

# Guide för gasdriven pizzaugn

När man ska grädda en pizza i en pizzaugn så är det viktigaste en bra sten och rätt temperatur.

En av de verkliga fördelarna med en gasdriven pizzaugn är enkelheten i att hitta rätt temperatur.

Det är inte säkert du lyckas på första försöket men när du väl börjat känna din pizzaugn kommer du baka magiskt goda pizzor varje gång.

Försök att sikta på att hålla en temperatur på ca 350 – 380 grader. För att säkerställa att du har rätt temperatur i din pizzaugn och på din pizzasten rekommenderar vi en infraröd temperaturmätare.

De gasdrivna pizzaugnarna tar ca 15 – 20 minuter att nå rätt temperatur, det kan variera mellan olika modeller och storlekar.

Ett par tips på vägen

Gör en extra deg och provgrädda innan du gräddar den riktiga pizzan.

Snurra pizzan efter halva tiden för att undvika att ena halvan bränns.

Lycka till!



# GRILLAT.SE