



LE GUIDE
DU PARFAIT
APPRENTI PIZZAIOLO

FOUR À PIZZA MARINO



Voici un petit guide qui vous aidera à bien utiliser votre Four à pizza Marino.

Bonne nouvelle! Il vous faudra généralement que quelques pizzas d'expérience pour vous sentir comme un chef, un vrai pizzailo!

Avec ce guide, vous apprendrez rapidement comment obtenir une cuisson parfaite à tout coup!

Car comme dit l'adage... C'est en forgeant qu'on devient forgeron!

À vos pizzas!



PRÉPAREZ VOTRE FOUR

La première étape est de retirer la porte du four et ne pas la remettre en place pour la durée de la cuisson, afin de maintenir un feu constant. Par la suite, vous pouvez allumer votre feu en utilisant du papier et du petit bois d'allumage (environ 4 ou 5 petites bûches, disposée au centre du four vers le fond).

Utilisez des gants résistant à la chaleur pour prévenir les brûlures et faites chauffer le four durant 45 m à 60m ou jusqu'à ce que la sole atteigne la température de 700°F.

À l'aide d'un pousseur ou un grattoir, poussez le bois vers le fond et bien broser la sole avec un balai pour que la sole soit bien propre avant d'y déposer votre pizza. Ensuite, mettre une ou deux bûches par dessus la braise pour avoir une belle flamme pour une cuisson uniforme et une chaleur constante .



PRÉPAREZ VOTRE PIZZA

Si votre pâte est congelée, mettez la au réfrigérateur 24 heures à l'avance (dans un sac hermétique) et sortez là 2 heures avant la cuisson souhaitée, à température pièce afin qu'elle gonfle.

Utilisez une spatule de bois pour confectionner votre pizza. Soudoyer la pelle généreusement avec de la semoule de farine et préparer votre pâte directement dessus. Ne pas laisser trop longtemps la pâte sur la spatule pour éviter qu'elle colle.

Favorisez du fromage fraîchement râpé pour de meilleurs résultats. C'est maintenant l'heure de faire preuve d'originalité et de créez VOTRE pizza parfaitement conçue selon vos goûts!

Après avoir obtenu la bonne température du four (environ 700 degrés F) idéalement à l'aide d'un thermomètre digital infra-rouge, glissez votre pizza directement sur la sole du four après avoir bien nettoyé la sole avec votre brosse. Laissez la pâte cuire et durcir quelque peu et commencez, avec une spatule spécifiquement conçue pour travailler les pizzas, à la tourner fréquemment pour une cuisson uniforme et pour éviter qu'elle brûle. Pour faciliter la cuisson utilisez un séparateur de chaleur en Stainless en forme de L .

Il vous sera beaucoup plus facile d'avoir une cuisson parfaite avec cet méthode. Restez toutefois vigilant lors de la cuisson pour vous assurer de bien contrôler la cuisson, comme les pizzas cuisent très rapidement (temps de cuisson 90 sec à 2 min pour une pâte mince).

