



- 1.** Keep product frozen at 0°F to -10°F until ready to use.
- 2.** Line sheet pan with parchment paper and spray with pan release.
- 3.** Place dough balls 6" apart on pan.
- 4.** Place on a covered rack and store in cooler for 24 - 72 hours. Dough must be completely covered to prevent drying.



- 5.** Remove dough from cooler and allow it to reach room temperature and double in size. (60 - 90 minutes)



- 6.** To stretch dough, place dough over fists and gently stretch outward.
- 7.** Turn dough one-quarter turn and repeat until dough is desired size.
- 8.** Dough can also be stretched with a rolling pin or pizza press.



- 9.** Dock dough all over to prevent blistering when baking.
- 10.** Place stretched dough onto a pizza pan or screen, sprayed with pan release.



- 11.** Add sauce, cheese, and additional toppings.
- 12.** Add sauce, cheese, and additional toppings. for 24 - 72 hours. Dough must be completely covered to prevent drying.
  - **FORCED AIR CONVEYOR OVEN:** 450°F for 4.5 - 6.5 minutes
  - **DECK OVEN:** 500°F for 8 - 11 minutes
  - **CONVECTION OVEN:** 375°F - 400°F for 9 - 11 minutes



- 13.** Remove pizza from oven, and let sit at room temperature for 3 - 5 minutes before slicing and serving.



- 1.** Mantenga el producto congelado entre 0°F y -10°F hasta estar listo para utilizarlo.
- 2.** Ponga papel impermeable a la grasa (parchment paper) sobre una bandeja y rocíelo con antiadherente.
- 3.** Coloque las bolas de masa en la bandeja separándolas 6" entre si.
- 4.** Coloque todo sobre una rejilla cubierta y guárdelo en la nevera por 24 a 72 horas. La masa debe estar completamente cubierta para evitar que se reseque.



- 5.** Saque la masa de la nevera y deje que llegue a la temperatura ambiente y que su tamaño se duplique. (60 a 90 minutos)



- 6.** Para estirar la masa, colóquela sobre su puño y suavemente estírela hacia afuera.
- 7.** Gire la masa un cuarto de revolución y repita el procedimiento hasta obtener el tamaño deseado.
- 8.** También se puede estirar la masa con un rodillo o una prensa para pizza.



- 9.** Puncle la masa por todas partes para evitar que se formen ampollas al hornearla.
- 10.** Coloque la masa estirada sobre una bandeja o una rejilla para pizza, rociada con antiadherente.



- 11.** Añada la salsa, el queso y los demás aditamentos.
- 12.** Hornéela según se indica a continuación o hasta obtener el color deseado en la maza cocida y que se derrita el queso.
  - **HORNOS CON AIRE FORZADO:** 450°F de 4,5 a 6,5 minutos
  - **HORNOS DE GAVETAS:** 500°F de 8 a 11 minutos
  - **HORNOS DE CONVECCIÓN:** 375°F a 400°F de 9 a 11 minutos



- 13.** Saque la pizza del horno y déjela reposar a temperatura ambiente durante 3 a 5 minutos antes de cortarla y servirla.