



PIZZA'S BAKKEN IN TRADITIONELE BAKOVEN

De kosten voor het gebruik van de oven bedragen €85. Dit bedrag (graag contant betalen) dekt het stoken, bakken en het gebruik van hout en de oven. Indien jullie meer dan 30 pizza's willen bakken, vragen we in totaal €100 in plaats van €85.

We zullen de oven 2 à 3 uur van tevoren beginnen op te stoken en er zal ook altijd iemand aanwezig zijn bij het bakken. Er kunnen maximaal 12 pizza's tegelijkertijd in de bakoven. De baktijd voor de eerste pizza's is ongeveer 6 minuten, terwijl de laatste ronde wat langer kan duren: zo'n 10 à 12 minuten.

Jullie mogen de pizza's zelf maken. Het is het beste om opgerold pizzadeeg uit de koeling van de supermarkt te kopen. Hieruit kun je twee pizza's halen. Vaak zit er ook al tomatensaus bij. Verder kunnen jullie de ingrediënten naar eigen smaak kiezen.

Let op: Koop géén voorgebakken pizzabodems! Deze worden te hard in de bakoven.

Veel succes en plezier met de voorbereidingen! Heb je nog vragen, neem dan gerust contact met ons op via ingelshof@gmail.com of +31 6 31 30 95 09.