wiped clean with a wet cloth. Let dry thoroughly.

Wrap cord around the convenient cord wrapper on the base. Ensure unit is clean and dry before storing.

RECIPES

BASIC PIZZA DOUGH

Makes 2 thin 12-in crusts

INGREDIENTS

- 1 pinch of sugar
- 1 cup lukewarm water (115°F)
- 1 package active dry yeast
- 2 ½ to 3 cups all-purpose flour
- ½ teaspoon salt
- 2 tablespoons olive oil

PREPARATION

1. Dissolve sugar in water. Sprinkle yeast over water mixture and stir to dissolve.
2. Wait 5 minutes until yeast becomes active and bubbly.
3. Add 2 ½ cups flour to a large mixing bowl, make a well in the center of the flour. Add salt, yeast mixture and olive oil.
4. Incorporate by hand until getting soft dough.
5. Turn dough onto a lightly floured surface. Knead until smooth and elastic, about 5 to 10 minutes, adding flour gradually as needed.
6. Transfer dough to a large, lightly oiled bowl and coat dough ball with some oil. Cover with plastic wrap and allow it to rest for approximately 1 hour in a warm place, until the dough doubles in size.

7. Punch dough down with your fists.
8. Turn dough out onto lightly floured surface, split in half and shape into 2 balls.
9. Cover with a towel and rest 15 to 20 minutes.
10. Roll or stretch dough to a 12-inch diameter.
11. Add pizza sauce, shredded cheese and toppings.
12. Bake on preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

STORING OPTIONS:

-Store the oiled and wrapped unused dough ball for up to 24 hours in the refrigerator.

One hour before preparing pizza, take dough out of fridge and allow to rest until it reaches room temperature.

-Freeze the oiled and wrapped unused dough ball in a zippered freezer bag up to 3 months.

PIZZA TOPPINGS:

Spicy sausage, chicken strips, bacon, pepperoni, salami, ham, Italian beef, onions, pesto, black olives, spinach, artichoke hearts, fresh tomatoes, sundried tomatoes, mushrooms, sweet peppers, jalapeno peppers, anchovies, pineapple, etc.

BBQ CHICKEN PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 3/4 cup shredded rotisserie chicken
- 6 tablespoons barbecue sauce, divided
- 3/4 cup shredded smoked mozzarella cheese
- 1/2 cup thinly sliced red onion
- 3/4 cup shredded whole-milk mozzarella cheese

PREPARATION

1. In a small bowl, toss the chicken with half the barbecue sauce; set aside.
2. Brush pizza dough with remaining barbecue sauce and sprinkle with smoked mozzarella cheese.
3. Add sliced red onions and shredded chicken and top with mozzarella cheese.
4. Bake on preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

SUNDRIED TOMATO AND GOAT CHEESE PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 2 teaspoons olive oil
- 3 tablespoons tomato sauce
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon minced garlic
- ½ cup shredded whole-milk mozzarella cheese
- ½ cup crumbled goat cheese
- ½ cup sliced and drained sundried tomatoes
- 4 tablespoons fresh chopped basil
- 2 chopped small shallots
- 6 tablespoons grated parmesan cheese

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil.
2. Combine tomato sauce, tomato paste and garlic in a small bowl, And then spread over pizza dough.
3. Mix cheeses and sprinkle over sauce.
4. Add sundried tomatoes, basil and shallots.
5. Bake in preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned

ROASTED GARLIC WHITE PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 1 ½ teaspoons olive oil
- ½ head garlic, roasted and mashed
- 6 tablespoons grated parmesan cheese
- 1 cup shredded fontina cheese*
- 1/2 cup spinach, frozen, thawed, drained well
- 6 tablespoons whole-milk ricotta cheese

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil.
2. Spread roasted garlic over the dough.
3. Mix fontina and parmesan cheeses and sprinkle over dough.
3. Drop clumps of spinach over the cheese.
4. Add small dollops of ricotta cheese.
5. Bake in preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

*May substitute for havarti or muenster cheese

SAUSAGE AND BELL PEPPER PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 1½ teaspoons olive oil
- 1 teaspoon minced garlic
- 4 tablespoons grated parmesan or romano cheese
- 1 cup shredded whole-milk mozzarella cheese
- 1/2 cup shredded provolone cheese
- 1 cup Italian sausage, cooked and crumbled
- 1/2 cup red bell pepper julienned
- 1 cup peeled and diced Roma tomatoes
- 2 tablespoons chopped fresh oregano leaves (optional)

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil and sprinkle with minced garlic.
2. Mix cheeses and sprinkle over dough.
3. Arrange remaining ingredients on cheese mix.
4. Bake in preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.

1. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes, use las asas o las perillas. Las piezas se calientan durante el uso.

3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni cualquier otro líquido.

4. Se requiere atenta supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.

5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

6. Se prohíbe el uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato porque puede causar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.

7. No utilice este aparato al aire libre, es para uso en interiores, únicamente. No es para uso comercial, es para uso doméstico exclusivamente.

8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes incluyendo la estufa.

9. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.

10. Para desconectar el aparato, gire el control del temporizador hasta la posición "OFF".
A continuación, desconecte el enchufe del tomacorriente.
11. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No utilice este aparato para otro uso diferente del que se describe en este manual.
13. No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
14. Desenchufe el Pizza Maker del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
15. No retuerza, o enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato ya que esto puede causar que se debilite o rompa el aislamiento, particularmente en el lugar donde se une con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

PRECAUCIONES ADICIONALES IMPORTANTES

1. Coloque siempre el Pizza Maker sobre una superficie resistente al calor.
2. Utilice utensilios diseñados específicamente para superficies antiadherentes para evitar rayones y arañazos. Nunca manipule, ni remueva los alimentos con un utensilio de corte o afilado.

3. Cuando utilice el Pizza Maker, permita cuatro a seis pulgadas de espacio por encima, detrás y a cada lado para la circulación de aire.
4. Siempre desconecte el Pizza Maker del tomacorriente cuando no esté en uso.
5. Siempre desenchufe el Pizza Maker y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el peligro resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
2. Se puede usar un cable de extensión si se tiene sumo cuidado. Si es necesario utilizar un cable de extensión, este debe ser colocado de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por un niño o tropezarse accidentalmente.
3. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la potencia del aparato (el voltaje se muestra en la etiqueta situada en la parte inferior o posterior del aparato).
4. Evite tirar o forzar el cable de alimentación, especialmente en las uniones con el enchufe o con el aparato.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si no encaja, consulte a un electricista calificado. No trate de alterar el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del cable de alimentación puede provocar una descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si es necesario.

ANTES DE USAR EL PIZZA MAKER POR PRIMERA VEZ

Desembale cuidadosamente el Pizza Maker y retire todos los materiales de empaque del interior y alrededor de la unidad. Para eliminar el polvo que se haya acumulado durante el embalaje, limpie las placas de cocción y el exterior de la unidad con un paño o una esponja suave humedecida en agua tibia. Y deje secar por completo.

ADVERTENCIA: No sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. No vierta agua sobre cualquier parte del Pizza Maker. No utilice limpiadores fuertes o abrasivos en ninguna parte del Pizza Maker.

Para mantener la calidad del recubrimiento antiadherente en su Pizza Maker recomendamos lo siguiente: recubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal usando una toalla de papel o un aerosol antiadherente para cocinar y limpie el exceso de aceite. Antes usar, desenvuelva el cable de alimentación por completo y manténgalo alejado de las partes calientes del Pizza Maker.

NOTA: Durante el primer uso, la unidad puede emitir una pequeña cantidad de humo y un ligero olor; esto es normal, la unidad está quemando los residuos del proceso de fabricación. El olor es inofensivo y no debe volver a ocurrir después del calentamiento inicial.

ESQUEMA DE PARTES



CARACTERÍSTICAS: 120V, 60Hz, 1440W

CORRIENTE ALTERNA ÚNICAMENTE

INSTRUCCIONES DE USO

Su nuevo Pizza Maker tiene tres ajustes de temperatura: 355°F (180°C), 385°F (195°C) y 410°F (210°C) y un temporizador de 30 minutos.

1. Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor limpia, seca y plana, como una mesa o mostrador.
2. Para mantener la calidad del recubrimiento antiadherente en su Pizza Maker recomendamos lo siguiente: recubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal usando una toalla de papel o un aerosol antiadherente para cocinar y limpie el exceso de aceite.
3. Cierre el Pizza Maker y conéctelo al tomacorriente.
4. Para precalentar el Pizza Maker, ajuste el temporizador a 10 minutos y el control de temperatura a 410°F (210°C). La luz indicadora roja (encendido) se ilumina, y permanecerá encendida mientras la unidad esté activa. Cuando luz indicadora verde (Listo Para Hornear) se ilumina, indica que el Pizza Maker ha terminado el precalentamiento y está listo para usar.
5. Después de que el Pizza Maker esté precalentado, coloque su pizza casera o congelada u otra comida en la placa antiadherente inferior. La luz indicadora verde se apagará. Si hornear pizza, usted puede ajustar el temporizador para 15 minutos y el control de temperatura a 410 F (210°C). Si cocinar otros tipos de alimentos, se puede establecer el tiempo y la temperatura adecuada de acuerdo a la receta.
6. Cierre suavemente la tapa y deje que la unidad hornee. Cuando el tiempo programado se ha agotado, el temporizador emitirá un sonido de campana y la unidad

se apagará automáticamente. Su pizza o comida debe estar lista (se puede utilizar la punta de una espátula para levantar el borde de la pizza para comprobar si la corteza inferior ha horneado a su gusto). Al cocinar otros tipos de alimentos, se recomienda voltear los ingredientes periódicamente con el fin de que se cocinan uniformemente.

7. Para extraer la pizza o las otras preparaciones del Pizza Maker, utilice siempre un utensilio resistente al calor de plástico nylon, silicona o madera. Nunca utilice un objeto afilado o de metal, ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente de las placas de cocción.

8. La unidad se abre completamente plana (180°), lo que permite que sea utilizado como una parrilla de mesa. Usted puede cocinar diferentes tipos de alimentos en este aparato. Ajuste el tiempo y la temperatura de acuerdo a los ingredientes, para que se cocinen por completo. Si se cocina en la placa de cocción inferior únicamente, cierre la tapa para reducir el tiempo total de cocción ya que el Pizza Maker funciona de manera más eficiente y distribuye el calor de manera más uniforme.

9. Retire el enchufe del tomacorriente, deje el Pizza Maker abierto y deje que se enfríe completamente.

10. Limpie el Pizza Maker con un paño húmedo o un cepillo de cerdas suaves. Nunca use limpiadores abrasivos, ni esponjas ásperas que puedan dañar las superficies.

11. Nunca sumerja el Pizza Maker en agua o cualquier otro líquido.

PARA HORNEAR PIZZAS ADICIONALES

1. Si desea hornear pizzas adicionales, mantenga la tapa del Pizza Maker cerrada para retener el calor. Siempre espere hasta que la luz indicadora verde (Listo para hornear) se ilumine antes de añadir otra pizza.
2. Las pizzas adicionales se pueden hornear más rápido que la primera pizza, porque el Pizza Maker ha retenido más calor. Puede ser necesario ajustar el temporizador a un tiempo de cocción más corto.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Asegúrese siempre de que el Pizza Maker esté desconectado y frío antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo.

Limpie las placas de cocción con un paño limpio y húmedo. Si queda masa de pizza pegada a las placas de cocción antiadherentes, vierta una poco de aceite de cocina en la masa de pizza endurecida. Deje que el aceite se asiente durante 5 minutos, luego limpie con una toalla de papel o un paño suave. Para eliminar las manchas difíciles, utilice un cepillo de nylon suave seguro para superficies antiadherentes.

ADVERTENCIA: No sumerja el Pizza Maker, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. No vierta agua sobre ninguna parte de la unidad. No lo coloque en el lavavajillas. No utilice limpiadores fuertes o abrasivos en ninguna parte del Pizza Maker.

El exterior de la unidad se puede limpiar con un paño húmedo y luego secarlo completamente.

Enrolle el cable alrededor de la base para almacenarlo fácilmente. Asegúrese de que la unidad esté limpia y seca antes de guardarla.

RECETAS

MASA DE PIZZA BÁSICA

Rinde para 2 pizzas delgadas de 30 cm

INGREDIENTES

- 1 pizca de azúcar
- 1 taza de agua tibia 46°C (115°F).
- 1 paquete de levadura seca activa
- 2 ½ a 3 tazas de harina de trigo tradicional
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de olive

PREPARACIÓN

1. Disuelva el azúcar en el agua y espolvoree la levadura sobre la mezcla de agua y revuelva para disolver.
2. Espere 5 minutos hasta que la levadura se active y forme burbujas.
3. Añada 2 ½ tazas de harina a un tazón grande para mezclar, haga un hueco en el centro de la harina, añada la sal, la mezcla de la levadura y el aceite de oliva.

4. Incorpore a mano hasta obtener una masa suave.
5. Ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Amase hasta que esté suave y elástica, de aproximadamente 5 a 10 minutos, añadiendo harina poco a poco según sea necesario.
6. Coloque la masa en un recipiente hondo ligeramente engrasado con aceite de oliva y cubra la masa con un poco más de aceite. Cubra con papel plástico y dejar reposar durante aproximadamente 1 hora en un lugar cálido, hasta que la masa duplique su tamaño.
7. Golpee la masa con los puños.
8. Ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, divídala en dos y forme dos bolas.
9. Cúbralas con una toalla y déjelas reposar de 15 a 20 minutos.
10. Estire la masa con la ayuda de un rodillo hasta lograr un círculo delgado de 30 cm de diámetro.
11. Esparza la salsa, el queso y los demás ingredientes.
12. Hornee en el Pizza Maker precalentado hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.

OPCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Guarde la bola de masa sin usar engrasada en una bolsa cerrada en el refrigerador por 24 horas máximo. Una hora antes de preparar la pizza, saque la masa del refrigerador y déjala reposar hasta que alcance la temperatura ambiente.
- Congele la bola de masa sin utilizar en una bolsa con cierre apta para congelador hasta por 3 meses.

OPCIONES DE INGREDIENTES:

Salchicha italiana picante, tiras de pollo, tocineta, pepperoni, salami, jamón, cebolla, salsa pesto, aceitunas negras, espinaca, corazones de alcachofas, tomates frescos, tomates secos, champiñones, pimientos, chiles, jalapeños, anchoas, piña, entre otros.

PIZZA DE POLLO BBQ

INGREDIENTES

- 1 base de pizza fresca de 30 cm de diámetro
- 3/4 taza de pollo asado desmenuzado
- 6 cucharadas de salsa BBQ, dividida
- 3/4 taza de queso mozzarella ahumado rallado
- 1/2 taza de rodajas finas de cebolla roja
- 3/4 taza de queso mozzarella fresco rallado

PREPARACIÓN

1. En un tazón pequeño, mezcle el pollo con la mitad de la salsa BBQ y deje a un lado.
2. Esparza el resto de la salsa BBQ sobre la base de la pizza y espolvoree con el queso mozzarella ahumado.
3. Agregue las rodajas de cebolla y el pollo y cubra con el queso mozzarella fresco.
4. Hornee en el Pizza Maker precalentado hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.

PIZZA DE QUESO DE CABRA Y TOMATES SECOS

INGREDIENTES

- 1 base de pizza fresca de 30 cm de diámetro
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharadita de ajo picado
- ½ taza de queso rallado mozzarella de leche entera
- ½ taza de queso de cabra desmenuzado
- ½ taza de tomates secos en rodajas y escurridos
- 4 cucharadas de albahaca picada
- 2 chalotes pequeños picados
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

1. Unte el aceite de oliva sobre la masa de pizza con ayuda de una brocha.
2. Mezcle la salsa de tomate, pasta de tomate y el ajo en un tazón pequeño, y luego esparza la mezcla sobre la masa de pizza.
3. Mezcle los quesos y espolvorear sobre la salsa.
4. Agregue los tomates secados al sol, la albahaca y la cebolla.
5. Hornee en el Pizza Maker precalentado hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.

PIZZA BLANCA AL AJO

INGREDIENTES

- 1 base de pizza fresca de 30 cm de diámetro
- 1 ½ cucharaditas de aceite de oliva
- ½ cabeza de ajo asado y en puré
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 taza de queso fontina rallado*
- 1/2 taza de espinacas descongeladas y bien escurridas
- 6 cucharadas de queso ricotta de leche entera

PREPARACIÓN

1. Unte el aceite de oliva sobre la masa de pizza con ayuda de una brocha.
2. Extienda el ajo asado sobre la masa.
3. Mezcle el queso fontina y el parmesano y espolvoréelos sobre la masa.
3. Distribuya grumos de espinacas.
4. Agregue el queso ricotta por cucharaditas
5. Hornee en el Pizza Maker precalentado hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.

*se puede sustituir por queso havarti o muenster

PIZZA DE SALCHICHA ITALIANA Y PIMIENTO

INGREDIENTES

- 1 de base de la pizza fresca de 30 cm de Diámetro
- 1 ½ cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo picado
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado o queso romano
- 1 taza de queso mozzarella de leche entera rallado
- 1/2 taza de queso provolone rallado
- 1 taza de salchicha italiana cocida y desmenuzado
- 1/2 taza de pimiento rojo cortado en julianas
- 1 taza tomates tipo Roma pelados y cortados en cubitos
- 2 cucharadas de hojas de orégano fresco picadas (opcional)

PREPARACIÓN

1. Unte el aceite de oliva sobre la masa de pizza con ayuda de una brocha y espolvoree el ajo picado.
2. Mezcle los quesos y espolvoréelos sobre la masa
3. Distribuya los demás ingredientes sobre el queso.
4. Hornee en el Pizza Maker precalentado hasta que la masa esté crujiente y ligeramente dorada.