



- 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 1 dough sheet on parchment.
- 4.** Using papers provided in case, spray both sides of paper and place over dough piece.
- 5.** Stack a second layer of sheeted dough on top, as desired (repeat process up to 5 high).
- 6.** Place on a covered rack and store in cooler for 24 - 72 hours. Dough must be completely covered to prevent drying.



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



- 8.** Place individual dough sheets on clean work surface, and dock all over to prevent blistering when baking.



- 9.** To transfer dough to sprayed pizza pan or screen, slide hand under the piece of parchment paper until reaching the center.
- 10.** Place pan or screen over dough and invert.
- 11.** Remove the parchment.



- 12.** Add sauce, cheese, and additional toppings.
- 13.** Bake as mentioned below, or until desired crust color is achieved and cheese is melted.
 - **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



- 14.** 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. Ponga una lámina de masa sobre el papel impermeable a la grasa.
4. Usando uno de los papeles que vienen dentro de la caja, rocíe ambos lados del papel y colóquelo sobre una pieza de masa.
5. Apile otra capa de masa en láminas y repita el proceso según lo desee (repita el proceso hasta tener una pila de hasta 5 láminas).
6. 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.



9. Para pasar la masa a una bandeja o rejilla para pizza rociada con antiadherente, ponga la mano por debajo del papel impermeable a la grasa hasta alcanzar el centro.
10. Ponga la bandeja o rejilla sobre la masa e inviértalos.
11. Quite el papel impermeable a la grasa.



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



8. Coloque cada lámina de masa sobre una superficie de trabajo limpia, y púncela por todas partes para evitar que se formen ampollas al hornearla.



12. Añada la salsa, el queso y los demás aditamentos.
13. 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



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