



Pasta Metaxa

Μεταξάς & Σία Ο.Ε.
2^ο χμ Ε.Ο. Κατερίνης-Ν.Εφέσσου
Τ.Κ. 60100, Κατερίνη Πιερίας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΝΩ-ΚΑΤΩ ΜΕ ΔΥΟ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΛΑΚΑ

Μπορεί να ψησει την πίτσα μέσα σε ταψάκι. Για καλύτερο ψήσιμο σε περίπτωση που το ταψάκι είναι καινούργιο πρέπει να “καεί”, δηλαδή να λαδωθεί λίγο και να μπει στον φούρνο έτσι ώστε να καεί το λάδι και να πάρει χρώμα η επιφάνεια. Δεν πλένουμε ποτέ το ταψάκι μόνο το καθαρίζουμε με χαρτί κουζίνας. Ο φούρνος θα πρέπει να είναι πάντα προθερμασμένος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πάνω κάτω έτσι ώστε να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο.

Η ΠΙΤΣΑ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΑΙ ΓΙΑ 10 ΛΕΠΤΑ ΠΕΡΙΠΟΥ, ΣΤΟΥΣ 250-270^οC.

- Σε περίπτωση που η πίτσα έχει ψηθεί εξωτερικά και δεν έχει ψηθεί εσωτερικά, οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία του φούρνου και θα πρέπει να την μειώσετε.
- Σε περίπτωση που η πίτσα δεν βγαίνει αφράτη, αργεί να ψηθεί και βγαίνει στεγνή, οφείλεται στην χαμηλή θερμοκρασία και θα πρέπει να την αυξήσετε.
- Σε περίπτωση που δημιουργούνται φουσκάλες στο κέντρο της πίτσας, οφείλεται σε υδρατμούς. Για τον λόγο αυτό είναι προτιμότερο να ψήνουμε απευθείας στην σχάρα ή εναλλακτικά στο ταψί που θα χρησιμοποιήσετε φροντίστε να έχει διάσπαρτες μικρές τρύπες. Διαφορετικά, κατά την διάρκεια του ψησίματος, χαράσσουμε ελαφρώς με την μύτη του μαχαιριού για να ξεφουσκώσει.
- Σε περίπτωση που δεν έχει ψηθεί αρκετά η κάτω επιφάνεια της πίτσας, σκεπάστε με ένα καπάκι και αφήστε να ψηθεί για λίγα λεπτά ακόμα.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ ΧΩΡΙΣ ΠΛΑΚΑ

Σε τέτοιου είδους φούρνο είναι προτιμότερο να ψήνετε απευθείας πάνω στην σχάρα του φούρνου και όχι μέσα σε ταψί για να επιτυγχάνετε ομοιόμορφο ψήσιμο και από τις δύο επιφάνειες.

Προσοχή! Κατά την τοποθέτηση της πίτσας μέσα στον καταψύκτη (**μπαούλο**) προσέχουμε να μην τις τοποθετούμε πολύ ψηλά. Δεδομένου ότι η ζύμη τους είναι φρεσκοκατεψυγμένη και όχι προ-ψημένη ενδέχεται να ξεπαγώσουν και να φουσκώσουν. Τοποθετήστε τις όσο το δυνατόν πιο χαμηλά καθώς απαιτούν πολύ χαμηλή θερμοκρασία ψύξης (-18^οC). **Προσοχή!** **Οι πίτσες δεν επανακαταψύχονται !**

*** Για οποιαδήποτε διευκρίνηση επικοινωνήστε μαζί μας.

Tel.: +30 23510 76253
Website: www.pastametaxa.gr

Fax: +30 23510 76254
Email: info@pastametaxa.gr