&& · !

a Ha pala =70:20A:5

8<A:0?28FP0@>4>;3>20B0A, 45DK5AB>8@?>.@8ABK< 1>@B><, =0 70:20A:5, 8A?5GQ==0O =0 AB0;8 ?@8 35

"	"	!"	" "#
60 <8=	**8** <8=	**4**	**350 °C**

=3@5485=BK

500 g A8,300-35,(8;85 30@=A8,L <90 + 20% <5;:>9 A5<>;8=0)

375 ml 2>40 :><=0B=>9 B5<?5@0BC@K (75% 384@0B0F88)

100 g 0:B82=0O 70:20A:0 (?>4:>@<;5=0 70 4-6 G, =0 ?8;)

15 g <>@A:0O A>;L

2 cda >@=0 2/5 =0 87 >0;5=A88 (B5AB> + D8=8H)

c/n :@C?=0O A5<>;8=0 4;O @0ABO6:8 8 703@C7:8 =0 ;>?0BC

250 g B5=0 Marzano (>B60BK9, 157 20@:8)

300 g <0@0@0B0 (>B60B0O 1 G 8 ?>@20==0O

1 manojo A25689 1078;8: (?>A;5 ?5G8)

1 pizca ACE>9 >@530=> 8 A>;L E;>?LO<8 (?> 2:CAC)

(038

1 " !

!<5H09B5 <C:C A 340 <; 2>4K 8 409B5 >B4>E=CBL 40 <8=CB (02B>;87): MB> C2;06=O5B 8 @0728205B :;59:>28=C

2 * / $ " & /

$5@<5=B8@=K5 B5A2>0 =0 B5AB>20O 4>A:0 (>B60BK9, 157 20@:8) 8 =0 B5AB>20O 4>A:0 (>B60BK9, 157 20@:8) (A0, :064K5 30 <8=CB. "5AB> 4>;6=> 2K@0AB8 =0 50-60% 8

3 $ % 24-48 '

0745;8B5 =0 420 :>;>1:0 ?@8<5@=> ?> 490 3, ?>4:0B09B5 A =0BO65=85< 8 C;>68B5 :064K9 2 A<070==K9 <0A;><

4 $ " !"

07>638B5 :0<04>, ?[illegible]

5 !"/ #",, + /

K;>68B5 :>;>1[illegible]4020O ?@[illegible]

6 ! #! # "#

0[illegible]

7 ', 6-8 #" ! "

!1@>ALB5 ?8FFC =0 [illegible] (AB>@>=0

8 '

5@5;>68B5 ?8FFC =0 4>A:C, 4>102LB5 A25689 1078;8:, ?>A;54=NN AB@C9:C 20;5=A89A:>3> >;82:>2>3> <0A;0 8 [illegible]

!@254B>@0

- #3;5@>48AB0O AB0;L — MB> @07=8F0 [illegible] 1;54=>9. =0 ?@>2>48B B5?;> :C40 1KAB@5[illegible]
- B68<09B5 [illegible]>2C 8 >AB02;O5B A5@548=[illegible]
- !;548B5 7[illegible] >4=8<05BAO A >4=>9 AB>@>=K, ?>MB><C ?8FF0 @C<O=8BAO =5@02=><5@=>.[illegible]

!4[illegible]85

Kamado Joe Classic III 18"

Classic III con SloRoller llega facil a 350 C estable, ideal para la pizza romana a la pala.

mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-iii

Big Green Egg ConvEGGtor — [illegible]@060B5;L

Deflector para cocer indirecto y no quemar la base de la masa madre.

mikamado.es/ru/accesorios/bge-conveggtor-large

VEVOR [illegible]0

Acero de 9,5 mm acumula calor para el borde alto y alveolado de la romana.

mikamado.es/ru/accesorios/vevor-pizza-steel-carbono

Ooni - [illegible]20==0O

Pala larga de 14 perforada para meter la pizza alargada sin que se pegue.

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-pala-perforada-14

Ooni - [illegible]K9

Medir la temperatura real del acero antes de hornear a 350 C.

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

>;=K9 @5F52B:

0:A0a0B=6ikamadre@A;>9G0B3@8A48N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>:. 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.