

/ / !

2 BAKED BAO

B45;L=K5 ?8BK 2>B?@K5>0400N250850 @> *B8AB05,7CMB@4508Z=K@:00K0H5:9-D>0GA5-87B5@485@8



"	"	!"	" "	#
90 <8=	4 <8=	6	300 °C	

=3@5485=BK

500 g Ew52505280(<00<C70<5=8BL 50 3 F5;L=>75@=>**200 ml** BQ?;00(2840 384@0B0F88)

7 g ACE85 ?5:0@A:85 4@>668 (8;8 21 3 A2568E) **10 g** <5;:00 <>@A:00 A>;L

2 cda >02a2i5jin07>0;5=A88 (B5AB> + D8=8H) **1 cdlta** A0E0@ 8;8 <Q4 (4;O 0:B820F88 4@>6659)

c/n <5;:00 A5<>;8=0 8;8 <C:0 4;O @0A:0B:8 **1 pizza** 700B0@ 8;8 :C=6CB 8 A>;L E;>?LO<8 (?@8 ?>40G5, ?> <

(038

1 " " !",
0AB2>@CB540@00685A0E?@>548E5>102>8H0B0?>O2;5=8O ?5=K. !<5H09B5 A <C:>9, 4>102LB5 A>;L 8 <0A;> 8

2 * / \$ " & / 60-90
!D>@<8@C9B5C100@0?>8>68B52A<17Q<CNC02;8BA0A5B8<00B5050501KAB059B5>@40B502@5<O 8;8

3 " \$, + " +% 20-30
.:C@0B=> 2K?CAB8B5 307, @0745;8B5 =0 6 H0@8:>2 ?@8<5@=> ?> 135 3 8 ?>4:0B09B5 :064K9 A =0B065=85<.

- 4 \$ " /
07>638B5 :0<04C>8?>@B025B5D;5B>@3480G53000>4B=0000525@6B5>125@1870B00800B@204051770
- 5 ! " ", "
0 AB>;5 A A5<>;8=>9 @0A:0B09B5 :064K9 H0@8: A:0;:>9 8;8 ?0;LF0<8 2 48A: 18-20 A< 480<5B@>< 8 3-4 << @02=
- 6 ', 2-4 # /
!B@OE=8B5 ;8H=NN A5<>;8=C 8 A428=LB5 ?8BC =0 :0<5=L ;>?0B>9. 0:@>9B5 :@KH:C. '5@57 60-90 A5:C=4 >=0
- 7 " +% " &
!=8<09B5 :064CN 780VE8 700B0@09B5;AB>460B2<8AB;LNP>;B50K8, ?>4025B0BBQ?;AB0LAKE<0A?>4 ?>;>B5=F

!@254KB>@0

- ">;l8=0 206=55 @5F5?B0. 02=><5@=00 ?8B0 3-4 << =04C205BA0; 6-<8;;8<5B@>200 A B>;ABK< :@05< — =5B. 0A:
- 0<5=L >ABK205B A :064C9 700B0@09B5;AB>460B2<8AB;LNP>;B50K8, ?>4025B0BBQ?;AB0LAKE<0A?>4 ?>;>B5=F
- A;8 ?8B0 =5 =04C;0AL, =5 2K1@0AK209B5: >=0 2AQ @02=> 2:CA=00, ?@>AB> 157 :0@<0H:0. @>25@LB5 >1KG=K

!4005365B5

Kamado Joe Classic III 18"

El Classic 18" da espacio para tandas de pita a 300 C indirectos para 6 comensales

mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-iii

Big Green Egg ConvEGGtor — (Large)

Deflector para hornear los panes en indirecto sin fuego abajo

mikamado.es/ru/accesorios/bge-conveggtor-large

Onlyfire :0350430@8B0

Piedra de cordierita que acumula calor y hace que la pita se infle de golpe

mikamado.es/ru/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30

Ooni - 184092K9@K9

Comprobar que la piedra esta a 300 C antes de echar cada pita

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

>=K9@5F52B:u/recetas/pan-pita-kamado-piedra

0:A00AB=8ik000BQ@7>9C70B3@0A4N A ?>4E>40I8E ?>:C?>:. 57 4?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.