



## Pizzaofen Chef Prima Vista

Top Angebot

159,-

nur solange Vorrat

In 15 min. einsatzbereit



5 Bilder

Mit 360°-Rotationsfunktion und Keramikstein für gleichmäßige Backergebnisse, schnelles Vorheizen und Temperaturen bis 450 °C. Leistung: 2200 W. Masse: 50,5 × 49,7 × 26,7 cm.

Artikelnummer 106477

Produktmerkmale

Mit dem Pizzaofen Chef Prima Vista genießen Sie authentischen Pizzagenuss wie in der Pizzeria. Dieser leistungsstarke Ofen erreicht Temperaturen von bis zu 450 °C und kombiniert ein effizientes Duo-Hitzesystem aus separat steuerbarer Ober- und Unterhitze. Dank der digitalen Steuerung mit LED-Anzeige behalten Sie die volle Kontrolle über den Backvorgang.

Die Highlights für perfekte Ergebnisse:

- 360° Rotationsfunktion: Sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und eine perfekt knusprige Kruste ohne manuelles Wenden.
- Vielseitige Programme: Wählen Sie intuitiv zwischen Einstellungen für holzofenartige Pizza, New York Style, dünn & knusprig, Deep Dish oder Tiefkühlpizza.
- Präzises Timing: Der integrierte 60-Minuten-Timer ermöglicht einen reibungslosen Betrieb ohne Unterbrechung.

Der Keramik-Pizzastein speichert die Hitze besonders gut und entzieht dem Teig überschüssige Feuchtigkeit, was für ein hervorragendes Backergebnis sorgt. Mit einer Leistung von 2200 W ist das Gerät nach einer Vorheizzeit von rund 15 Minuten einsatzbereit. Der Ofen (50,5 × 49,7 × 26,7 cm) eignet sich ideal als Tischgerät für gesellige Abende und bietet trotz seiner stabilen Bauweise (ca. 11,2 kg) ausreichend Platz für Ihre Kreationen.

Für das professionelle Handling wie beim Profi ist eine Pizzaschaufel bereits im Lieferumfang enthalten.

Pizzateigrezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 14 g frische Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl

Anweisungen:

1. In einer kleinen Schüssel das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der Hefe vermischen.
2. In einer grossen Schüssel das Mehl und das Salz mischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und das Olivenöl hinzufügen.
3. Alles gut verrühren, bis ein Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig ist, können Sie noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Wenn er zu trocken ist, geben Sie etwas mehr Wasser hinzu.
4. Kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 5-10 Minuten lang, bis er elastisch und geschmeidig ist.
5. Den Teig in eine geölte Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Lassen Sie ihn an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen oder bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Sie können auch unser Panflor Mehl Pizza Mix verwenden.

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)