



BREAKOUT

- At least 8 hours prior to baking, place dough balls in dough boxes, giving each space to proof. Cover securely and place in cooler.
- Dough can hold in cooler up to 72 hours.

PREP

- 2-3 hours before use, pull boxes from cooler and allow dough to come to 55-65°F.
- Stretch dough onto oil lined pan.
- Let rest 1-2 hours before topping. (It is important to not let dough overproof during this step.)

DECK OVEN

- When pizza dough is ready, top with sauce, cheese, and other desired toppings.
- Bake at approximately 400°F for 13-15 minutes. To reduce burning of toppings, cover pan with foil for first 10 minutes.

ROTATING OVEN

- When pizza dough is ready, top with sauce, cheese, and other desired toppings.
- Bake at approximately 450°F for 12-15 minutes. To reduce burning of toppings, cover pan with foil for first 10 minutes.

CONVEYOR OVEN

- When pizza dough is ready, top with sauce, cheese, and other desired toppings.
- Bake at approximately 495°F for 13-15 minutes.

• Please note: All coolers, sheeters and ovens will vary. Please make adjustments where necessary to bake to desired thickness and crispness.

ACHIEVE PERFECT RESULTS BY FOLLOWING THESE QUICK AND EASY DIRECTIONS



SIGA ESTAS INSTRUCCIONES RÁPIDAS Y FÁCILES PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

DESCONGELAMIENTO y FERMENTACION

- Se necesita descongelar la masa al menos 8 horas antes de ser horneada. Coloque las bolas de masa en contenedores plasticos de fermentacion, asegurandose de que no esten muy juntas, para lograr una fermentacion optima. Cubra el contenedor y mantenga dentro del refrigerador.
- La masa se puede manter en refrigeracion hasta 72 horas maximo.

ESTIRADO y PREPARACION

- Para un optimo resultado, la temperatura de la masa debe estar entre 55 y 65°F. Esto se logra sacando el contenedor de fermentacion al menos 2 o 3 horas antes de comenzar a usar. La masa se puede manter en refrigeracion hasta 72 horas maximo.
- Estire la masa y coloquela en el molde de horneado, previamente cubierto con una capa ligera de aceite de olivo.
- Deje la masa reposar a temperature ambiente, por 1 o 2 horas antes the comenzar a agregar los ingredients. Es muy importante no dejar que la mase se pase de fermentacion durante este paso.

HORNO de CONVECCION

- Cuando la masa este lista, agregue la salsa de tomate, el queso y/o los condimentos deseados.
- Aproximadamente hornee a 400°F por 13-15 minutos. Para reducir la posibilidad de que la superficie de la pizza se queme, se recomienda cubrir con papel aluminio durante los primeros 10 minutos

HORNO GIRATORIO

- Cuando la masa para pizza este lista, agregue la salsa de tomate, el queso y/o los condimentos deseados.
- Aproximadamente hornee a 450°F por 12-15 minutos. Para reducir la posibilidad de que la superficie de la pizza se queme, se recomienda cubrir con papel aluminio durante los primeros 10 minutos del horneado.

HORNO de BANDA

- Cuando la masa para pizza este lista, agregue la salsa de tomate, el queso y/o los condimentos deseados.
- Approximadamen te hornee a 495°F por 13-15 minutos.

* Este producto no está diseñado como listo para consumo y requiere un procesamiento posterior (hornear según las instrucciones de Gonnella Frozen Products).

* This product is not intended for ready to eat purposes and requires further processing (baking following Gonnella Frozen Products instructions).