

Pan Pizza



PRODUCTO	DESCONGELACIÓN	FERMENTACIÓN			COCCIÓN			PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN	SUGERENCIAS DESPUÉS DE LA COCCIÓN
	TEMPERATURA AMBIENTE	TIEMPO	TEMPERATURA	HUMEDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	TIRO		
PAN PIZZA	30 minutos	--	---	--	15-20 MIN.	180 - 190°	CERRADO	---	Después de horneado pintar con aceite