



Top offre

**69.95**

Quantité limitée



1 Image

**Four à raclette avec chaleur inférieure et supérieure, plaque de gril amovible non-stick et 6 poêlons robustes. Puissance : 1500 W. Dimensions : 45 x 22,5 x 14 cm.**

Numéro d'article 50798

Caractéristiques du produit

Avec le four à pizza et raclette Prima Vista, vous pouvez préparer jusqu'à 6 pizzas ou raclettes compactes en une seule fois avec votre famille ou vos amis. Ce four polyvalent offre non seulement la combinaison parfaite de chaleur supérieure et inférieure pour des pizzas croustillantes ou de délicieuses raclettes, mais il est également livré avec 6 poêlons extra larges. Ces poêlons sont dotés d'un revêtement en émail. En outre, la plaque de gril avec non-stick coating est amovible et facile à nettoyer.

Recette de pâte à pizza pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé ou de farine à pizza
- 14 g de levure fraîche
- 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, mélanger l'eau tiède avec le sucre et la levure.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Ajouter le mélange levure-eau et l'huile d'olive.
3. Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'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) Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et souple.
5. Placer la pâte dans un saladier huilé et la couvrir d'un linge humide. La laisser lever dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Vous pouvez également utiliser notre farine Panflor Pizza Mix.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)