

RATH Pizzaplatte:

FANTASTICO! SO GELINGEN PIZZA & BROT!



RATH hat das beste Rezept fürs Backen daheim

Mit der RATH Pizzaplatte schmeckt die Pizza wie in Napoli und das Brot wie frisch vom Bäck' ums Eck.

Genießen Sie überzeugende Vorteile:

- Die hochwertige Cordierit-Schamotte verleiht dem Backgut exzellente Qualität
- Die RATH Pizzaplatte ist „AGES lebensmittelecht“ zertifiziert
- Bräunt die Unterseite perfekt
- Optimale Wärmeverteilung
- Praktisches Format 20 x 300 x 400 mm

Tipp: Die Pizzaplatte kann je nach Breite des Ofens direkt auf den Rost gelegt werden oder in die seitlichen Führungsschienen eingeschoben werden. Falls die Platte zu groß ist, kann diese entsprechend gekürzt werden. Dazu fragen Sie am besten Ihren Hafnermeister.

...und ein Original-Teigrezept alla Napoli:

Zutaten (2 Portionen):

1 Würfel Hefe | 500 g Weizenmehl Type 405 | 2 EL Olivenöl |
1 TL Salz | 1 Prise Zucker | 250 ml lauwarmes Wasser

So geht´s:

Mehl in eine Schüssel sieben | Hefe mit der Hand über dem Mehl verreiben | Wasser + Salz erwärmen | in das Mehl-Hefegemisch einarbeiten und mit Mixer + Knethaken verkneten (klebt der Teig - mehr Mehl dazu) | Olivenöl und Zucker einarbeiten | den Teig mit der Hand weiterkneten bis er schön glatt ist | zudecken und 30-40 min an einem warmen Ort ruhen lassen | auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Lust und Laune belegen | Pizzaplatte im Ofen vorheizen (ca. 30 min bis zur Idealtemperatur) | Pizza ca. 15-25 min bei 250° auf der RATH Pizzaplatte backen



Buon appetito!