



&& . !

500 g B0=A:00

@8 360>A=>200 ml c/n 05BA048B96 A20044, 2K9 8 C?@C389. 4=0 ?8FF0, B@8 <8=CBK, =>;L ?@020 =0 >H



"	"	! "	" "
1440 <8=	3 <8=	4	350 °C

=3@5485=BK

500 g <C:0 «00»280-320)

12 g <>@A:00 A>;L

400 g San Marzano DOP

20 hojas A25689 1078;8:

325 ml E>;>4=00 2>40

1 g A25685 4@>668

250 g fior di latte (<>F0@5;;0 87 :>@>2L53> <>;>:0)

c/n >62a24510A;>

(038

1 " !"

0AB2>@8B5 4@>668 2 2>45. !<5H09B5 A <C:>9 4> >4=>@>4=>AB8, 4>102LB5 A>;L 8 <5A8B5 10 <8=CB. ;04:89 H

2 % / \$ " & / 24 '

0745;8B5 =0 H0@K 250 3 8 C;>68B5 2 A<070==K5 <0A;>< Q<:>AB8 2 E>;>48;L=8: =0 24 G. >AB0=LB5 70 2 G 4> 2K

3 ! #!

54028B5 8<CBK0<8 2 <8A:5. !>;L 8 =5<=>3> <0A;0. 20@8B5. AO 8450 — A2565ABL AK@>3> B><0B0.

- 4 !" 350 °
0?>;=8B5 :0<04> C3;069B5<0A;K<0A;B8B0A0B5B5>;5B@80A250@EG :0<5=L. >2548B5 4> 350-380 °
- 5 !"/ #",
0ABO38209B5 @C:0<8 =0 A5<>;5, 157 A:0;;8, =5 B@>300 :@09 — B0< 4>;65= >AB0BLAO 2>74CE. 80<5B@ ~28 A
- 6 +",
">=:89 A;>9 A>CA0 2 F5=B@, =5 4> :@0Q2. B60B0O <>F0@5;;0 :CA>G:0<8. 5 ?5@53@C609B5 — C =50?>;8B0=A.
- 7 + ",
!428=LB5 ?8FFC =0 :0<5=L ?@8AK?0==>9 <C:>9 ;>?0B>9. K?5:09B5 90-180 A5:C=4. >25@=8B5 >48= @07 4;O @0
- 8 (",
!=8<8B5 ;>?0B>9. >102LB5 ;8ABLO A25653> 1078;8:0 8 AB@C9:C AK@>3> <0A;0. >40209B5 =5<54;5==>.

!@254KB>@0

- 0<5=L 4>;65= ?KB4<K98<C>A3028>A60B5B0 AK@>9 2=CB@8.
- ;C;069B5<0A;K<0A;B8B0A0B5B5>;5B@80A250@EG :0<5=L. >2548B5 4> 350-380 °

!406365B5

Big Green Egg Large

Large mantiene bien los 350 C de boveda para napoletana en una sola pizza

mikamado.es/ru/kamados/big-green-egg-large

Big Green Egg ConvEGGtor — (Large) @060B5;L

ConvEGGtor para crear la conveccion indirecta bajo la piedra

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

Ooni - :060B5C8B0

Piedra de cordierita para una base hinchada y crujiente en 90 s

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-piedra-pizza

Ooni - 7500H020>20==00

Pala perforada de 14" para cargar y girar la pizza sin pegarse

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-pala-perforada-14

>;K9@5552B:u/recetas/pizza-napoletana-kamado

0:A020B=81K0@B0@A>;9C0B3@0A48N A ?>4E>40I8E ?>:C?>:. 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.