



Pizza Raclette Grill Prima Vista

Top Angebot
69.95

nur solange Vorrat



1 Bild

Racletteofen mit Unter- und Oberhitze, abnehmbarer Antihaf-Grillplatte und 6 robusten Pfännchen. Leistung: 1500 W. Masse: 45 x 22,5 x 14 cm.

Artikelnummer 50798

Produktmerkmale

Mit dem Pizza-Racletteofen Prima Vista zaubern Sie mit Ihrer Familie oder Freunden bis 6 kompakte Pizzen oder Raclettes auf einmal. Dieser vielseitige Ofen bietet nicht nur die perfekte Kombination aus Unter- und Oberhitze für knusprige Pizzen oder leckere Raclettes, sondern wird auch mit 6 extra breiten Pfännchen geliefert. Diese Pfännchen sind mit einer Emaille-Beschichtung ausgestattet. Darüber hinaus lässt sich die Grillplatte mit non-stick Coating abnehmen und einfach reinigen.

Rezept für Pizzateig für 6 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)