

heidenfeld



ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

NAPOLI ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

Artikelnummer: PR0029114

EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Sie zum Kauf Ihres neuen elektrischen Pizzaofens Napoli der Marke Heidenfeld beglückwünschen. Er entspricht den derzeit gültigen Normen und verfügt somit über höchste Qualitätsstandards.

Damit Sie Ihren Pizzaofen mit voller Funktionsfähigkeit nutzen können und noch lange Freude daran haben, lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Lesen Sie dieses gesamte Dokument vor der Inbetriebnahme und der ersten Benutzung aufmerksam durch. Es liegt in Ihrer Verantwortung, jeden Nutzer dieses Geräts in allen Sicherheitsvorkehrungen und Hinweisen sorgfältig und ordnungsgemäß zu unterweisen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sicher und sorgfältig auf!

Wir lassen Sie nicht alleine!

Sollten Sie Hilfe bei der Inbetriebnahme oder bei der Instandhaltung Ihres Geräts benötigen, können Sie uns gerne unter der unten angegebenen Telefonnummer erreichen. So lassen sich alle Fragen schnell und unkompliziert in einem Telefonat klären. Alternativ können Sie uns auch eine Mail zuschicken. Unser Serviceteam steht Ihnen zudem gerne für Fragen rund um die Reparatur und den Austausch von Teilen zur Verfügung.

Miweba GmbH

 Gewerbepark 20
96149 Breitengüßbach
 09544 9879080
 kundenservice@miweba.de



miweba.de



@miwebaTV



@miweba_gmbh



@miwebagmbh

INHALTSVERZEICHNIS

1. Technische Daten	3
2. Sicherheitshinweise	4
3. Bedienung	5
4. Fehlerbehebung	6
5. Wartung und Instandhaltung	7
6. Entsorgung	7
7. Pizzaofen-Rezepte	8
8. Konformität	13

HILFE ZUM PRODUKT

Weitere Informationen wie FAQs zum Produkt, YouTube-Aufbauvideos sowie technische Daten finden Sie unter diesem Link.



Scannen Sie hierfür einfach den QR-Code.

l.miweb.de/napoli

1. TECHNISCHE DATEN

Produktmaße (L x B x H)	36,0 cm x 35,0 cm x 19,0 cm
Produktgewicht	4,2 kg
Betriebsspannung	220 – 240 V 50/60 Hz
Leistung	1200 Watt
Zertifikate	CE, EMC, ROHL, LFGB
Heiztechnologie	Dual M-Heizstab
Timer	Timer bis 15 Minuten
Temperaturregler	Temperaturregelung in fünf Stufen
Arbeitstemperatur	bis zu 400 °C
Arbeitsplatte	Ø 32,0 cm
Pizzastein	inklusive Pizzastein, herausnehmbar
Weitere Details	Sichtfenster aus Glas Ø 135 mm, Überhitzungsschutz

2. SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, bevor Sie Ihr Produkt verwenden.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Griffe werden heiß, während der Ofen erhitzt wird.
Bitte verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Handschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen.
3. Beim Öffnen ist äußerste Vorsicht geboten, da aufgestauter Dampf schnell freigesetzt werden kann. Handschuhe oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
4. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag halten Sie das Gerät fern von Wasser und anderen Flüssigkeiten.
5. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
6. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie Ihren Händler bezüglich der weiteren Vorgehensweise.
8. Die Verwendung von Zusatzgeräten wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da sie zu Verletzungen führen können.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe anderer Wärmequellen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten tragen.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, schalten Sie es zuerst aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch kleine Kinder oder Personen ohne Aufsicht bestimmt. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

3. BEDIENUNG

Bevor Sie den elektrischen Pizzaofen Napoli zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Lassen Sie Ihren Ofen vor dem Backen 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf Stufe 4 laufen, um den Pizzastein auf 320 °C aufzuwärmen. Dadurch werden eventuelle Schmiermittel von den Heizelementen des Ofens abgebrannt und Ihr Pizzastein wird vorgewärmt. Achten Sie beim Backen und Reinigen darauf, dass niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf den Pizzastein kommen. Legen Sie die Zutaten direkt auf die Steinoberfläche.

Verwenden Sie niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein, da dies die feinkörnige Oberfläche beschädigen könnte. Der elektrische Pizzaofen Napoli ist für die Zubereitung leckerer Pizza aus frischem Teig und tiefgekühlten Pizzaböden ausgelegt. Wenn Sie einen tiefgekühlten Pizzaboden verwenden, lassen Sie den Boden auftauen, bevor Sie ihn in den Ofen geben. Wenn Sie frischen Teig verwenden, bemehlen Sie den Stein leicht, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein legen. Wenn Sie einen klebrigen Teig haben, fügen Sie mehr Mehl zum Teig hinzu, da er sonst am Stein kleben bleibt. Beim Öffnen des Pizzaofens ist äußerste Vorsicht geboten, da der aufgestaute Dampf schnell freigesetzt werden kann. Aus Sicherheitsgründen werden Handschuhe beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen.

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Bedienknopf auf „Aus“ steht und überprüfen Sie kurz das Innere Ihres Pizzaofens, um sicherzustellen, dass sich außer dem Backstein nichts in Ihrem Ofen befindet.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Um den Pizzaofen einzuschalten, drehen Sie einfach den Temperaturregler auf die Heizstufe 4. Sie werden bemerken, dass die Heizkontrollleuchte aufleuchtet. Dies zeigt an, dass der Pizzaofen vorheizt. Durch das Vorheizen Ihres Ofens vor der Benutzung erzielen Sie bessere Backergebnisse.
3. Stellen Sie den Timer für 10 Minuten zum Vorheizen ein, danach ist Ihr Pizzaofen einsatzbereit.
4. Legen Sie den Pizzateig direkt auf die Pizzapaddel und geben Sie Ihre Lieblingsbeläge hinzu. Belegen Sie Ihre Pizza nie zu dick. Der Belag sollte sich immer unterhalb der Heizspirale befinden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pizzaofen vorgeheizt ist und schieben Sie Ihre Pizza von den Pizzapaddeln direkt auf den beheizten Stein. Achtung: Der Pizzastein und die Griffe sind extrem heiß. Berühren Sie ihn zu keinem Zeitpunkt, bevor dieser nicht abgekühlt ist.
6. Schließen Sie den Deckel, belassen Sie den Drehknopf auf Stufe 5 und lassen Sie Ihre Pizza 4 – 5 Minuten lang backen. Denken Sie daran, dass jede Pizza eine andere Krustendicke oder einen anderen Belag haben kann, manche Pizzen sind schneller gar als andere. Es wird empfohlen, den Deckel nach 3 Minuten zu öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
7. Wenn Ihre Pizza zu schnell gart, drehen Sie die Kochtemperatur einfach gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Kochtemperatur zu verringern. Um die Gartemperatur zu erhöhen, drehen Sie die Gartemperatur im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
8. Wenn Sie mit einem gefrorenen Pizzaboden backen, lassen Sie den Teig vor der Verwendung auftauen. Wenn er aufgetaut ist, schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den beheizten Stein.
9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder den Pizzapaddeln. Wenn Ihr Teig klebrig ist, empfehlen wir Ihnen, die Pizza auf einem Pizzablech vorzubereiten und dann direkt auf den Stein zu schieben, oder den Stein zu bemehlen und den Teig direkt darauf zu legen.
10. Um mehrere Pizzen zu backen, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

4. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Heizungs-Kontrollleuchte geht an und aus.	Dies ist eine automatische Thermostatleuchte.	Die Leuchte bleibt an, bis der Ofen die gewünschte Temperatureinstellung erreicht hat.
Die Oberseite der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	Wenn Sie beim Überprüfen der Pizza den Eindruck haben, dass die Oberseite schneller gart als die Unterseite, drehen Sie die Ofeneinstellung zurück auf Stufe 4 und lassen Sie die Pizza weitergaren, ohne dass die Thermostatleuchte leuchtet. Alternativ lassen Sie den Deckel ein paar Minuten lang offen, damit Sie die Pizza beim Fertiggaren beobachten können.
Der Boden der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt wurde. Wenn das Ofenlicht erlischt, lassen Sie den Stein ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza auflegen. Wenn Sie weitere Pizzen nacheinander backen, lassen Sie den Deckel zwischen den Pizzen am besten einige Minuten lang offen und stellen Sie die Einstellung wieder auf Stufe 4.
Verschmutzter Steinboden.	Feuchtigkeit auf der Unterseite des Bodens.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Spuren hinterlässt. Je stärker die Abdrücke sind, desto besser ist der Geschmack der Pizza. Kratzen Sie einfach das überschüssige Material mit den Metallschaufeln ab.

5. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Bei richtiger Pflege wird Ihnen Ihr elektrischer Pizzaofen Napoli viele Jahre Freude bereiten.

1. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren Sie den Pizzaofen nicht und versuchen Sie nicht, ihn zu reinigen, bevor alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie die Außenseite nur mit einem feuchten Tuch.
3. Tauchen Sie den Pizzaofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies könnte einen elektrischen Schlag und/oder Schäden am Ofen verursachen.
4. Verwenden Sie zum Reinigen des Steins niemals Speiseöl, Wasser oder irgendwelche Reinigungsmittel.
5. Kratzen Sie überschüssiges Essen mit einem Spatel oder einer Bürste mit steifen Borsten vom Stein ab und wischen Sie ihn mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab. Zum Reinigen der Paddel waschen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Lassen Sie sie niemals im Wasser stehen, da die Wassersättigung die Paddel beschädigt.
6. Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie den Stein nicht als Untersetzer, sondern als Manschettenstein. Stellen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, egal ob er heiß oder kalt ist.

Wenn Sie diese einfachen Pflegehinweise beachten, wird Ihnen der elektrische Pizzaofen viele Jahre Freude bereiten.

Äußerste Vorsicht ist beim Öffnen geboten, da aufgestauter Dampf schnell entweichen kann.

Topflappen oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten. Reinigen Sie den Pizzaschneider mit warmem Wasser und milder Spülmittellösung.

6. ENTSORGUNG

Achtung: Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nähere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Entsorgungsstelle Ihrer Gemeindeverwaltung. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.



Europäische Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU

Entsorgen Sie Ihr Gerät **in keinem Fall** über den normalen Hausmüll. Entsorgen Sie ihn ausschließlich über einen kommunalen oder zugelassenen Entsorgungsbetrieb. Beachten Sie hierbei die aktuell geltenden Vorschriften. Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung nach einer sach- und umweltgerechten Entsorgungsmöglichkeit.



Recycling

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Verpackungsmaterialien können dem Rohstoffkreislauf wieder zugeführt werden. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

Basis-Pizzateig

Zutaten (ergibt 1 Pizza)

0,25 Päckchen	Trockenhefe
1 Teelöffel	Streuzucker
1/2 Teelöffel	Salz
2 Tassen	Mehl (Type 405)
2 Esslöffel	Olivenöl

Zubereitung

1. Kombinieren Sie eine $\frac{3}{4}$ Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Krug. Mit einer Gabel verquirlen, bis die Hefe sich auflöst und mit Frischhaltefolie abdecken. 5 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen oder bis sich an der Oberfläche Blasen bilden.
2. In eine Schüssel sieben, Hefemischung und Öl hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten. Auf eine leicht bemehlte Fläche geben. Kneten Sie den Teig 10 Minuten lang oder bis er elastisch ist. In eine leicht gefettete Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort 25 bis 30 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
3. Den Teig mit der Faust nach unten drücken und auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem glatten Teig kneten.

Arten von Pizzaböden

Tiefgekühlte Pizzaböden

Schnell und einfach können Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt aus dem Gefrierfach zubereiten.

Stellen Sie Ihren Backofen auf die Stufe 3. Sobald das Licht erloschen ist, legen Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt auf den Stein und schließen den Deckel. Lassen Sie die Tiefkühlpizza ca. 4 Minuten im Pizzaofen auftauen. Sobald der Boden aufgetaut ist, schalten Sie auf Stufe 5 und backen Sie ca. 5 Minuten.

Pizzamischung oder Brotbackmischung

Wir empfehlen, eine hochwertige Brotmischung zu verwenden. Bei den meisten ist auf der Packung ein Pizzateig-Rezept angegeben, das besagt, dass Sie 10% weniger Wasser verwenden sollen.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

(FORTSETZUNG)

Pizza-Brot

Dies ist eine großartige gesunde Alternative. Sie sind in jedem Supermarkt erhältlich und benötigen nur 2 – 3 Minuten zum Backen.

Vorgefertigter Boden (frisch)

Sie brauchen normalerweise ein paar Minuten länger, weil sie einen dickeren Boden haben. Verwenden Sie weniger Belag, um eine schnellere Garzeit zu gewährleisten.

Vorgefertigter Boden (gefroren)

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn der Boden aufgetaut ist. Für ein schnelles Auftauen stellen Sie den Ofen auf Stufe 3. Geben Sie den Belag auf den gefrorenen Boden. Sobald das Licht aus ist, die belegte Tiefkühlpizza auf den Steinboden legen und den Deckel schließen. Nach 2 – 3 Minuten auf Stufe 5 drehen und die Pizza garen.

Calzone

Eine andere Art, eine Pizza zu essen. Achten Sie darauf, dass die Pizzaböden nicht zu dick sind. Sie können sie auf dem Stein oder in der Auflaufform backen. Ricotta-Käse ist eine großartige Füllung. Sie können auch eine Dessert-Calzone machen, indem Sie Banane, Apfelkompott usw. hinzufügen und sie mit Eiscreme servieren.

Getoastete Sandwiches

Diese können auf dem Steinboden gegart werden. Fügen Sie einfach Ihre Lieblingsfüllungen hinzu und legen Sie das Brot auf den Stein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Einstellung hoch. Warten Sie 3 – 4 Minuten. Wenn sie fertig sind, bestreichen Sie die Außenseite des getoasteten Sandwiches mit Butter.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

(FORTSETZUNG)

Heiße Salami-Basilikum-Pizza

Zutaten

Heiße Salamischeiben, Sopressa von Calabrese
Tomatenmark
Geriebener Mozzarella-Käse
Gebratene rote Paprika
Ziegenkäse
Basilikumblätter

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf Stufe 5 für 10 Minuten vor.
2. Rollen Sie Ihren frischen Teig aus und legen Sie ihn in Ihren Pizzaofen.
3. Bestreichen Sie den Boden der Pizza mit Tomatenmark.
4. Ordnen Sie die Salami und die Paprika auf der Pizza an.
5. Dann den Ziegenkäse darüber bröckeln und mit Basilikumblättern belegen.
6. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pizza für ca. 3 – 4 Minuten.

Antipasto-Pizza

Zutaten

20 g Pesto Genovese
4 – 5 Kirschtomaten
2 Artischockenköpfe
80g Bocconcini-Käse
30g scharfe Salami
20g Spargel
5 – 6 entsteinte Kalamata-Oliven

Zubereitung

1. Verteilen Sie Ihr Pesto auf dem Pizzaboden.
2. Legen Sie Ihre geschnittenen Antipasto-Zutaten darauf.
3. Schneiden Sie den Bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie ihn darauf.
4. Schieben Sie Ihre Pizza in den Pizzaofen.
5. Einstellung auf Stufe 5 zum Garen für 3 – 4 Minuten.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

(FORTSETZUNG)

Pizza mit geräuchertem Huhn und geröstetem Kürbis

Zutaten

4 Oz	Mozzarella-Käse, zerkleinert
3 – 4	Kürbisstücke, geröstet
1	Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten
1	geräucherte Hühnerbrust, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Verteilen Sie das Pesto auf dem Pizzaboden und legen Sie dann die geschnittenen Antipasto-Zutaten darauf.
2. Schneiden Sie den Mozzarella-Käse in Scheiben und legen Sie ihn darauf. Achten Sie darauf, dass Sie die Pizza nicht zu dick belegen.
3. Schieben Sie die Pizza in den Pizzaofen und backen Sie sie etwa 5 Minuten lang.

Peperoni-Pizza

Zutaten

2 Esslöffel	Passata-Sauce
8 – 9 Oz	Mozzarella-Käse (für die am besten schmeckende Pizza verwenden Sie Bocconcini-Käse oder Büffelmozzarella)
2 Oz	Peperoni

Zubereitung

1. Legen Sie den Pizzateig auf den Stein.
2. Verteilen Sie die Tomatensauce auf dem Boden. Fügen Sie den gewünschten Käse hinzu.
3. Geben Sie die Peperoni gleichmäßig über den Boden.
4. Den Deckel schließen und auf Stufe 5 für 3 – 4 Minuten backen.
5. Nach dem Garen die Pizza mit dem Olivenöl extra vergine beträufeln.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

(FORTSETZUNG)

Marokkanische Lamm-Pizza

Zutaten

2/3 Becher	fettarmer Naturjoghurt
	Saft von 1 Zitrone
2 Esslöffel	gehackte Minze
6,4 Oz	Lammrückenstück, grob zerkleinert
1 1/2 Teelöffel	marokkanisches Gewürz
1	große Knoblauchzehe, gehackt
1/2	rote Zwiebel, gehackt
1 Esslöffel	Pinienkerne
8	Kirschtomaten, halbiert
1 Esslöffel	gehackter Koriander

Zubereitung

1. Vermengen Sie den Joghurt, 2 Teelöffel Zitronensaft und die Minze in einer Schüssel. Mit Salz abschmecken. Bis zum Gebrauch kühl stellen.
2. Heizen Sie Ihren elektrischen Pizzaofen auf Stufe 5 vor.
3. Das gehackte Lammfleisch, marokkanische Gewürze, Knoblauch, rote Zwiebeln, Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer in eine Küchenmaschine geben.

Pizza mit Nutella und karamellisierter Banane

Zutaten

	Frischer Pizzateig
1/4 Tasse	Nutella
2	kleine Bananen
2 Esslöffel	brauner Zucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Heizen Sie den elektrischen Pizzaofen Napoli auf Stufe 5 vor.
2. Rollen Sie Ihren frischen Teig aus und legen Sie ihn direkt in den Pizzaofen.
3. Die Nutella in der Mikrowelle erwärmen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Mit geschnittener Banane belegen.
5. Mit braunem Zucker bestreuen
6. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pizza für etwa 3 – 4 Minuten.
7. Mit Puderzucker bestäuben.
8. Mit Pudding oder Vanilleeis servieren.

7. PIZZAOFEN-REZEPTE

(FORTSETZUNG)

Pizza mit Tandoori-Huhn und Rucola

Zutaten

7 Oz	Hähnchenfilet, in dünne Scheiben geschnitten
1 1/2 Esslöffel	Tandoori-Paste
2 Esslöffel	Naturjoghurt
3 Esslöffel	Tomatennudeln
Eine Handvoll	zerkleinerter Mozzarella-Käse
Eine Handvoll	Kirschtomaten, halbiert
Rucola-Blätter	
2 Esslöffel	Tadziki-Dip
2 Esslöffel	Mango-Chutney

Zubereitung

1. Geben Sie die Hähnchen-Tandoori-Paste und den Naturjoghurt in eine Schüssel. Zum Überziehen schwenken.
2. Heizen Sie den elektrischen Pizzaofen Napoli auf Stufe 1 vor.
3. Den Teig ausrollen und auf den erhitzten Stein legen, mit Tomatenpassata und Mozzarellakäse belegen.
4. Legen Sie das Hähnchen und die Tomaten auf den Boden.
5. Den Deckel schließen, auf Stufe 5 drehen und etwa 3 bis 4 Minuten garen.
6. Mit dem Rucola belegen und mit dem Tadziki beträufeln.
Mit dem Mango-Chutney und gemischten Salatblättern servieren.

8. KONFORMITÄT

Mit dem CE-Zeichen erklärt der Inverkehrbringer, dass das Produkt die grundlegenden Anforderungen und Richtlinien der europäischen Bestimmungen erfüllt.

Miweba GmbH

 Gewerbepark 20
96149 Breitengüßbach
 09544 9879080
 kundenservice@miweba.de

 **MIWEBA.DE**

 /miwebagmbh  /miwebaTV  /miweba_gmbh