



1. Keep product frozen at 0°F to -10°F until ready to use.



2. Rich's® Fresh 'N Ready® pizza dough is designed to be used directly from the freezer.
3. You may also “stage” the dough for up to several hours at room temperature before topping and baking. **NOTE:** If the dough remains at room temperature for more than 2 hours, it will begin to proof.



4. Remove frozen dough from case and place crumb side down on a sprayed screen the same size as the dough - “Staged” dough should also be placed crumb side down.



5. Add sauce, cheese, and additional toppings.



6. Bake as mentioned below, or until desired crust color is achieved and cheese is melted.
 - **FORCED AIR CONVEYOR OVEN:** 500°F for 4 - 6 minutes
 - **DECK OVEN:** 500°F for 8 - 11 minutes
 - **CONVECTION OVEN:** 375°F for 7 - 10 minutes



7. 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. La masa para pizza Rich's® Fresh 'N Read ha sido diseñada para utilizarse directamente del congelador.
3. También se puede “escalonar” la masa hasta por varias horas a temperatura ambiente antes de ponerle los aditamentos y hornearla.
NOTA: Si la masa permanece a temperatura ambiente por más de dos horas, comenzará a fermentarse.



4. Saque la masa congelada de la caja y colóquela sobre una rejilla engrasada del mismo tamaño que la masa, con el lado con migajas hacia abajo; la masa escalonada también debe ser colocada con el lado con migajas hacia abajo.



5. Añada la salsa, el queso y los demás aditamentos.



6. Hornéela según se indica a continuación, o hasta obtener el color deseado en la maza cocida
 - HORNOS CON AIRE FORZADO: 500°F de 4 a 6 minutos
 - HORNOS DE GAVETAS: 500°F de 8 a 11 minutos
 - HORNOS DE CONVECCIÓN: 375°F de 7 a 10 minutos



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