LA CENA PRENDE LA TUA FORMA.

Una base fresca precotta. Tu scegli cosa metterci sopra.

Zero impasto da preparare. Otto idee per uscire dal solito giro, con verdure, legumi e tocchi freschi.

60 × 40 cm

Equivale a 12 pezzi

8 € a base

Farcitura non inclusa

1 **Farcisci.**

Stendi i condimenti senza ammucchiarli. Verdure e legumi vanno già cotti e ben scolati.

2 **Inforna in basso.**

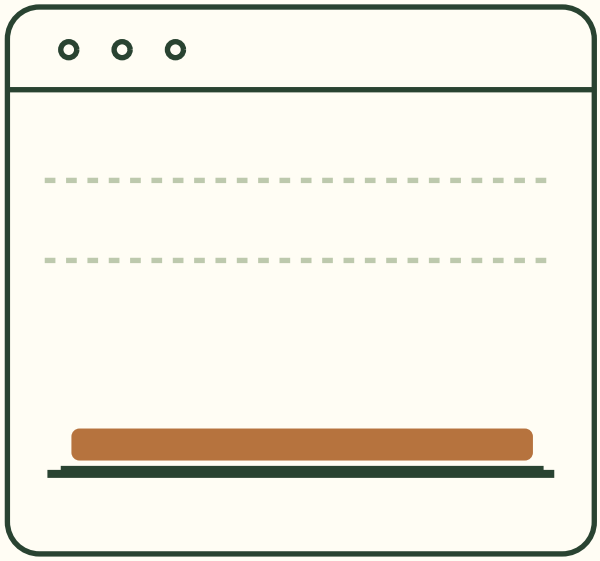
Statico già caldo a 250 °C, livello più basso consentito. Circa 5-6 minuti. Posizione della teglia: pagina 2.

3 **Finisci a modo tuo.**

Aggiungi dopo il forno erbe, creme e tocchi freschi previsti dalla ricetta. Servi e goditela.

IN BASSO.
NON A METÀ FORNO.

Il calore deve arrivare bene sotto la pizza.



QUI, IN BASSO

Teglia sulla griglia al livello più basso consentito.

Disegno indicativo: segui il manuale del tuo forno.

01 Scalda bene.

Forno statico a 250 °C, già caldo prima di infornare.

02 Scegli il livello più basso consentito.

Cuoci per circa 5-6 minuti, controllando la base. Ogni forno è diverso: osserva la cottura.

Teglia a contatto diretto con il fondo?

Solo se il produttore del forno lo consente espressamente. Alcuni modelli lo vietano: usa in quel caso la griglia al livello più basso. Non appoggiare la teglia sul fondo nudo per imitare un forno da pizzeria.

PRIMA LA BASE.
POI LA FANTASIA.

Il pomodoro? Prima in ciotola.

Condiscilo con olio extravergine, sale e origano. Assaggia e stendi uno strato uniforme, senza pozze al centro.

La cipolla? Un giretto nell’olio.

Affettala sottile, separa le fettine e mescolale con olio e poco sale. La vuoi morbida? Falla appassire prima in padella.

Mozzarella: meglio per pizza.

Se usi mozzarella fresca, falla prima scolare in frigorifero. Le idee con formaggi restano separate da quelle senza latticini aggiunti.

Verdure e legumi, già pronti.

Cuocili prima e scolali bene. I pochi minuti in forno servono a completare la base, non a cuocere ingredienti crudi che richiedono più tempo.

Forno piccolo? Fai a metà.

Taglia la base e usa due teglie, anche una alla volta. Conserva in frigorifero la parte non usata e consumala preferibilmente entro 2 giorni. Segui le indicazioni della confezione.

Le preferenze non sono una certificazione.

“Senza latticini aggiunti” riguarda soltanto le farciture suggerite. La base non è garantita senza lattosio e Zero non è proposta come prodotto senza glutine. Per allergie o intolleranze, verifica ingredienti e possibili contaminazioni con la pizzeria: 366 715 4110. Controlla anche le etichette a casa.

IDEE FUORI DAL SOLITO GIRO.

Ingredienti da aggiungere a casa. Acquisti solo la base.

01 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Hummus, carote arrosto e limone

hummus di ceci · carote già arrostite · scorza di limone · prezzemolo · semi di zucca

PRIMA

Scalda la base con le carote già cotte, ben scolate e distribuite in uno strato sottile.

DOPO

Fuori dal forno aggiungi hummus, scorza di limone, prezzemolo e semi di zucca.

Controlla l’hummus: può contenere sesamo.

02 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Cannellini, broccoli e limone

crema di cannellini · broccoli già cotti · scorza di limone · olio extravergine · peperoncino facoltativo

PRIMA

Distribuisci un velo di crema di cannellini e i broccoli già cotti e ben scolati. Completa la cottura della base.

DOPO

Aggiungi scorza di limone e un filo d’olio. Il peperoncino? Solo se ti va.

Verifica ingredienti e possibili tracce nei preparati.

Altre combinazioni e lista da copiare: lafornacecorner.com/order#fornace-zero

IDEE FUORI DAL SOLITO GIRO.

Ingredienti da aggiungere a casa. Acquisti solo la base.

03 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Zucca, lenticchie e salvia

zucca già arrostita · lenticchie già cotte · salvia · semi di zucca · olio extravergine

PRIMA

Stendi la zucca schiacciata e aggiungi le lenticchie già cotte e scolate. Completa la cottura della base.

DOPO

Finisci con poca salvia tritata, semi di zucca e olio extravergine.

Controlla eventuali allergeni nei legumi già preparati.

04 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Melanzane, tahina e melograno

melanzane già cotte · tahina · chicchi di melograno · menta · succo di limone

PRIMA

Metti sulla base le melanzane già cotte e ben scolate. Completa la cottura.

DOPO

Aggiungi poca tahina stemperata con limone e acqua, melograno e menta.

La tahina contiene sesamo.

Altre combinazioni e lista da copiare: lafornacecorner.com/order#fornace-zero

IDEE FUORI DAL SOLITO GIRO.

Ingredienti da aggiungere a casa. Acquisti solo la base.

05 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Crema di piselli, zucchine e menta

crema di piselli già cotti · zucchine già grigliate · menta · scorza di limone · olio extravergine

PRIMA

Distribuisci poca crema di piselli e le zucchine già grigliate. Completa la cottura.

DOPO

Aggiungi menta, scorza di limone e olio a crudo.

Verifica gli ingredienti delle creme confezionate.

06 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Radicchio, pera e noci

radicchio già saltato · pera a fettine sottili · noci · crema di cannellini · olio extravergine

PRIMA

Stendi poca crema di cannellini, radicchio già cotto e fettine sottili di pera. Completa la cottura.

DOPO

Aggiungi noci spezzate e olio extravergine.

Contiene noci.

Altre combinazioni e lista da copiare: lafornacecorner.com/order#fornace-zero

IDEE FUORI DAL SOLITO GIRO.

Ingredienti da aggiungere a casa. Acquisti solo la base.

07 / SENZA LATTICINI AGGIUNTI

Sgombro, finocchio e arancia

sgombro cotto o in conserva · finocchio tagliato sottile · arancia a vivo · olive taggiasche · olio extravergine

PRIMA

Completa la cottura della base con un filo d’olio.

DOPO

Aggiungi sgombro pronto da mangiare, finocchio sottile, arancia e olive. Farcisci e servi subito.

Contiene pesce. Controlla le etichette delle conserve.

08 / CON LATTICINI

Ricotta, barbabietola e nocciole

ricotta · barbabietola già cotta · nocciole · scorza di limone · timo

PRIMA

Completa la cottura della base con fettine sottili di barbabietola già cotta e ben asciugata.

DOPO

Aggiungi ricotta, nocciole spezzate, scorza di limone e timo.

Contiene latte e nocciole.

Altre combinazioni e lista da copiare: lafornacecorner.com/order#fornace-zero