

**DEEGBOLLEN (diepvries) - PATONS (surgelés) - DOUGHBALLS (frozen)**



REF.	ARTIKEL ARTICLE	SIZE CM	HH.P/C QT.P/C
2324	PIZZA DEEGBOL - <b>200gr</b> - PATONS SURGELES	25	50
2326	PIZZA DEEGBOL - <b>270gr</b> - PATONS SURGELES	25	45
2327	PIZZA DEEGBOL - <b>350gr</b> - PATONS SURGELES	30	30
2329	PIZZA DEEGBOL - <b>790gr</b> - PATONS SURGELES	40	15

Het maken van een traditionele pizza is nog nooit zo gemakkelijk geweest, volg gewoon deze 5 stappen :

- 1 Ontdooi de pizzabol  
(ontdooide pizzabol is 12 uren houdbaar in de frigo)
- 2 Voor het beste resultaat te bekomen is het wenselijk om de pizza bol 20 minuten op kamertemperatuur te houden voor gebruik
- 3 Vorm uw Pizzabodem
- 4 Voeg tomatensaus, toppins en mozzarella cheese toe.
- 5 Bakken in een voorverwarnde oven (220-220°C) voor ongeveer 10 minuten tot uw Pizza goudbruin is.

Comment faire un pizza avec facilité?

La manière la plus facile pour faire un pizza :

- 1 Faire dégeler le pâton (un pâton dégelé conserve 12 heures en réfrigérateur)
- 2 Pour obtenir le meilleur résultat il est à conseiller de garder le pâton 20 minutes à temperature ambiante.
- 3 Former le fond de pizza.
- 4 Garnier le fond avec la Sauce Pizza, Toppings et Fromage Mozzarella.
- 5 Cuire pendant environ 10 minutes dans un four préchauffé. (200-220°C)