



## Four à pizza



1 Image

**Grill Club. Four à pizza pratique, fonctionnant au gaz, avec accessoires. Température max. 550 °C. Pierre à pizza 31 x 31 cm, pelle à pizza comprises. Résultat de cuisson rapide.**

Numéro d'article 100610

### Caractéristiques du produit

Pratique, le four à pizza à gaz de Grill Club offre une expérience authentique de pizzeria. Avec une température maximale allant jusqu'à 550 °C, le four à pizza obtient un résultat de cuisson parfait en très peu de temps - idéal pour des fonds de pizza croustillants et des dessus de pizza juteux. Les pizzas sont préparées en un rien de temps. Le four est compact, mobile et facile à utiliser - parfait pour les repas spontanés entre amis ou les fêtes de famille conviviales.

La livraison comprend une pierre à pizza de haute qualité (31 x 31 cm) ainsi qu'une pelle à pizza pratique qui permet d'insérer et de retirer facilement la pizza. Le four atteint rapidement sa température de fonctionnement, ce qui permet une préparation efficace et un gain de temps. Découvrez la pizza comme si elle sortait du four en pierre - à tout moment et partout.

Consigne de sécurité : Respecter les instructions d'utilisation. L'appareil devient très chaud en fonctionnement - risque de brûlure ! Ne pas toucher l'appareil. Tenir les enfants à l'écart et utiliser des gants de barbecue ! Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement et ne l'utiliser qu'à l'extérieur !

Recette de pâte à pizza pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 14 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 325 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Instructions :

1. Dans un petit bol, mélangez l'eau tiède avec le sucre et la levure.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Ajoutez le mélange levure-eau et l'huile d'olive.
3. Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte. Si la pâte est trop collante, vous pouvez ajouter un peu plus de farine. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu plus d'eau.
4. Pétrissez la pâte sur une surface légèrement farinée pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et souple.
5. Placez la pâte dans un saladier huilé et couvrez-la d'un linge humide. Laissez-la lever dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

La préparation de la pâte à pizza est encore plus simple avec le Mix pour pizza prêt à l'emploi Panflor 2,5 kg. Vous trouverez ce mélange de boulangerie prêt à l'emploi dans votre Landi.

### Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)