ITA

# SALÈ

by infermentum

## Come preparare al meglio le nostre pizze!

## Istruzioni cottura

### 01 Prepara il forno

Preriscalda il **forno** statico o ventilato a **250°C** oppure imposta la **friggitrice ad aria** a **200°C**

### 02 Spacchetta

Togli la pizza dalla confezione.

### 03 Farcisci

**"Pizza Pala"**
Aggiungi i condimenti a tuo piacere.

**"Pizza Teglia"**
Dividi orizzontalmente e cuoci le due parti unite. Farcisci ora o a fine cottura, in base alle tue preferenze.

Dosa bene gli *ingredienti amici* per mantenere la tua pizza meravigliosamente *croccante*. Non esagerare con la *salsa di pomodoro!*

### 04 Cuoci bene

In **forno già caldo**, nel ripiano centrale per **7 minuti** o per almeno **8 minuti** se farcita. **(va cotta direttamente sulla griglia!)**

In **friggitrice ad aria**, a pezzi, per **4-5 minuti**.

Per rendere il prodotto *croccante* fuori e *morbido* dentro, sii *paziente*: la tua pizza deve imbrunire per bene!

### 05 Gusta!

Servi **calda** e **croccante** e **condividila** con chi vuoi!

*Condividici la tua esperienza!*

**Un progetto di infermentum.it**

EN

# SALÈ

by infermentum

## How to prepare properly our pizza!

## Cooking instructions

### 01 Preheat

Preheat static or ventilated **oven** to **250°C** or set the **air fryer** to **200°C**

### 02 Unpack

Take the pizza out of the package.

### 03 Toppings

**"Pizza Pala"**
Add the toppings to your liking.

**"Pizza Teglia"**
Split it horizontally and bake the two halves as one. Add the filling now or after baking, as you prefer.

Dose well *wet ingredients* to keep your pizza wonderfully *crispy*. Do not overdo it with *tomato sauce!*

### 04 Cook well

In a preheated **oven** on the middle shelf for **7 minutes** or for **at least 8 minutes** if filled. **(Bake it directly on the rack!)**

In an **air fryer**, in pieces, for **4/5 minutes**.

To make it *crispy* outside and soft inside, be patient: your pizza needs to brown well! *Bake it* directly on the oven rack.

### 05 Enjoy!

Serve it **hot** and **crispy** and **share it** with whoever you like!

*Share your experience with us!*

**A project by infermentum.it**