

Cuisinart®

Indoor Pizza Oven

CPZ-120




Instruction & Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. Read all instructions.
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling, or putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or dials.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the pizza oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or has been dropped in water. Return the pizza oven to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause personal injury or damage to the unit or accessories.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place pizza oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use this pizza oven for anything other than its intended purpose.
13. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal in the oven.
14. To avoid burns, use extreme caution when removing the pizza oven accessories or inserting and removing food.
15. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this pizza oven.
16. Do not place any of the following materials in the pizza oven: paper, cardboard, plastic, and similar products.
17. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
18. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the pizza oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
19. A fire may occur if the pizza oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
24.  This symbol means the surface of this product is hot; please be careful when touching it.
25. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if caution is taken in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS


Important Safeguards.....	2
Features and Benefits	4
Before First Use	5
Operation	5
Pizza Styles	5
Making the Perfect Pizza	6
Pizza Tips from Start to Finish.....	7
Pizza Dough Making Tips	8
Troubleshooting	10
Cleaning & Care	10
Warranty.....	11
Recipes.....	12

FEATURES AND BENEFITS

1. Control Panel

Easily adjustable temperature control, digital timer, and interior light selector.

a. Independent Cooking Timer

Adjust using the +/- buttons to select desired cook time. Press  START/STOP to begin countdown. When the timer reaches 00:00, the oven will remain on so the next pizza can be cooked without interruption.

b. TEMP READY Indicator

Indicates the oven has reached temperature and is ready to cook

c. POWER ON Indicator

Indicates when the unit is on and remains lit while in use

d. Temperature Dial

Smooth-feel temperature control with selection range of 350°F to 700°F

e. Interior Light Button

Illuminates interior to view food during the cooking process

2. Cooking Guide

Built-in guide with recommendations for time and temperature for different styles of pizza.

3. Pizza Stone

Ideal surface for cooking Neapolitan style, New York, thin and crispy, and more. When using the pizza stone, always preheat the oven with the stone in place.

4. Wire Rack

Holds the pizza stone and deep dish pan in place while in use. This diagram shows the proper position for the wire rack.

5. Enameled Deep Dish Pan

This 12"x12"x1.5" baking pan can be used for pan pizza styles such as deep dish, Detroit style, Grandma pizza, and focaccia.

6. Foldable Pizza Peel

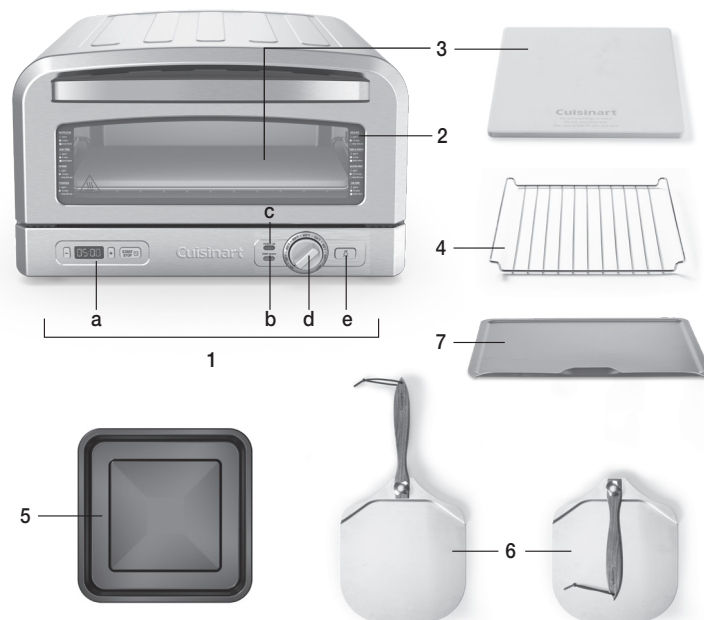
Use the pizza peel to easily slide in and remove pizza. The handle can be rotated to rest on top of the peel for compact storage when not in use.

7. Internal Crumb Tray (not shown)

This tray sits on the bottom of the oven. To insert, hold the curved edge and tilt the tray downward to slide under the bottom heaters. To remove, wait until the oven is fully cooled and gently tilt upward and pull it out.

8. Active Cooling Technology (not shown)

Internal fans cool the exterior of the oven and internal electronics during and after use.



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and labels from the inside and outside of the oven, and safely discard.
2. Place the pizza oven on a flat, level surface.
3. Move oven 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.
4. Check that the crumb tray is in place and insert the wire rack and pizza stone.


NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

OPERATION

Follow these steps for cooking operation:

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface. Plug the Cuisinart® Indoor Pizza Oven into a wall outlet. Ensure the oven is in a well-ventilated area, as some smoke may be emitted due to high temperatures.
2. Ensure the wire rack and pizza stone are inserted in the proper position and close the oven door.
3. Turn the dial to the desired temperature. The POWER ON indicator light will illuminate, an audio alert will sound, and the oven will begin preheating.
4. **Preheating the oven:**
 - a. Turn the temperature dial to the desired temperature. The oven will automatically preheat for 20-30 minutes, depending on the temperature needed. The preheat time ensures the pizza stone becomes saturated with heat, which is imperative for a crisp bottom pizza crust.


NOTE: Pan pizzas require significant time to put together, so they are best assembled either while the oven is preheating or even before.
 - b. While the oven is preheating, assemble pizzas (see page 7).

NOTE: This unit will automatically shut off after 2 hours; an audio alert of 3 beeps will sound at this time.
 - c. Once preheat is complete, an audio alert will sound and TEMP READY will illuminate.
5. Carefully slide assembled pizza into the oven and set timer (if desired) using the +/- button. Press  START/STOP to start timer. Holding down the +/- buttons will jump the

time faster. When the timer reaches 00:00, an audio alert will sound.

IMPORTANT: Please note that the end of a timer cycle does not turn off the oven.

NOTE: When cooking at higher temperatures, closely monitor cooking progress as pizzas cook quickly.

6. When pizza is ready, remove from the oven and enjoy!
7. To turn off the oven at any time, turn the dial to  position. The POWER ON indicator light will go off, and an audio alert will sound.

IMPORTANT: LEAVE THE UNIT PLUGGED IN AFTER USE UNTIL THE FANS SHUT OFF TO ENSURE PROPER COOLING OF THE OVEN AND ELECTRONICS. THE FANS WILL RUN FOR APPROXIMATELY 20 MINUTES AFTER THE OVEN IS TURNED OFF.

NOTE: Always make sure the oven is preheated (indicated by the TEMP READY light) before cooking your pizza. This will ensure the best results for all styles of pizza. If cooking multiple styles of pizza, we suggest starting with pizzas that require a lower temperature.

If you notice pizzas coming out more pale or undercooked when cooking pizzas back to back, give the oven 5-10 minutes to heat up again.

Factors like leaving the oven door open, opening the door too often, or insufficiently heating the pizza stone can lead to heat loss.

PIZZA STYLES

Neapolitan, 700°F, 5 minutes

Neapolitan pizza is often referred to as “wood-fired” pizza since it is traditionally cooked in wood-fired pizza ovens. The characteristics are the dark bottom crust, and a high and chewy outer crust. This style pizza is all about the flavor of the dough and less about the toppings, so go light on toppings.

New Haven, 700°F, 5 minutes

New Haven is really a “neo” Neapolitan pizza since it is based in the Neapolitan method with flavorful dough and chewy crust. It is often either oblong or rectangular shaped.

New York, 650°F, 5 minutes

This is the pizza that is in most neighborhood slice shops and pizzerias in New York. It is chewy and crispy and topped with sauce and plenty of cheese.

Thin and crispy, 600°F, 5 minutes

This is similar to the popular “bar” pizza that is found across the country. The dough is a bit sweeter and sometimes calls for more oil or other fat than traditional pizza dough. It is thin with little exterior crust.

Deep dish, 550°F, 15 minutes

Deep dish pizza, considered a Chicago specialty, is traditionally prepared in a tall pan and has a thick crust filled with an ample amount of sauce, cheese, and other traditional pizza toppings. The cheese often melts over the crust and forms a crispy texture where it contacts the pan while baking.

Detroit, 550°F, 15 minutes

This popular deep-dish style pizza consists of a very thick dough that is generously oiled and studded with fatty cheese. The most popular topping is stripes of pizza sauce, but pepperoni is also a regional favorite. It should be baked until the edges and bottom of the pizza are very browned and crispy.

Sicilian, 500°F, 15 minutes

While this also falls under the heading of a “deep dish” pizza, it is more like a focaccia with toppings. Focaccia dough, baked with rich olive oil, is first parbaked and then topped either with a little bit of cheese and herbs, or fully topped with sweet pizza sauce, cheese, and a light scattering of toppings.

Grandma, 500°F, 15 minutes

Grandma-style pizza is the New York region’s take on Sicilian pizza. It is a bit thinner and most often sold in shops by the slice. It has lighter and fresher toppings than the typical New York slices.

Focaccia, 500°F, 15 minutes

Focaccia is a bread enriched with olive oil. Sometimes it is just served with light toppings of herbs and salt, or maybe a little grated cheese. Other times it is twice baked, where it is first parbaked, then stuffed with cheese and fillings, then finished to make it more of a stuffed bread.

Calzone, 500°F, 15 minutes

The simplest way to describe this pizzeria staple is as a stuffed pizza. Pizza dough is stretched to an oval or circle and filled with cheese, typically ricotta and mozzarella, and often a mixture of vegetables and meats. It is cooked directly on the pizza stone to ensure a crispy exterior and fast cooking.

Frozen, 450°F, 15 to 20 minutes

Cook frozen pizza directly on preheated stone. Keep in mind that thicker crusts will require more time while thinner crust and personal pizzas will take less time. For best results, turn pizzas with peel halfway through cooking time.

Gluten free, 500°F, 10 to 15 minutes

Gluten-free crusts require special attention. Since the doughs are typically stickier, they are best cooked in the baking pan as opposed to directly on the pizza stone. They may need to be parbaked before topping to ensure that they are fully cooked through and can withstand the weight and moisture of toppings.

Our cooking recommendations are based on our gluten-free pizza dough recipe. Gluten-free dough may be used for any pizza recipe (page 16).

Cauliflower, 500°F, 4 to 5 minutes

Cauliflower crusts (page 17) require special attention similar to that of gluten-free doughs. They need to be baked in the baking pan, if preparing fresh, and require the pan to be well oiled. The crust must be parbaked prior to topping.

MAKING THE PERFECT PIZZA

Pizza making takes practice – here are some key steps for success.

Great pizza begins with great ingredients—high quality and simple ingredients go a long way.

Dough is the important foundation of a pizza. Store-bought dough is convenient and consistent. It is also a great starter dough for practicing pizza making.

Our recommendation is using 8 to 10 ounces of dough for a 12" round pizza, and 24-32 ounces for pan pizza or focaccia.

Once you get the hang of pizza making, we highly recommend trying some of our dough recipes. Our Neapolitan-style dough (page 13) with the addition of the optional sugar makes for an authentic Neapolitan pizza.

For maximum flavor and fermentation, we recommend resting homemade dough in the refrigerator for 24 and up to 72 hours before preparing for best results. Remove dough from refrigerator at least 1 hour and up to 3 hours before shaping. Keep covered as it rests at room temperature.

For the best flavor and ultimate final pizza, our dough recipes tend to be a bit more sticky and wet than a traditional dough ball. This wet consistency requires extra flour and patience for success. Use floured hands when handling dough – this way dough will not stick to your hands plus you can control the amount of flour used. Brush off excess flour before topping.

Go light on the toppings! This helps with both transferring pizza from peel to stone, and it is true in pizza making that a little goes a long way in terms of toppings. Wet toppings weigh down the pizza and cause the dough to stick to the pizza peel.

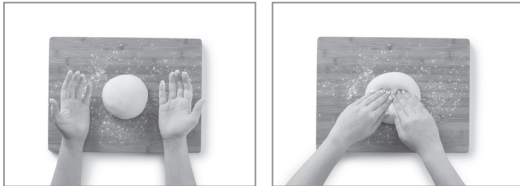
Preheat the oven before preparing and assembling your pizza. It is important that the pizza stone is hot and ready before you begin.

Although not essential, we recommend turning your pizza 180° about halfway through baking time for the most even end results.

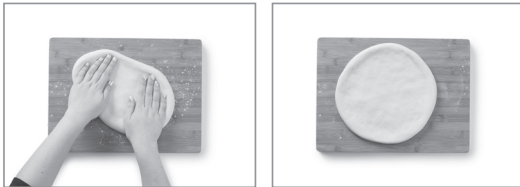
PIZZA TIPS FROM START TO FINISH: HOW TO SHAPE AND LAUNCH PIZZAS

Pizza making and launching is an art that takes practice. Do not be discouraged should your first attempt not be perfect! Use any store-bought dough or our Neapolitan or New York style dough recipes (page 13).

1. Once dough has sufficiently rested at room temperature, lightly flour work surface and place dough ball in center. For stickier doughs it is helpful to flour hands as well. We recommend 8 to 10 ounces of dough for pizza making. Sixteen ounces of dough is the maximum recommended amount per individual pizza.
2. Press dough ball to flatten into a disc.



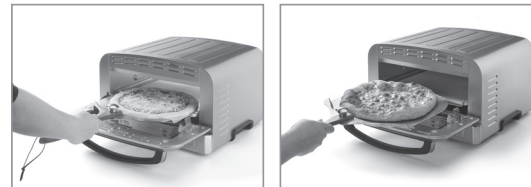
3. Continue to shape to larger circle, flipping dough at least once to prevent sticking (add additional flour as necessary) while stretching and shaping dough evenly, from the center outward.



4. If dough is not spreading or stretching to desired shape, let it rest. Cover for 10 to 15 minutes and then try again.
5. Once stretched to desired size, lightly flour the pizza peel.
6. Place dough onto cool peel. Be sure the size of the dough is not larger than the peel. Trim any dough that hangs over the peel.
7. Working quickly, top with sauce and desired toppings. With toppings, keep in mind that a little goes a long way. Adding too much sauce or cheese will weigh down the dough so that it will stick to the peel.



8. **Confirm dough can move on peel by shaking slightly. Should any area be stuck, gently lift and sprinkle the peel lightly with additional flour to loosen. Do not attempt to launch pizza if any area seems to be sticking to the peel.**
9. Open oven door and put peel into oven. Slide the pizza onto the stone with a quick yet confident forward and then backwards motion, shimmying the peel slightly if necessary.



10. When the pizza is done, slide the peel under the pizza. Gently lift and remove from the oven, then slide the pizza onto a cutting board. Let the pizza cool slightly before slicing and serving. Allow peel to cool before assembling the next pizza.

To prepare a thin and crispy pizza

1. Follow steps 1 to 3 in preparing pizza that bakes directly on the stone (page 7).
2. Place stretched dough on a floured work surface. Using a rolling pin, roll dough out to a thin 12-inch circle or rectangle.
3. Lightly flour the pizza peel and carefully move the rolled dough onto the peel. Working quickly, top the dough as desired.
4. Confirm dough can move on peel by shaking slightly. Should any area be stuck, gently lift and sprinkle the peel lightly with additional flour.
5. Open oven door. Put peel into oven and slide the pizza onto the stone with a quick yet confident forward and then backwards motion.
6. When the pizza is done, slide the peel under the pizza. Gently lift and remove from the oven, then slide the pizza onto a cutting board. Let the pizza cool slightly before slicing and serving.

To prepare a pan style pizza

1. Coat the interior of the deep dish pan with 3 to 4 tablespoons of olive oil, depending on the style being prepared.
2. Place 1½–2 lb of dough in the oiled pan and turn the dough over a few times so that it's fully coated with the olive oil.
3. Press the dough gently using your fingertips, spreading it towards the 4 sides of the pan (do not force it; it will eventually spread).
4. Cover the pan and allow to rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on the spreading of the dough to the edges of the pan. Cover and repeat this process until the dough fills the pan. This process can take up to 3 rounds (60 minutes total).
5. Once the dough fills the pan, then add desired toppings, depending on the style of pan pizza being prepared.
6. Cover loosely with plastic wrap and let rise while oven preheats.
7. Once oven is preheated, place pan in oven directly on the pizza stone.
8. When the pizza is done, remove from oven using oven mitts, then slide the pizza from the pan onto a cutting board before slicing and serving.

PIZZA DOUGH MAKING TIPS

Yeast pizza dough can be prepared a number of different ways. Regardless of the method you choose, follow the specific recipe for proofing instructions once the dough is made.

Bread flour or 00 flour is recommended for most pizza dough styles.

For all methods: If using instant yeast, the yeast can be added with the dry ingredients. Active dry yeast should be proofed first with liquid ingredients at appropriate proofing temperature (105°–110°F).

Patience is key for a good dough—the longer it can slow proof and rest in the refrigerator, the longer the flavors have to develop (up to 72 hours for best results).

By hand

1. Have all ingredients and tools ready. The best tools for making dough by hand are a large, wide, shallow bowl for a mixing, a small bowl of all-purpose or bread flour to dust hands and work surface, and a measuring cup of water. A plastic dough/bowl scraper is useful, but not necessary.
2. Put dry ingredients in the mixing bowl and the water/liquid in a measuring cup. First mix the dry ingredients together either with a whisk or with the bowl scraper, if using.
3. Add the minimum amount of water (if there is a range given) and start to mix. If using your hands, generously coat them with flour. Once the dough comes together, you can completely mix and knead it in the bowl, or transfer to a clean work surface that has then been dusted with flour.
4. Knead the dough on the work surface, until it springs back to the touch. Try not to add too much additional flour if it is sticking—rather just keep kneading (adding more to your hands is OK if the dough is indeed sticking to your hands). Eventually it will come together.
5. A good method is to pull part of the dough toward you and then fold it over itself; turn the dough 45 degrees and then repeat, repeat, repeat, until the dough is nicely springy.

Food processor

The food processor is the tool to use to make dough quickly and easily. Since the dough is kneading at a higher speed, and therefore warming the dough up more than if prepared by hand or in the stand mixer, the perfect dough ball comes together in seconds as opposed to minutes like in the other methods.

1. Put the dry ingredients into the work bowl fitted with metal blade or dough blade.
2. Process on a low or dough speed if available. With machine running, slowly add the water/liquid through the feed tube only as fast as the dry ingredients can absorb it. If the dough seems too sticky or wet, then add additional flour 1 teaspoon at a time. Once the dough forms a ball, only knead it for an additional 45 to 60 seconds.
3. Turn the dough out onto a clean surface that has been lightly dusted with flour to knead a few times by hand to be sure it is a smooth ball and springs back to the touch when lightly pressed.

Stand mixer

The stand mixer is a favorite tool of many for preparing pizza dough. It is easier to prepare larger batches than in the food processor, and it is mostly a hands-off method for those that don't want to get their hands too messy.

1. Fit stand mixer with dough hook. Add the liquid ingredients to the mixing bowl.
2. Add in the dry ingredients (that have been premixed in a separate bowl). Follow recipe whether dry ingredients are added all at once or gradually.
3. Mix dough on the lowest speed.
4. Once dough ball is formed, continue to knead on low speed for 10 minutes.

ADDITIONAL PIZZA TIPS

Toppings

When preparing fresh pizzas, don't use too much sauce or overload the toppings. Adding too much sauce will make the dough gummy after being cooked and can make it more difficult to remove from the peel when sliding into the oven. New York style pies call for a chewy and saucy marriage between the dough and cheese, so that is one exception to the rule. Just be sure the peel has enough flour to allow the pizza to slide onto the stone.

For Neapolitan and New Haven-style pizzas, we recommend about 3 tablespoons of pizza sauce if making a red pie. For New York and thin and crispy styles, a bit more sauce is typical. If an extra saucy pie is desired, it is best to parbake the crust to get a crispy bottom, then top with the desired sauce and toppings.

It is best to precook most pizza toppings. Raw ingredients have more moisture and that moisture can seep into your cooking pizza and produce an unpleasantly soggy dough.

Also, because the pizza takes little time to cook, certain toppings may not finish if they are not precooked.

If topping with fresh herbs, keep them fresh by adding to pizza after baking.

Leftover dough suggestions

Freezing dough saves time for the next pizza night. Prepare desired dough and allow to rise for the full amount of time directed in the recipe (prior to shaping). Divide dough into individual portions (either individual pizzas, 8 to 10 ounces each, or for pan pizzas enough to fill the full pan). Wrap well in plastic and place in the freezer. Doughs can be frozen up to 2 months.

To defrost, remove dough from the plastic and place in a bowl or on a pan and cover. Place in refrigerator overnight. Bring to room temperature for 1 to 3 hours prior to using and follow desired pizza style to prepare.

Garlic knots: Brush the deep dish pan with 1 tablespoon olive oil. Divide 1 pound of pizza dough into equal pieces. Roll each into a rope and tie into a knot. Melt 4 tablespoons of butter with finely chopped garlic (about 4 cloves). Dip each knot into the melted garlic butter and place evenly into deep dish pizza pan. Cover with plastic and allow to rise for 30 minutes. Bake at 450°F until golden, about 15 minutes. Rotate pan halfway through baking time for the most even results.

Cinnamon sugar twists: Prepare the dough the same as above. Brush each knot with melted butter and then sprinkle liberally with cinnamon sugar. Bake at 450°F until golden, about 15 minutes. Rotate pan halfway through baking time for the most even results.

Reheat: Reheat leftover pizza at 350°F for 5 to 8 minutes.

TROUBLESHOOTING

SUBJECT	QUESTION	ANSWER/SOLUTION
Power	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
Cooking	Why is my dough sticking to the peel?	When shaping dough, be sure to have extra flour on hand. Lightly dust hands and work surface when shaping. Lightly dust peel. Once pizza is topped, be sure it can move on the peel before attempting to slide into oven. Should any spot be stuck, lightly dust underneath with flour so that pizza moves on the peel. Go sparingly on sauce and toppings—too much of these can cause dough to stick to the peel. Make sure peel is completely cool before placing shaped, fresh dough.
	Why is smoke coming out of the oven?	A small amount of smoke is normal and due to the high temperatures. To reduce smoke, try using less flour on the pizza peel.
	Food fire in the oven	Small food fires in the oven are possible in some scenarios, such as when using excessive amounts of flour or oil. If this happens, ensure the oven door is closed. If the fire does not self-extinguish within 10 seconds, turn the oven off and unplug until the fire is out.

CLEANING & CARE

- Before cleaning any part of the oven or removing internal accessories, be sure the exterior and interior of the oven are completely cooled.
- Always unplug the oven from the electrical outlet before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the oven, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use products such as steel wool pads on the interior of the oven.

Cleaning the accessories

- Deep dish pan, oven rack, pizza peel, and crumb tray: hand-wash in hot, sudsy water, using a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinse. These items are NOT dishwasher safe.
- Pizza peel: Carefully unscrew the handle and set aside. Wash the metal part of the peel in warm sudsy water. Wipe down the handle with a damp cloth if needed. When the peel is dry, screw the handle back in place, making sure it's securely tightened.

- Pizza stone: To maintain the longevity of your pizza stone, we recommend routine maintenance. Make sure the stone is completely cool before handling. Use a metal spatula or food scraper to remove any stuck-on food debris. Brush off any burnt flour or other debris and wipe with a damp towel.

The naturally porous surface of the pizza stone can result in staining or discoloration regardless of how often you clean it, due to many factors such as high heats and oily ingredients. This is completely normal and expected. Over time the pizza stone will become seasoned, which improves cooking performance and flavor.

Be sure the pizza stone is completely dry before placing back in the oven. Store the pizza stone in the oven when not in use.

IMPORTANT: Since the pizza stone is very porous, you should never use any soap or detergent on it. It should also never be submerged in water as the stone can be permanently damaged or cracked when heated if wet.

- To remove crumbs, slide out the internal crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove any stuck-on food, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Indoor Pizza Oven that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Indoor Pizza Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for in-warranty service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Indoor Pizza Oven should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our customer service department toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Indoor Pizza Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, to ensure the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Recipes

Neapolitan-Style Pizza Dough.....	13	Mexican Street Corn Pizza.....	25
New York-Style Pizza Dough	13	Naan Pizza with Spicy Lamb, Feta, and Herbs.....	26
Thin and Crispy Pizza Dough.....	14	Potato, Sausage, and Rosemary Pizza	26
Deep-Dish Pizza Dough	15	Short Rib, Caramelized Onion, and Smoked Gouda Pizza	27
Focaccia or Sicilian Pizza Dough.....	15	Cauliflower Pizza with Brussels Sprouts, Bacon, and Shaved Parmesan	28
Gluten-Free Pizza Dough.....	16	Rosemary Focaccia	29
Parmesan Cauliflower Crust.....	17	Detroit Classic Pepperoni Pie.....	30
Naan Pizza Crust	17	Sicilian Meatball Pie	30
Simple Pizza Sauce.....	18	Broccoli Calzones	31
Basil Pesto.....	18	Chicken Parmesan Calzones	32
Spring Pea Pesto.....	19	Chocolate Hazelnut Pizza with Strawberries.....	33
Pistachio-Arugula Pesto.....	19	Apple Galette	33
Margherita Pizza	20		
Four-Cheese Pizza with Roasted Tomatoes	20		
Pistachio-Arugula Pesto, Prosciutto, and Burrata Pizza	21		
White Pizza with Sausage, Broccoli Rabe, and Cherry Peppers	22		
Apple, Bacon, Red Onion, and Blue Cheese Pizza	22		
Spring Pea Pesto Pizza	23		
Spicy Hawaiian Pizza.....	24		
New Haven-Style White Clam Pizza	24		

Neapolitan-Style Pizza Dough

The original in pizza – simple ingredients and patience add up to a delicious pizza base.

Makes dough for two 10- to 12-inch pizzas

- 1 cup water, room temperature
- 2½ cups bread flour
- 1½ teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*
- Pinch granulated sugar (optional); see tip below

1. Put the water in the mixing bowl of a stand mixer fitted with the dough hook.
2. Add the flour, yeast, and sugar if using. Turn the stand mixer on to the lowest speed, and mix until a ball of dough forms.
3. After the mixture forms a ball, continue to knead on the lowest speed for 10 minutes.
4. Transfer the dough to a large stainless-steel bowl and cover with plastic wrap. Allow to ferment at room temperature for about 4 hours.
5. Divide the dough into two equal portions, and shape each into a smooth, rounded ball. Place the dough in a clean bowl with enough room for each piece to expand without touching. Cover tightly and refrigerate for at least 24 hours and up to 3 days.
6. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature at least 1 hour before shaping into a crust.

Insider's tip: Although not a traditional ingredient, a pinch of sugar gives your pizza optimal "leopard spotting" when baked.

*If using instant yeast, prepare as this recipe is written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast into the warm water and once it

gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

Nutritional information per serving (based on 16 servings):
Calories 129 (0% from fat) • carb. 28g • pro. 4g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 401mg • calc. 1mg • fiber 1g

New York-Style Pizza Dough

The addition of olive oil creates a nice balance between crunch and chew, both characteristic of a classic New York pie.

Makes dough for two 10- to 12-inch pizzas

- 1 cup water, room temperature
- 1 tablespoon olive oil
- 2½ cups plus 2 tablespoons bread flour
- 1½ teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*
- 1 teaspoon granulated sugar or honey**

1. Combine the water and olive oil in a 2-cup liquid measuring cup.
2. Put the bread flour, salt, yeast, and sugar in the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Process briefly to mix, about 10 seconds.
3. With the machine running, pour the liquid through the feed tube, only as fast as the flour will absorb it. After the mixture forms a ball, process the dough to knead for an additional 45 seconds.
4. Transfer the dough to a stainless-steel mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to ferment at room temperature for about 4 hours.
5. Divide the dough into two equal portions, and shape each into a smooth, rounded ball. Place the dough in a clean pan with

enough room for each piece to expand without touching. Cover tightly and refrigerate for at least 24 hours and up to 3 days.

6. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature at least 1 hour before shaping into a crust.

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast, it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast into the warm water, along with the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

**Honey is a great alternative to sugar in pizza dough. If using, add to the recipe with the liquid ingredients.

*Nutritional information per serving (based on 16 servings):
Calories 80 (10% from fat) • carb. 16g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 222mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Thin and Crispy Pizza Dough

Rolled out thin, this dough works for any style of thin and crispy pizza.

Makes dough for two 10- to 12-inch pizzas

- ¾ cup water, room temperature
- 3 tablespoons olive oil
- 2½ cups bread flour
- 1 tablespoon granulated sugar
- 1 teaspoon kosher salt
- ¾ teaspoon instant or active dry yeast*

1. Combine the water and olive oil in a 2-cup liquid measuring cup.
2. Put the flour, sugar, salt, and yeast in the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Process briefly to mix, about 10 seconds.

3. With the machine running, pour the liquid through the feed tube, only as fast as the flour will absorb it. Once the mixture forms a ball, process the dough to knead for an additional 45 seconds.
4. Transfer the dough to a stainless-steel mixing bowl and cover with plastic wrap**, or put in a resealable plastic bag. Refrigerate at least overnight and for a maximum of 3 days.
5. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature for at least 1 hour. Divide the dough into two equal portions, and form each into a smooth, rounded ball. Place each piece of dough into an individual bowl and cover with plastic wrap.
6. Once doubled in size, the dough is ready to use for a pizza crust.

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast, into the warm water, along with a pinch of the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

**For best results, an overnight rest is highly recommended. However, dough can be used after kneading with an hour rest at room temperature. Watch as it bakes; with a short rest it may puff up too much. If so, remove and pierce the bubbles to deflate and return to finish baking.

*Nutritional information per serving (based on 16 servings):
Calories 90 (26% from fat) • carb. 15g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 148mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Deep-Dish Pizza Dough

This dough is ideal for Detroit-style or other deep-dish pizzas.

Makes dough for 1 deep-dish pizza

- 3 cups bread flour
- 1½ teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*
- 1¼ cups water, room temperature

1. Put the flour, salt, and yeast in a large mixing bowl. Whisk to combine. Pour the water over the dry ingredients. Using your hands or a bowl scraper, work the ingredients to form a dough. Knead a few more times, and then cover and let sit at room temperature for at least 16 or up to 24 hours.
2. Fold the dough over a few times, then use in your favorite pan-pizza style.

NOTE: This recipe tips (page 9) can be made in a food processor or stand mixer; see tips.

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast, it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast into the warm water and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 154 (0% from fat) • carb. 33g • pro. 5g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 401mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Focaccia or Sicilian Pizza Dough

In addition to making a delicious focaccia, this dough is a great base for Sicilian or Grandma-style pizzas.

Makes 1 pan focaccia or Sicilian-style pizza

- 2½ cups bread flour
- 2 teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon granulated sugar
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*
- 1 teaspoon olive oil
- 1 cup plus 3 tablespoons water, room temperature

1. Put the flour, salt, sugar, and yeast into a large mixing bowl. Whisk to combine. Pour the water over the dry ingredients. Using your hands or a bowl scraper, work the ingredients to form a dough. Knead a few more times, and then cover and let sit at room temperature for at least 2 hours or up to 12 hours.
2. Fold the dough over a few times, then use in your favorite focaccia or Sicilian or Grandma-style pizza.

NOTE: This recipe can be made in a food processor or stand mixer; see tips (page 9).

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast into the warm water, along with a pinch of the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 139 (8% from fat) • carb. 28g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 534mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Gluten-Free Pizza Dough

Simple gluten-free dough acts as the perfect blank canvas for pizza lovers avoiding gluten. Roll it thick for a softer crust or thin for thin and crispy.

Makes dough for two 10-inch pizzas

- ¾ cup rice milk, room temperature
- ¼ cup olive oil plus more for the pan
- ¾ cup brown rice flour plus more for dusting
- ¼ cup oat flour
- ½ cup arrowroot starch
- ½ cup potato starch
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon xanthan gum
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*

1. Combine the rice milk and olive oil in a 2-cup liquid measuring cup.
2. Put the rice and oat flours, arrowroot, potato starch, salt, xanthan gum, and yeast in the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Process briefly to mix, about 10 seconds.
3. With the machine running, pour the liquid through the feed tube, only as fast as the dry ingredients will absorb it. Once the mixture forms a ball, process the dough to knead for an additional 45 seconds.
4. Transfer the dough to a stainless-steel mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest at room temperature for at least 2 hours.
5. Divide the dough into two equal portions. The dough can be used immediately or wrapped and stored in the refrigerator for up to 4 days.

To bake:

1. When ready to use, preheat pizza oven to 500°F. Dust work surface with rice flour and roll dough into an 8- to 9-inch circle or square, ¼ inch thick for a thinner, crispy pizza and ½ inch thick for a thicker, more chewy one. Oil the deep dish pan well and put the dough into the pan.
2. Top as desired (any pizza recipe can easily be used with this gluten-free crust).
3. Bake in pizza oven until crust is golden and cheese is melted (if using), about 10 minutes for thin crust and about 12 to 13 for thick.

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast, it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast into the warm water, along with a pinch of the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

Nutritional information per serving (based on 16 servings):
Calories 76 (44% from fat) • carb. 10g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 142mg • calc. 24mg • fiber 0g

Parmesan Cauliflower Crust

This cauliflower crust is a perfect alternative for gluten-free pizza fans.

Makes crust for 1 pizza

- 1 tablespoon olive oil
- 1 head (about 1¼ pounds) cauliflower, cut into 1-inch florets
- 4 ounces (about 1 cup) grated Parmesan
- ¾ cup almond flour
- 1 large egg
- ½ teaspoon onion powder
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon dried oregano
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Preheat pizza oven to 500°F. Brush the deep dish pan with the oil and set aside.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of a food processor. Add the cauliflower and pulse 5 to 6 times to break up, and then process on High until finely chopped. Transfer to a microwave-safe bowl. Microwave the cauliflower until tender, about 5 minutes. Let cool for 10 minutes.
3. Once cool, transfer cauliflower to a large bowl lined with cheesecloth. Using the cheesecloth, squeeze the cauliflower to remove as much liquid as possible. (Take your time with this step—it will help ensure a crisper crust.)
4. In a medium bowl, combine the cauliflower, Parmesan, almond flour, egg, onion powder, garlic powder, oregano, salt, and pepper.
5. Transfer half of the cauliflower mixture to the oiled deep dish pan. Press evenly along the bottom of the pan.

6. Bake until golden-brown and slightly firm, about 18 minutes. Cool slightly.
7. This crust can now be used as a traditional pizza crust. Top with your favorite pizza toppings and return to the oven to finish cooking.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 106 (58% from fat) • carb. 4g • pro. 7g • fat 7g • sat. fat 2g
chol. 22mg • sod. 270mg • calc. 127mg • fiber 2g

Naan Pizza Crust

The main difference between traditional pizza dough and naan is that naan includes dairy, resulting in a crust with a much softer texture.

Makes dough for 2 pizzas

- ½ cup water, room temperature
- 2 cups bread flour
- 1 teaspoon instant or active dry yeast*
- ½ teaspoon granulated sugar
- ¾ cup sour cream or whole-milk plain Greek yogurt
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- ¾ teaspoon kosher salt
- Unbleached all-purpose flour, for dusting

1. Put the water into the bowl of a stand mixer.
2. Attach the dough hook to the mixer. Add the flour, yeast, sugar, sour cream or yogurt, olive oil, and salt to the bowl. Mix on low to combine the ingredients, then increase the speed to medium and knead until smooth, about 5 minutes. The dough should be soft and spring back to the touch.
3. Cover the bowl and let dough rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, 1 to 1½ hours. Line a large rimmed baking sheet with parchment paper.

-
- Transfer the dough to a lightly floured surface and punch down. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll each piece into a ball and place on the parchment-lined baking sheet. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size, about 45 minutes.
 - Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
 - On a lightly floured surface, flatten each ball into a 12-inch round $\frac{1}{4}$ inch thick. Top with desired toppings and bake in the preheated pizza oven until crust is golden and crispy, about 5 minutes.

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast, it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast, into the warm water, along with a pinch of the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

Nutritional information per serving (based on 16 servings):

*Calories 117 (26% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 2mg • sod. 153mg • calc. 4mg • fiber 1g*

Simple Pizza Sauce

*This no-cook sauce comes together in seconds
with a food processor.*

Makes about 3- $\frac{1}{2}$ cups

- 1 28-ounce can whole peeled tomatoes
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 garlic clove, peeled
- 6 fresh basil leaves
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt

- Put the tomatoes and all juices, olive oil, garlic, basil, and salt in the work bowl of a food processor fitted with a metal chopping blade. Process until smooth, about 1 minute.
- Use immediately or store in an airtight container in the refrigerator for about a week.

Nutritional information per serving ($\frac{1}{2}$ cup):

*Calories 41 (61% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 557mg • calc. 28mg • fiber 1g*

Basil Pesto

*Pesto is an alternative yet delicious pizza topping, especially when
paired with fresh garden tomatoes for the ultimate taste of summer.*

Makes about 1 $\frac{1}{2}$ cups

- 2 ounces Parmesan, cut into $\frac{1}{2}$ -inch cubes
- 1 garlic clove, peeled
- $\frac{1}{4}$ cup pine nuts, lightly toasted
- 4 ounces fresh basil leaves, about 3 cups
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$ cup extra-virgin olive oil

1. Insert the chopping blade in the work bowl of a food processor. With the machine running, drop the Parmesan and garlic through the feed tube to finely chop.
2. Add the pine nuts and pulse 5 to 6 times to chop. Add the basil and salt, and pulse 10 to 12 times to chop. Scrape the work bowl.
3. With the machine running, add the olive oil in a steady stream through the feed tube. Process until combined.
4. Transfer the pesto to a glass jar or airtight container; tap to remove air bubbles and even out the surface. Cover the surface directly with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen for up to 2 months.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

**Calories 120 (90% from fat) • carb. 1g • pro. 2g • fat 13g • sat. fat 2g
chol. 3mg • sod. 121mg • calc. 74mg • fiber 0g**

Spring Pea Pesto

*This pesto is somewhat thick, making it perfect for a pizza topping.
To use it as a pasta sauce, thin it with a little water.*

Makes 1¾ cups

- 1 garlic clove, peeled
- 1 ounce Pecorino Romano, cut into ½-inch cubes
- 1 10-ounce bag frozen peas, thawed
- ¼ cup fresh basil leaves
- 1 tablespoon pine nuts
- ½ teaspoon grated lemon zest
- ½ teaspoon kosher salt, plus more to taste
- Pinch black pepper, plus more to taste
- ⅓ cup olive oil

1. Insert the chopping blade in the work bowl of a food processor. With the unit running, drop the garlic through the feed tube

and process until finely chopped. Add the cheese and pulse 4 to 5 times to roughly chop, and then process until finely grated.

2. Add the peas, basil, pine nuts, lemon zest, salt, and pepper. Pulse to roughly chop. Scrape down the sides of the bowl. With the machine running, add the olive oil in a slow, steady stream through the feed tube, processing until combined, about 1 minute.
3. Scrape down the sides of the work bowl. Process a bit of water into the mixture for a thinner pesto.
4. Transfer to a glass jar or airtight container; tap to remove air bubbles and even out the surface. Cover the surface directly with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen for up to 2 months.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

**Calories 77 (74% from fat) • carb. 3g • pro. 2g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 2mg • sod. 135mg • calc. 1mg • fiber 1g**

Pistachio-Arugula Pesto

Ready in under 5 minutes, this versatile pesto is delicious baked on a pizza, spread on a sandwich, or tossed on pasta.

Makes about 2 cups

- 1 ounce Parmesan, cut into ½-inch cubes
- ¼ cup lightly salted pistachios
- 2 garlic cloves, peeled
- 2 cups baby arugula, packed
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 1 teaspoon grated lemon zest
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- ¼ cup olive oil; more as needed

1. Insert the chopping blade in the work bowl of a food processor. Add the cheese, nuts, and garlic, and process on High until roughly chopped, about 10 seconds.
 2. Add the arugula, lemon juice, lemon zest, salt, and pepper; pulse 10 to 15 times to chop. With the machine running, add the olive oil in a slow, steady stream through the feed tube, processing to combine and form an emulsion, about 1 minute. Scrape down the sides of the work bowl. For a thinner pesto, process with additional oil or water.
 3. Transfer the pesto to a glass jar or airtight container; tap to remove air bubbles and even out the surface. Cover the surface directly with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen for up to 2 months.
- Nutritional information per serving (1 tablespoon):**
Calories 25 (84% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 1mg • sod. 56mg • calc. 14mg • fiber 0g
4. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
 5. Spread the sauce evenly around the center of the dough, leaving a 1-inch border.
 6. Scatter the mozzarella over the sauce.
 7. Gently shimmy pizza on peel to make sure it's not sticking. If the dough sticks anywhere, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
 8. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
 9. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Garnish with the Parmesan, basil, and olive oil. Slice and serve.

Margherita Pizza

So simple yet so delicious—this pizza is a classic for a reason!

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend Neapolitan-style [page 13]), room temperature for at least 1 hour
 - Unbleached all-purpose flour, for dusting
 - 3 tablespoons Simple Pizza Sauce (page 18)
 - 3 ounces fresh mozzarella, sliced about ¼ inch thick
 - 2 teaspoons grated Parmesan
 - 4 to 5 fresh basil leaves
 - Extra-virgin olive oil, for drizzling
1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
 2. Stretch the pizza dough out to a 10- to 12-inch round.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

calories 166 (15% from fat) • carb. 29g • pro. 7g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 9mg • sod. 510mg • calc. 62mg • fiber 1g

Four-Cheese Pizza with Roasted Tomatoes

Perfect for every cheese lover!

Makes one pizza

- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup cherry tomatoes
- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend Neapolitan-style [page 13] or New York-style [page 13]), room temperature for at least 1 hour
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- ¼ cup (2 ounces) ricotta cheese
- ¼ cup shredded mozzarella

-
- ¼ cup shredded fontina
 - 1 tablespoon grated Parmesan, for garnish
 - 1 teaspoon fresh oregano, for garnish

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. Heat the oil in a medium skillet over medium-high heat. Add the tomatoes and cook, shimmying them around the pan, until they blister and the skins begin to burst. Remove the pan from the heat and set aside.
3. Stretch the pizza dough out to a 10- to 12-inch round.
4. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
5. Spread the ricotta evenly around the center of the pizza dough, leaving a 1-inch border.
6. Sprinkle the mozzarella and fontina over the ricotta, followed by the tomatoes.
7. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
8. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
9. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Garnish with the Parmesan and oregano. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 147 (37% from fat) • carb. 18g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 70mg • sod. 250mg • calc. 65mg • fiber 1g

Pistachio-Arugula Pesto, Prosciutto, and Burrata Pizza

Slightly upscale but incredibly simple. Bring the pizzeria home with this flavorful pie.

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend Neapolitan-style [page 13] or New York-style [page 13]), room temperature for at least 1 hour
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- ¼ cup Pistachio-Arugula Pesto (page 19)
- 1 cup arugula
- 1 4-ounce piece burrata
- 2 slices prosciutto
- 2 teaspoons honey, for drizzling
- Extra-virgin olive oil, for drizzling
- Flaky sea salt, for garnish
- Freshly ground black pepper, for garnish

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. Stretch the pizza dough out to a 10- to 12-inch round.
3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
4. Spread the pesto evenly around the center of the pizza dough, leaving a 1-inch border.
5. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
6. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.

-
- When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Top with the arugula. Tear the burrata and place the pieces over the arugula, followed by the prosciutto. Garnish with the honey, olive oil, flaky sea salt, and black pepper. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 91 (45% from fat) • carb. 12g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 10mg • sod. 326mg • calc. 17mg • fiber 1g*

White Pizza with Sausage, Broccoli Rabe, and Cherry Peppers

Broccoli rabe and sausage pair perfectly on this veggie-forward pizza.

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (any preferred style), room temperature for at least 1 hour
Unbleached all-purpose flour, for dusting
- ¼ cup ricotta
½ cup shredded mozzarella
3 ounces loose Italian sausage, cooked
2 tablespoons pickled cherry peppers, sliced
4 to 5 stalks broccoli rabe, blanched and trimmed to fit the pizza
½ lemon
¼ teaspoon crushed red pepper
Extra-virgin olive oil, for drizzling
Flaky sea salt, for garnish

- Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
- Stretch the pizza dough out to a 10- to 12-inch round.

- Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
- Spread the ricotta evenly around the center of the dough, leaving a 1-inch border.
- Sprinkle the mozzarella over the ricotta, followed by the sausage, cherry peppers, and broccoli rabe.
- Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
- Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
- When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Squeeze the lemon over the pizza. Garnish with crushed red pepper, olive oil, and flaky sea salt. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 163 (37% from fat) • carb. 18g • pro. 7g • fat 7g • sat. fat 2g
chol. 15mg • sod. 385mg • calc. 66mg • fiber 1g*

Apple, Bacon, Red Onion, and Blue Cheese Pizza

Unpeeled red apple adds a pop of color to this pizza and sweetness to contrast the sharp blue cheese and salty bacon.

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (any preferred style), room temperature for at least 1 hour
- ¼ red onion, thinly sliced
⅓ red apple, unpeeled, cored, and thinly sliced
¼ cup crumbled blue cheese
2 to 4 tablespoons crumbled cooked bacon, to taste

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
4. Scatter the onion over the dough, followed with the apple, blue cheese, and then the bacon.
5. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
6. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
7. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for 1 to 2 more minutes. Slide the pizza onto a cutting board. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 114 (23% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 4mg • sod. 256mg • calc. 24mg • fiber 1g**

Spring Pea Pesto Pizza

*The bright green and white colors of this pizza just shout springtime.
The egg adds a pleasant jammy touch to the finished pie.*

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (any preferred style),
room temperature for at least 1 hour
- ¼ cup Spring Pea Pesto (page 19)
- ¼ cup ricotta
- 2 tablespoons finely shredded Pecorino Romano
- 1 large egg
- 2 tablespoons pea shoots

Extra-virgin olive oil, for drizzling

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. Stretch the pizza dough out to a 10- to 12-inch round.
3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
4. Spread the pesto over the dough, leaving a 1-inch border. Dollop the ricotta over the pesto and the sprinkle with the Pecorino.
5. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
6. Set the timer for 3 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
7. When the timer sounds, carefully pull the pizza out a little and put the raw egg in the center. Carefully slide the pizza back into the oven and close the door. Bake for 1 to 2 more minutes, or until the egg white is fully cooked. Add more time if you prefer a darker or more firmly cooked egg.
8. Use the peel to remove the pizza from the oven, and then top with the pea shoots.
9. Transfer to a cutting board. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 137 (32% from fat) • carb. 18g • pro. 5g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 29mg • sod. 247mg • calc. 20mg • fiber 1g**

Spicy Hawaiian Pizza

The sweet and salty combination of pineapple and chorizo makes this play on the Hawaiian pizza one that even the naysayers out there can't resist. Extra chorizo can be wrapped well and frozen for up to 6 months.

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend New York-style [page 13]), room temperature for at least 1 hour
 - Semolina or unbleached all-purpose flour, for dusting
 - 3 tablespoons Simple Pizza Sauce (page 18)
 - ½ cup shredded mozzarella
 - ½ spear fresh pineapple, sliced (about ⅓ of a small to medium fruit)
 - ½ link cooked chorizo, thinly sliced
- *Note:** Cooked chorizo links are available in the meat section of grocery stores. Cured chorizo can be substituted, but the flavor isn't as strong.
1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 650°F.
 2. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
 3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
 4. Spread the sauce over the dough, leaving a 1-inch border, then sprinkle with the cheese. Finish with the pineapple and chorizo slices.
 5. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
 6. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.

7. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for 1 to 2 more minutes. Slide the pizza onto a cutting board. Let cool a few minutes, and then slice and serve.

*Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 177 (18% from fat)*

*carb. 29g • pro. 7g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 29mg • sod. 468mg
calc. 21mg • fiber 1g*

New Haven-Style White Clam Pizza

This Connecticut classic is a favorite among seafood lovers.

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend Neapolitan-style [page 13]), room temperature for at least 1 hour
 - 1 6.5-ounce can clams, chopped or whole, well-drained
 - 2 tablespoon extra-virgin olive oil
 - 2 garlic cloves, finely chopped
 - 2 teaspoons chopped fresh oregano
 - ¼ teaspoon kosher salt
 - Pinch freshly ground black pepper
 - ¼ cup shredded Parmesan
 - 2 tablespoons fresh parsley, finely chopped
 - ½ teaspoon grated lemon zest
 - Pinch crushed red pepper
1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
 2. Toss the clams with olive oil, garlic, oregano, salt, and pepper.
 3. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
 4. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted by flour.

5. Sprinkle the Parmesan over the dough, followed with the clam mixture.
6. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
7. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
8. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for 1 to 2 more minutes. Slide the pizza onto a cutting board, and then top with the parsley, lemon zest, and crushed red pepper. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 155 (35% from fat) • carb. 18g • pro. 7g • fat 6g • sat. fat 1g
chol. 11mg • sod. 427mg • calc. 22mg • fiber 1g**

Mexican Street Corn Pizza

*This pizza is extra delicious in the summer
when fresh corn is sweetest.*

Makes one pizza

- ¼ cup sour cream
- 1 tablespoon lime juice
- ½ teaspoon kosher salt
- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (we recommend New York-style [page 13] or Thin and Crispy [page 14]), room temperature for at least 1 hour
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- 1 cup shredded Oaxaca or mozzarella cheese
- 1½ cups fresh corn kernels cut off the cob, from about 2 ears of corn
- 3 tablespoons poblano pepper, finely diced
- ¼ cup crumbled cotija cheese

- ½ teaspoon chile powder
- 2 tablespoons fresh cilantro leaves
- Flaky sea salt, for garnish
- Freshly ground black pepper, for garnish

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. In a small bowl, combine the sour cream, lime juice, and salt. Set aside.
3. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
4. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
5. Scatter the Oaxaca cheese over the dough. Top with the corn and poblanos.
6. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
7. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board.
8. Drizzle the lime-sour cream crema to taste over the pizza. Garnish with the cotija, chile powder, cilantro, flaky sea salt, and pepper. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 193 (33% from fat) • carb. 25g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 4g
chol. 17mg • sod. 588mg • calc. 11mg • fiber 1g**

Naan Pizza with Spicy Lamb, Feta, and Herbs

We recommend making this pizza using our Naan Pizza Crust, but it is just as delicious using traditional pizza dough.

Makes one pizza

- ½ recipe Naan Pizza Crust (page 17)
- ½ pound ground lamb
- ½ teaspoon ground cinnamon
- ½ teaspoon smoked paprika
- ½ teaspoon onion powder
- ½ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 tablespoon harissa paste
- 1 tablespoon ketchup
- 2 teaspoons vegetable oil
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- ¼ medium red onion, thinly sliced
- 2 tablespoons crumbled feta
- ½ cup fresh parsley leaves
- 1½ tablespoons fresh mint leaves, torn

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
2. In a large bowl, combine ground lamb, cinnamon, paprika, onion powder, garlic powder, cumin, salt, harissa, and ketchup.
3. Heat the oil in a medium skillet over medium-high heat. Add the lamb mixture and cook until the meat is no longer pink. Remove the pan from the heat and set aside.
4. Stretch the dough to a 10- to 12-inch round round.
5. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.

6. Spread the cooked lamb over the dough, leaving a 1-inch border. Scatter the onion over the lamb.
7. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
8. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board.
9. Garnish with the feta, parsley, and mint. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 226 (49% from fat) • carb. 19g • pro. 9g • fat 12g • sat. fat 4g
chol. 26mg • sod. 398mg • calc. 33mg • fiber 1g

Potato, Sausage, and Rosemary Pizza

Potatoes are a popular Roman pizza topping that results in a simple yet delicious meal. Try this pie with a cracked egg on top for a breakfast pizza!

Makes one pizza

- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (any preferred style), room temperature for at least 1 hour
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- 1 cup shredded fontina, divided
- 6 ounces thinly sliced yellow potatoes
- 1 tablespoon olive oil
- ¼ teaspoon kosher salt
- 2 ounces loose Italian sausage, cooked
- 1 teaspoon fresh rosemary, chopped
- 1 tablespoon grated Parmesan
- ½ teaspoon crushed red pepper flakes
- Extra-virgin olive oil, for drizzling

Flaky sea salt, for garnish
Freshly ground black pepper, for garnish

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
2. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
4. Scatter half of the fontina over the dough.
5. Lay the potato slices over the fontina, covering the first layer of cheese. Brush the potatoes with the olive oil, then season with the kosher salt.
6. Scatter the remaining cheese and then the sausage over the potatoes. Sprinkle with the rosemary.
7. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
8. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Garnish with the Parmesan, crushed red pepper, extra-virgin olive oil, flaky sea salt, and black pepper. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 183 (37% from fat) • carb. 21g • pro. 7g • fat 7g • sat. fat 3g
chol. 20mg • sod. 455mg • calc. 82mg • fiber 1g*

Short Rib, Caramelized Onion, and Smoked Gouda Pizza

Braised short ribs are the star of this delectable pizza.

Makes one pizza

- 4 teaspoons vegetable oil, divided
- 1 pound bone-in short ribs
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 small head garlic, halved
- 4 cups beef or vegetable stock
- 1 sprig fresh rosemary
- 1 sprig fresh thyme
- 2 cups yellow onion, cut into ¼-inch-thick slices
- 8 to 10 ounces prepared pizza dough (any preferred style), room temperature for at least 1 hour
- Unbleached all-purpose flour, for dusting
- 3 tablespoons Simple Pizza Sauce (page 18)
- ½ cup shredded smoked Gouda
- 2 tablespoons scallions, white and green parts, sliced on a bias

1. Heat 2 teaspoons of the vegetable oil in a Dutch oven over medium-high heat. Season the ribs with the salt and pepper. Add the ribs and garlic to the Dutch oven, making sure that the exposed garlic cloves sear on the bottom of the pan. Brown the ribs on all sides. Add the stock, rosemary, and thyme to the Dutch oven and bring to a boil. Reduce to a simmer and cook, partially covered, over low heat until tender and starting to fall off the bone, 2½ to 3 hours. Let cool completely, then shred the short ribs and set aside.
2. Heat the remaining oil in a medium skillet over medium heat. Add the onions and sauté for 10 minutes, stirring occasionally. Reduce the heat to medium-low and cook for an additional 20

to 25 minutes, until the onions are browned and caramelized. Remove the pan from the heat and set aside.

3. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 700°F.
4. Stretch the pizza dough to a 10- to 12-inch round.
5. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
6. Spread the pizza sauce evenly around the center of the dough, leaving a 1-inch border.
7. Scatter the Gouda over the sauce, followed by the shredded ribs and caramelized onions.
8. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
9. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
10. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Garnish with the scallions. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 274 (54% from fat) • carb. 20g • pro. 11g • fat 16g • sat. fat 6g
chol. 35mg • sod. 288mg • calc. 64mg • fiber 2g**

Cauliflower Pizza with Brussels Sprouts, Bacon, and Shaved Parmesan

Salty bacon, sweet and tangy balsamic Brussels sprouts, and creamy cheese come together in this tasty pizza. Use a food processor or mandoline for thin Brussels sprouts slices.

Makes 1 pan pizza

- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon honey
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 cup Brussels sprouts, thinly sliced
- 1 cup shredded sharp white Cheddar
- ½ recipe Parmesan Cauliflower Crust, prebaked (page 17)
- 2 tablespoons cooked bacon, chopped
- ⅓ cup shaved Parmesan
- 1 tablespoon fresh chives, sliced
- Flaky sea salt, for garnish
- Freshly ground black pepper, for garnish

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
2. In a medium bowl, whisk together the balsamic vinegar, oil, honey, and salt. Toss the Brussels sprouts in the balsamic mixture and set aside.
3. Scatter the Cheddar over the cauliflower crust, followed by the Brussels sprouts and the bacon.
4. Set the timer for 5 minutes. Slide the deep dish pan onto the pizza stone. Start the timer.
5. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, remove the pan from the oven, or bake for about 1 more minute. Let cool for 2 minutes on a cooling rack and then remove from the pan.

-
- Garnish with the Parmesan, chives, flaky sea salt, and black pepper before slicing and serving.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 186 (62% from fat) • carb. 6g • pro. 11g • fat 13g • sat. fat 5g
chol. 36mg • sod. 535mg • calc. 255mg • fiber 2g**

Rosemary Focaccia

Fresh focaccia is a real treat. Serve it warm with a dish of your best olive oil for dipping.

Makes one pan of focaccia

- 1 recipe Focaccia Dough (page 15), rested for 2 hours (not overnight). About 24 to 32 ounces of dough if using store bought
 - ¼ cup extra-virgin olive oil, divided
 - 1 tablespoon fresh rosemary, chopped
 - 1 teaspoon kosher salt
- Follow the process for preparing the focaccia dough. Once sufficiently rested, proceed with the following steps.
 - Coat the interior of the deep dish pan with 2 tablespoons of the olive oil.
 - Transfer the dough to the oiled pan and turn it over a few times so that it is fully coated with the olive oil.
 - Using your fingertips, make indentations in the dough without fully pushing through, being sure to cover the entire surface. While making the indentations, gently press the dough toward the sides of the pan (do not force it—it will eventually spread).
 - Cover the pan and allow to rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on the spreading of the dough to the edges of the pan. Cover and rest for 20 more minutes. Repeat this process until the dough easily covers the

bottom of the pan. This process can take up to 3 rounds (60 minutes total).

- Brush the dough with the remaining 2 tablespoons olive oil, and then sprinkle with the rosemary and salt.
- Cover loosely with plastic wrap and let rise while the pizza oven is preheating.
- Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
- When the oven is preheated, set the timer for 10 minutes. Uncover the pan and slide into the hot oven. Start the timer. Bake until evenly golden brown. When the timer sounds, check the focaccia. If it needs more time to reach golden brown, rotate the pan and slide it back in the oven for up to 5 more minutes.
- Transfer the pan to a heat-safe rack or trivet. Allow the focaccia to cool slightly, then remove from the pan. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 199 (36% from fat) • carb. 28g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 819mg • calc. 2mg • fiber 1g**

Detroit Classic Pepperoni Pie

Thick-crust Detroit-style pizza is notable for its use of cubed cheese rather than shredded.

Makes one pan pizza

- ¼ cup extra-virgin olive oil
- 1 recipe Deep-Dish Pizza Dough (page 15). About 24 to 32 ounces of dough if using store bought
- ¼ cups Simple Pizza Sauce (page 18), divided
- 8 ounces cubed cheese, ideally a mixture of low-moisture mozzarella and Monterey Jack
- ⅓ cup thinly sliced pepperoni
- Pinch kosher salt

1. Coat the interior of the deep dish pan with the olive oil.
2. Transfer the dough to the oiled pan and turn the dough over a few times so that it is fully coated with the olive oil.
3. Using your fingertips, make indentations in the dough without fully pushing through, being sure to cover the entire surface. While making the indentations, gently press the dough toward the sides of the pan (do not force it—it will eventually spread).
4. Cover the pan and allow to rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on the spreading of the dough to the edges of the pan. Cover and rest for 20 more minutes. Repeat this process until the dough easily covers the bottom of the pan. This process can take up to 3 rounds (60 minutes total).
5. When the dough is ready, spread ½ cup of the sauce over it and then scatter the cubed cheese on top. Press the cheese gently into the dough without pressing it through to the bottom.
6. Cover the pan loosely with plastic wrap and let the dough rise while the pizza oven is preheating.

7. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 550°F.
8. Once the oven is preheated, uncover the pan, top with the remaining sauce, either in traditional Detroit-style stripes or spread evenly over the dough. Set the timer for 14 minutes. Slide the pan into the oven. Start the timer and bake until the pizza is evenly brown in color. Carefully pull the deep dish pan out a bit, and top evenly with the pepperoni slices. Return to the oven and cook for another 2 to 3 minutes, or until the pepperoni is curled at the edges, but not too brown, and the edges of the pizza are crispy and dark.
9. Remove from the oven and sprinkle the top with a pinch of salt. Allow to cool for a minute in the deep dish pan before transferring to a cutting board. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 368 (45% from fat) • carb. 38g • pro. 13g • fat 18g • sat. fat 8g
chol. 31mg • sod. 777mg • calc. 194mg • fiber 2g

Sicilian Meatball Pie

This hearty deep-dish pie will please meatball fans who also love a great pizza.

Makes one pan pizza

- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 recipe Focaccia Dough, rested overnight (page 15). About 24 to 32 ounces of dough if using store bought
- ¾ cup Simple Pizza Sauce (page 18)
- 1 cup shredded mozzarella
- ¼ cup ricotta
- 2 to 3 large meatballs, sliced

1. Coat the interior of the deep dish pan with the olive oil.
2. Transfer the dough to the oiled pan and turn the dough over a few times so that it is fully coated with the olive oil.

3. Using your fingertips, make indentations in the dough without fully pushing through, being sure to cover the entire surface. While making the indentations, gently press the dough toward the sides of the pan (do not force it—it will eventually spread).
4. Cover the pan and allow to rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on the spreading of the dough to the edges of the pan. Cover and rest for 20 more minutes. Repeat this process until the dough easily covers the bottom of the pan. This process can take up to 3 rounds (60 minutes total).
5. When the dough is ready, preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F. Set the timer for 5 minutes. Uncover the pan and slide into the oven. Start the timer. After 5 minutes, slide the pan out of the oven and cover the parbaked crust with the sauce, and then scatter the mozzarella over the sauce. Dollop with the ricotta, and then put the meatball slices on top.
6. Set the timer for 10 minutes. Return the pizza to the oven. Start the timer. Cook until the edges are nicely browned and crispy and the cheese is bubbling.
7. Remove from the oven and allow to cool for a minute in the deep dish pan before transferring to a cutting board. Slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

**Calories 270 (39% from fat) • carb. 32g • pro. 11g • fat 12g • sat. fat 4g
chol. 19mg • sod. 1015mg • calc. 133mg • fiber 1g**

Broccoli Calzones

Filled with broccoli and cheese, these calzones are a great family-friendly dinner, quickly baked in the Cuisinart® Indoor Pizza Oven.

Makes 4 calzones

- 1 pound prepared pizza dough (we recommend New York-style [page 13] or Thin and Crispy [page 14]), room temperature for at least 1 hour.
- 1½ cups cooked broccoli florets
- 4 small garlic cloves, finely chopped
- 1 cup ricotta, drained if watery
- ¼ cup grated Parmesan
- ¼ cup shredded mozzarella
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- Water, as needed
- Olive oil, for brushing

1. Divide the dough into 4 equal pieces, and shape into smooth rounds. Place on a lightly floured surface, and cover with plastic wrap or a damp towel while preparing the filling and preheating the oven.
2. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
3. While the oven is preheating, prepare the filling. In a small bowl, combine the broccoli, cutting into smaller pieces if the florets are especially large, with the chopped garlic.
4. In a separate medium mixing bowl, combine the ricotta, Parmesan, mozzarella, and black pepper. Stir well to combine.
5. Once the oven is almost fully heated, assemble the calzones.
6. Stretch the pizza dough into 8-inch rounds. Divide the ricotta mixture evenly among the four pieces of dough, spreading to cover one-half of each piece of dough, then top the cheese

with an even amount of the broccoli-garlic mixture. Brush the outer edges of the dough with water and pull the top half over to cover the filling. Using your fingers or a fork, press or crimp to seal the calzones.

7. Brush the calzones with olive oil.
8. Once the oven is preheated, set the timer for 15 minutes. Using the pizza peel, carefully transfer two of the calzones onto the pizza stone. Start the timer. Bake until evenly browned. Transfer the calzones to a cooling rack. Repeat with the two remaining calzones.
9. Allow to cool for a few minutes before serving.

*If New York-Style Pizza Dough is being used for calzones as opposed to pizza, it can have a short rest time in the refrigerator. Four hours is sufficient for calzones.

Nutritional information per serving (½ calzone):

**Calories 168 (33% from fat) • carb. 20g • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 3g
chol. 18mg • sod. 309mg • calc. 109mg • fiber 1g**

Chicken Parmesan Calzones

*What's better than chicken Parm? Chicken Parm
in a delicious pizza-dough crust.*

Makes 4 calzones

- 1 pound prepared pizza dough (we recommend New York-style [page 13] or Thin and Crispy [page 14]), room temperature for at least 1 hour.
- 1 cup ricotta, drained if watery
- ¼ cup grated Parmesan
- ¼ cup shredded mozzarella
- Pinch freshly ground black pepper
- 2 prepared chicken cutlets
- ½ cup Simple Pizza Sauce (page 18)
- Water, as needed
- Olive oil, for brushing

1. Divide the dough into 4 equal pieces, and shape into smooth rounds. Place on a lightly floured surface, and cover with plastic wrap or a damp towel while preparing the filling and preheating the oven.
2. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 500°F.
3. While the oven is preheating, prepare the filling.
4. In a medium mixing bowl, combine the ricotta, Parmesan, mozzarella, and black pepper. Stir well to fully combine.
5. Slice the chicken into ¼-inch-wide strips, no longer than 2 inches in length.
6. Once the oven is almost fully heated, assemble the calzones.
7. Stretch the dough into 8-inch rounds. Divide the ricotta mixture evenly among the four pieces of dough, spreading to cover one-half of each piece of dough. Divide the chicken evenly among the dough rounds, placing it on the cheese, then top the chicken in each calzone with 2 tablespoons of pizza sauce. Brush the outer edges of the dough with water and pull the top half over to cover the filling. Using your fingers or a fork, press or crimp to seal the calzones.
8. Brush the calzones with olive oil.
9. Once the oven is preheated, set the timer for 15 minutes. Using the pizza peel, carefully transfer two of the calzones onto the pizza stone. Start the timer. Bake until evenly browned. Transfer to a cooling rack. Repeat with the remaining calzones.
10. Allow to cool for a few minutes before serving.

*If the New York-Style Pizza Dough is being used for calzones as opposed to pizza, it can have a short rest time in the refrigerator. Four hours is sufficient for calzones

Nutritional information per serving (1/2 calzone):

**Calories 220 (32% from fat) • carb. 24g • pro. 14g • fat 8g • sat. fat 4g
chol. 46mg • sod. 442mg • calc. 109mg • fiber 1g**

Chocolate Hazelnut Pizza with Strawberries

Pizza for dessert? Why yes, this dessert pie is a favorite for all ages.

Makes one pizza

- 8 to 9 ounces prepared pizza dough (we recommend Thin and Crispy [page 14]), room temperature for at least 1 hour
- ¼ cup chocolate hazelnut spread
 - ⅓ cup mini marshmallows
 - ⅓ cup fresh strawberries, sliced

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 600°F.
2. Stretch or roll (if thin and crispy) the pizza dough to a 12-inch round.
3. Transfer the dough to the pizza peel dusted with flour.
4. Spread the dough with the chocolate hazelnut spread, leaving a 1-inch border, and then top evenly with the marshmallows.
5. Gently shimmy the pizza on the peel to ensure it isn't sticking. If the dough is sticking, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
6. Set the timer for 4 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
7. Check the pizza as it bakes. Pizza is ready when crust is golden and the marshmallows are melted. Use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for 1 to 2 more minutes to desired doneness. Slide the pizza onto a cutting board.
8. Scatter the strawberries evenly over the pizza. Slice and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

**Calories 101 (32% from fat) • carb. 15g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 102mg • calc. 9mg • fiber 1g**

Apple Galette

For flaky, perfectly cooked pie dough, look no further than the Cuisinart® Indoor Pizza Oven. Any fruit could work in this simple galette, so substitute your favorite!

Makes 12 servings

- ¼ cup apricot jam
- 2 tablespoons water
- 1 medium apple (about 9 ounces), peeled and thinly sliced
- 3 tablespoons granulated sugar
- 1 tablespoon cornstarch or tapioca starch
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- Pinch kosher salt
- ½ teaspoon fresh lemon juice
- Prepared pastry dough for a single pie crust, about 8 ounces dough

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 400°F.
2. While the oven is preheating, put the jam and water in a small saucepan. Heat over low heat, stirring until smooth. Reserve.
3. Toss the apple slices with the sugar, starch, cinnamon, salt, and lemon juice.
4. Roll out the pie dough to a large circle about ¼ inch thick. Gently center in the middle of the deep dish pan.
5. Brush half of the jam in the center of the dough, leaving a 2-inch border.
6. Fan the apples decoratively over the jam, overlapping as necessary. Fold the border of the dough toward the center, pleating the dough as you fold to create a rustic border.
7. Set the timer for 25 minutes. Slide the pan onto the pizza stone. Start the timer. Galette is ready when the dough is

golden and the apples yield to a knife tip when pierced.
When finished, transfer the pan to a cooling rack or trivet.

8. Brush the remaining jam on the apples. Allow to cool slightly before slicing and serving.

Nutritional information per serving:

**Calories 133 (63% from fat) • carb. 9g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 2g
chol. 19mg • sod. 242mg • calc. 77mg • fiber 2g**

Index

Calzone 6, 12, 31, 32

Cauliflower 6, 12, 17, 28

Cleaning 2, 10

Crumb tray 2, 4, 5, 10

deep dish pan 4, 8, 9, 10, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 33

Detroit 4, 6, 12, 15, 30

Dough tips 7, 8, 9

Dough recipe 6, 13

Fans 4, 5

Fermentation 6, 13

Focaccia 6, 12, 15, 29, 30

Frozen 6, 9, 19, 20, 24

Gluten free 6, 12, 16, 17

Grandma 6, 15

Leftover 9

Light 4, 5

Neapolitan 5, 6, 7, 9, 12, 13, 20, 21, 24,

New Haven 5, 9, 12, 24

New York 4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 20, 21, 24, 25, 31, 32

Outdoor use 2

Pizza peel 4, 6, 7, 8, 9, 10

Pizza stone 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Power 2, 3, 4, 5, 10

Preheat 4, 5, 6, 8

Sicilian 6, 12, 15, 30

Smoke 5, 10

Sticking 7, 8, 10

Thin and crispy 5, 8, 9, 12, 14, 16, 25, 31, 32, 33

Timer 2, 4, 5

Toppings 5, 6, 7, 8, 9, 10

Undercooked 5

Warranty 3, 11

Wire rack 4, 5

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

23CE087218

IB-17963

Cuisinart®

Horno de pizza

CPZ-120




Manual de Instrucciones & Recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/quitar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas o los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos. Véase las instrucciones de limpieza.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están, después de un mal funcionamiento, después de una caída/caída en agua, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar de compra para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.
13. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal en el horno.
14. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al introducir/retirar los accesorios o los alimentos en/del horno.
15. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso. Almacene solamente los accesorios resistentes al calor recomendados por el fabricante en el horno.
16. No coloque papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
17. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
18. No coloque alimentos, envoltorios de aluminio ni bandejas muy grandes en el horno; esto presenta un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
19. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
20. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
21. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
22. No deje que los niños jueguen con este aparato.
23. Para su seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
24.  Este símbolo significa que la superficie del aparato se pone muy caliente; tenga cuidado al tocarla.
25. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO: El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de uso	5
Estilos de pizza	5
Consejos para pizzas perfectas.....	6
Cómo dar forma a la masa y meter la pizza al horno	7
Consejos de elaboración de la masa.....	8
Resolución de problemas	10
Limpieza y mantenimiento.....	10
Garantía	11
Recetas	12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control

Control de temperatura fácilmente ajustable, temporizador digital y luz interior.

a. Temporizador (opcional)

Use los botones +/- para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el botón (C) START/STOP para iniciar la cuenta regresiva. Cuando el tiempo llegue a "00:00", el horno permanecerá encendido para cocinar la pizza siguiente sin interrupciones.

b. Indicador "TEMP READY" (listo)

Indica que el horno ha alcanzado la temperatura deseada

c. Indicador "POWER ON" (encendido)

Indica que el aparato está encendido

d. Control de temperatura

Perilla de tacto suave con opciones de temperatura desde 350 °F (175 °C) hasta 700 °F (370 °C)

e. Botón de luz

Ilumina el interior del horno para poder vigilar la cocción

2. Guía de cocción

Indica el tiempo y la temperatura para diferentes estilos de pizza.

3. Piedra de pizza

Superficie de cocción ideal para las pizzas napolitanas, New York, delgadas y crujientes, y más. Siempre precaliente la piedra de pizza al mismo tiempo que se precaliente el horno.

4. Rejilla del horno

Diseñada para sostener la piedra de pizza y la bandeja.

Siempre colóquela en esta posición:



5. Bandeja esmaltada

Bandeja de 12 x 12 x 1.5 in (30 x 30 x 4 cm), ideal para las pizzas al molde/de masa gruesa y las focaccias.

6. Pala de pizza plegable

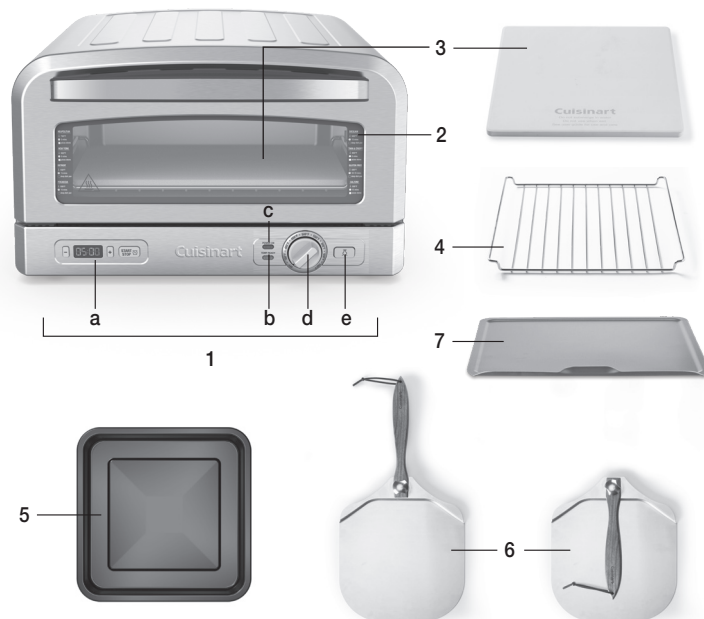
Permite introducir/retirar las pizzas en/del horno con facilidad. Gire el mango para un almacenamiento compacto.

7. Bandeja recogemigas removible (no ilustrada)

Situada en la parte inferior del horno. para insertarla, sosténgala por el borde levantado e inclínala hacia abajo para deslizarla bajo las resistencias inferiores. Para retirarla, espere a que el horno se enfríe por completo, inclínala suavemente hacia arriba y tire de ella.

8. Tecnología de enfriamiento activo (no ilustrada)

Ventiladores internos enfrían la carcasa y los componentes electrónicos durante y después del uso.




ANTES DEL PRIMER USO


1. Quite todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior del horno.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
3. Deje un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) todo alrededor del aparato.
No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.
4. Compruebe que la bandeja recogemigas esté en su sitio y coloque la rejilla en el horno.

NOTA: NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO. SI LO HACE, QUÍTELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL HORNO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie llana, estable y resistente al calor. Enchufe el cable en una toma de corriente. Cerciórese de colocar el horno en un lugar bien ventilado, ya que puede emitir humo debido a las altas temperaturas usadas durante la cocción.
2. Compruebe que la rejilla del horno y la piedra de pizza estén en la posición deseada, y cierre la puerta del horno.
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado; el indicador “POWER ON” se encenderá, se escuchará un pitido breve y el horno se calentará.
4. **Pre calentamiento:**
 - a. Ajuste la temperatura al nivel deseado; el horno se precalentará automáticamente por 20-30 minutos (dependiendo de la temperatura elegida). Coloque la piedra de pizza en el horno antes de encenderlo para que también se precaliente; esto asegurará una masa crujiente.
 - b. Mientras el horno se está calentando, arme la pizza (véase la página 7).
NOTA: Las pizzas al molde requieren bastante tiempo de preparación, por lo que es preferible armarlas durante (o incluso antes) del pre calentamiento.
 - c. Cuando el horno esté caliente, se escuchará un pitido y el indicador “TEMP READY” se encenderá.
NOTA: El aparato se apagará automáticamente después de 2 horas (se escucharán 3 pitidos).
5. Meta la pizza al horno con cuidado y, si desea, programe el temporizador usando los botones +/- . Presione el botón  START/STOP para iniciar la cuenta.

Cuando el tiempo llegue a “00:00”, el aparato emitirá un pitido. **IMPORTANTE: El horno no se apagará al final del tiempo. NOTA:** Vigile atentamente la cocción, ya que las pizzas se cocinan rápidamente.

6. Cuando la pizza esté lista, retírela del horno ¡y disfrútelala!
7. Para apagar el horno en cualquier momento, ponga el control de temperatura en ; el indicador “POWER ON” se apagará y el aparato emitirá un pitido.

IMPORTANTE: DESPUÉS DEL USO, DEJE EL APARATO ENCHUFADO HASTA QUE LOS VENTILADORES INTERNOS SE APAGUEN PARA GARANTIZAR UN ENFRIAMIENTO ADECUADO DE LA CARCASA Y DE LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS. LOS VENTILADORES PERMANECERÁN ENCENDIDOS POR APROX. 20 MINUTOS DESPUÉS DE APAGAR EL HORNO.

NOTA: Siempre espere hasta que el indicador “TEMP READY” se encienda para meter la pizza al horno; esto garantizará los mejores resultados para todos los estilos de pizza. Cuando hornee varios estilos de pizza uno tras otro, empiece por las pizzas que requieran una temperatura de cocción más baja.

Si las pizzas no están bien cocinadas, deje que el horno se caliente por 5-10 minutos entre las pizzas. Nota: Factores tales como dejar la puerta abierta, abrir la puerta con demasiada frecuencia o calentar insuficientemente la piedra de pizza pueden hacer que se pierda calor.

ESTILOS DE PIZZA

Napolitana, 700 °F, 5 minutos

La pizza napolitana suele denominarse “de leña”, ya que tradicionalmente se cocina en hornos de leña. Se caracteriza por un fondo oscuro y bordes altos y masticables. En este estilo de pizza, lo más importante es el sabor de la masa, así que no se pase con las coberturas.

“New Haven”, 700 °F, 5 minutos

La pizza “New Haven” es realmente una pizza napolitana, ya que se basa en el método napolitano (masa sabrosa y masticable). Suele tener forma oblonga o rectangular.

“New York”, 650 °F, 5 minutos

Esta es la pizza que se encuentra en la mayoría de las pizzerías neoyorquinas. Es a la vez crujiente y masticable, y lleva bastante queso.

Delgada y crujiente, 600 °F, 5 minutos

Similar en textura a la pizza sin levadura, esta pizza tiene una masa un poco más dulce, con un contenido de aceite más alto que las masas tradicionales. Es delgada, con un borde delgado y crujiente.

Al molde/de masa gruesa, 550 °F, 15 minutos

Considerada como una especialidad de Chicago, la pizza al molde/de masa gruesa se prepara tradicionalmente en una bandeja y lleva abundante salsa, queso y coberturas. El queso suele derretirse por encima del borde, dándole una textura crujiente.

“Detroit”, 550 °F, 15 minutos

Esta popular pizza al molde tiene una masa muy gruesa y aceitada, y lleva queso graso. Suele cubrirse con tiras de salsa de tomate, pero también se le puede añadir pepperoni o las coberturas deseadas. Debe hornearse hasta que el fondo y los bordes estén muy dorados y crujientes.

Siciliana, 500 °F, 15 minutos

Aunque esta pizza se considera como una pizza de masa gruesa, se parece más a una focaccia con cobertura. Primero se precocina la masa de focaccia con una buena cantidad de aceite de oliva, y luego se cubre con un poco de queso y hierbas, o bien con salsa de pizza dulce, queso y unas cuantas coberturas ligeras.

“Grandma”, 500 °F, 15 minutos

La pizza “Grandma”, originaria de Long Island, es parecida a la pizza siciliana. Es una pizza al molde de masa un poco más delgada, con coberturas más ligeras que la tradicional pizza “New York”.

Focaccia, 500 °F, 15 minutos

La focaccia es un pan enriquecido con aceite de oliva. Típicamente, se cubre con hierbas y sal (o, a veces, un poco de queso rallado). En algunas recetas, se precocina primero, y luego se rellena con queso y otros ingredientes.

Calzone, 500 °F, 15 minutos

La forma más sencilla de describir este plato clásico es como una pizza rellena. La masa de pizza se estira hasta formar un óvalo o un círculo, y se rellena con queso (por lo general, ricotta/requesón y mozzarella) y, a menudo, una mezcla de vegetales y carnes. Se hornea directamente en la piedra de pizza para garantizar un exterior crujiente y una cocción rápida.

Congelada, 450 °F, 15-20 minutos

Hornee las pizzas congeladas directamente en la piedra de pizza precalentada. Tenga presente que las pizzas de masa gruesa necesitarán más tiempo que las pizzas de masa delgada y las pizzas personales. Para conseguir mejores resultados, gire la pizza a mitad de la cocción con la pala de pizza.

Sin gluten, 500 °F, 10-15 minutos

Las masas sin gluten requieren una atención especial. Es preferible hornearlas en la bandeja, ya que suelen ser más pegajosas. Puede que sea necesario precocinarlas antes de añadir coberturas para evitar que la masa se remoje. Nota: Nuestras recomendaciones están basadas en nuestra receta de masa de pizza sin gluten (p. 16). Las masas sin gluten pueden usarse para preparar cualquier receta de pizza.

Masa de coliflor, 500 °F, 4-5 minutos

La masa de coliflor (p. 17), igual que las demás masas sin gluten, requiere una atención especial. Debe hornearse en una bandeja bien aceitada, y debe precocinarse antes de añadir las coberturas.

CONSEJOS PARA PIZZAS PERFECTAS

Hacer pizza requiere práctica. Aquí tiene algunos pasos clave para el éxito.

Una buena pizza empieza por buenos ingredientes: ingredientes simples y de calidad.

La masa es la base más importante de la pizza. La masa comprada es práctica y consistente. También es perfecta para practicar la elaboración de pizzas.

Se recomienda usar 8-10 oz (225-285 g) de masa por pizza redonda, o 1½-2 lb (680-900 g) de masa por pizza al molde/de masa gruesa o focaccia.

Una vez que le haya cogido el truco a la elaboración de pizzas, pruebe alguna de nuestras recetas de masa. Nuestra masa de pizza napolitana (p. 13) con azúcar (opcional) es perfecta para preparar pizza napolitana auténtica.

Para obtener el máximo sabor y la mejor fermentación, se recomienda dejar reposar la masa casera en el refrigerador por 24-72 horas antes de la preparación. Saque masa del refrigerador al menos 1 hora (pero no más de 3 horas) antes de darle forma. Manténgala cubierta mientras reposa a temperatura ambiente.

Nuestras recetas tienden a rendir masas un poco más pegajosas y húmedas que las masas tradicionales, para conseguir el mejor sabor y el mejor resultado final. Esta consistencia húmeda requiere más harina y paciencia para lograr buenos resultados. Enharínese las manos antes de manipular la masa; de este modo, la masa no se pegará a sus manos y podrá controlar la cantidad de harina en la receta con mayor precisión. Quite el exceso de harina con una brocha antes de añadir las coberturas.

¡No se pase con las coberturas! Esto ayudará a pasar la pizza de la pala a la piedra, ya que mucha cobertura (especialmente mucha salsa) puede hacer que la masa se pegue a la pala de pizza.

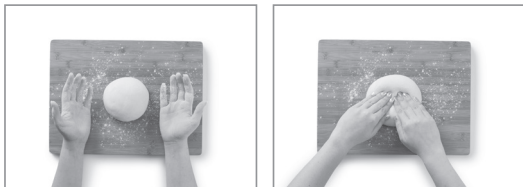
Precalente el horno antes de armar la pizza. Es importante que la piedra de pizza esté caliente antes de que meta la pizza al horno.

Aunque no es imprescindible, se recomienda girar la pizza 180° aprox. a la mitad del tiempo para una cocción más uniformes.

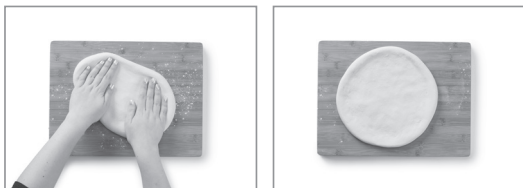
CÓMO DAR FORMA A LA MASA Y METER LA PIZZA AL HORNO

Dar forma a la masa y meter la pizza al horno es un arte que requiere práctica. No se desanime si su primer intento no es perfecto. Use masa comprada o nuestras recetas de masa de pizza napolitana o masa de pizza “New York” (p. 13).

1. Después de que la masa haya descansado a temperatura ambiente, enharine ligeramente la superficie de trabajo y coloque una bola de masa en el centro. Si la masa es pegajosa, también enharine sus manos. Se recomienda usar un máximo de 8-10 oz (225-285 g) de masa por pizza. Nota: 16 oz (455 g) es la cantidad máxima recomendada para una pizza.
2. Presione la masa para formar un disco.



3. Siga presionando y estirando a masa hacia fuera, volteándola al menos una vez, hasta que tenga la forma y el tamaño deseados (agreguele harina si es necesario).

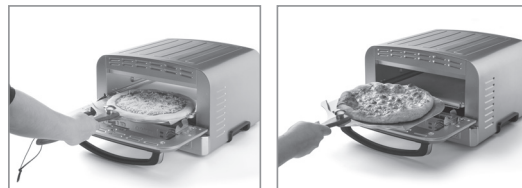


4. Si la masa no se estira lo suficiente, esto significa que necesita descansar por más tiempo. Cúbrela por 10-15 minutos, y luego intente otra vez.

5. Cuando la masa tenga el tamaño deseado, enharine ligeramente la pala de pizza.
6. Coloque la masa en la pala de pizza fría, cerciorándose de que quepa (corte el exceso de masa).
7. Trabajando rápidamente, añada la salsa y las coberturas deseadas, cerciorándose de no usar demasiado (esto puede hacer que la masa sea difícil de deslizar de la pala).



8. Agite suavemente la pala para comprobar que la masa pueda moverse. Si algunas áreas de la masa se pegan a la pala, levántelas y rocíe la pala con una pequeña cantidad de harina para aflojarlas. **Importante: No intente meter la pizza al horno si parece que algunas áreas están pegadas a la pala.**
9. Introduzca la pala en el horno y deslice la pizza en la piedra usando un movimiento rápido de ida y vuelta, y, de ser necesario, sacudiendo ligeramente la pala.



10. Cuando la pizza esté cocinada, deslice la pala de pizza debajo de ella y retirela con cuidado del horno. A continuación, deslícela en una tabla de picar. Deje que la pizza se enfríe ligeramente antes de cortarla. Deje que la pala se enfríe antes de volver a usarla.

Para preparar pizzas delgadas y crujientes

1. Siga los pasos 1-3 en la página anterior.
2. Coloque la masa ligeramente estirada sobre una superficie enharinada. Usando un rodillo, extienda la masa hasta que forme un círculo o un rectángulo de 12 in (30 cm).
3. Enharine ligeramente la pala de pizza, coloque la masa en ella y añada rápidamente las coberturas deseadas.
4. Agite suavemente la pala para comprobar que la masa pueda moverse. Si algunas áreas se pegan a la pala, levántelas y rocíe la pala con una pequeña cantidad de harina.
5. Abra la puerta del horno, introduzca la pala de pizza en él, y deslice la pizza en la piedra usando un movimiento rápido de ida y vuelta.
6. Cuando la pizza esté cocinada, deslice la pala de pizza debajo de ella y retírela con cuidado del horno. A continuación, deslícela en una tabla de picar. Deje que la pizza se enfríe ligeramente antes de cortarla.

Para preparar pizza al molde/de masa gruesa

1. Engrase en interior de la bandeja con 3-4 cucharadas (45-60 ml) de aceite de oliva. Nota: La cantidad exacta de aceite depende del estilo de pizza preparado.
2. Coloque 1½-2 lb (680-900 g) de masa en la bandeja y voltéela varias veces para cubrirla con el aceite.
3. Estire la masa hacia los lados de la bandeja poco a poco y sin forzar, presionándola suavemente con la punta de los dedos.
4. Cubra la bandeja con un paño de cocina y deje la masa descansar por 20 minutos. Después de este tiempo, repita el proceso, enfocándose en estirar la masa hacia los lados de la bandeja. Cubra la bandeja, deje la masa descansar otra vez y estírela otra vez. Repita este proceso hasta que la masa cubra el fondo de la bandeja. Nota: Este proceso puede tomar 60 minutos en total.
5. Cuando la masa cubra el fondo de la bandeja, agregue las coberturas deseadas.
6. Cubra sin apretar con papel film/plástico y deje descansar mientras el horno se está calentando.
7. Cuando el horno esté caliente, coloque la bandeja en la piedra de pizza.
8. Cuando la pizza esté cocinada, retírela del horno (usando manoplas/agarraderas/guantes de horno) y desmóldela antes de cortarla.

CONSEJOS DE ELABORACIÓN DE LA MASA

Las masas de levadura pueden prepararse de varias maneras. Independientemente del método elegido, siga las instrucciones de subida de la masa indicadas en la receta.

Se recomienda usar harina de pan o harina "00" para preparar la mayoría de las pizzas.

Para todos los métodos: Si usa levadura instantánea, agréguela con los ingredientes secos. Si usa levadura seca activa, deje que se fermente en líquido tibio primero.

La paciencia es la clave de una buena masa. Cuanto más tiempo pueda reposar y subir lentamente (hasta 72 horas) en el refrigerador, más sabor tendrá.

A mano

1. Tenga todos los ingredientes y el material listos. Material recomendado: Un tazón grande y ancho, un tazón pequeño con harina (para enharinar las manos y la superficie de trabajo), y una taza medidora. Un rascador de masa de plástico es práctico, pero no necesario.
2. Coloque todos los ingredientes secos en el tazón grande, y el agua/líquido en la taza medidora. Revuelva los ingredientes secos con un batidor o un rascador de masa.
3. Agregue la cantidad mínima de agua/líquido indicada en la receta y empiece a mezclar. Enharínese las manos con una buena cantidad de harina. Cuando la masa empiece a unirse, termine de amasarla en el tazón o en una superficie de trabajo enharinada.
4. Amase la masa hasta que esté suave y elástica. Si la masa es pegajosa, amásela por más tiempo (enharínese más las manos si es necesario) antes de agregarle harina.
5. Estire la masa hacia su cuerpo, y luego dóblela sobre sí misma. A continuación, gire la masa 45 grados y repita. Repita una y otra vez hasta que la masa esté suave y elástica.

Procesadora de alimentos

Una procesadora de alimentos permite amasar rápida y fácilmente. Las procesadoras de alimentos amasan a alta velocidad, calentando la masa más rápidamente y haciendo que se una en segundos.

1. Coloque los ingredientes secos en el bol (equipado con una cuchilla picadora o amasadora).
2. Procese a velocidad baja (o usando la velocidad para amasar, si la hay). Sin apagar la procesadora, agregue lentamente el agua/líquido por el tubo de alimentación, cerciorándose de que la harina lo absorba antes de agregar más. Si la masa se pone demasiado pegajosa o húmeda, agregue harina, 1 cucharadita a la vez. Cuando la masa forme una bola, amásela por 45-60 segundos adicionales (no más).
3. Coloque la masa en una superficie limpia ligeramente enharinada y amásela a mano unas cuantas veces hasta que esté suave y elástica.

Batidora de pie

Las batidoras de pie son perfectas para hacer masa de pizza, ya que permiten preparar altas cantidades de masa limpia y rápidamente.

1. Instale el gancho amasador. Coloque los ingredientes líquidos en el bol.
2. Agregue los ingredientes secos (premezclados), como se describe en la receta.
3. Mezcle los ingredientes usando la velocidad más baja.
4. Cuando la masa forme una bola, siga amasando a velocidad baja por 10 minutos adicionales.

CONSEJOS ADICIONALES

Salsa/Coberturas

No use salsa/coberturas en exceso. Esto puede hacer que sea difícil deslizar la pizza de la pala, y puede resultar en una masa gomosa. Nota: La pizza “New York” es una excepción a esta regla, ya que su textura debe ser gomosa. Cerciérese de enharinar suficientemente la pala para que la pizza se deslice fácilmente en la piedra.

Se recomienda usar aprox. 3 cucharadas (45 ml) de salsa de pizza en las pizzas napolitanas y “New Haven”. Las pizzas “New York” y las pizzas delgadas y crujientes suelen llevar un poco más de salsa. Si desea usar más salsa, es preferible precocinar la masa (hasta que el fondo esté crujiente) antes de cubrirla con salsa.

Se recomienda precocinar las coberturas, ya que el contenido en húmeda de los ingredientes frescos es alto, lo que puede resultar en una masa pastosa. Además, puede que ingredientes frescos no se cocinen por completo, ya que las pizzas se hornean muy rápidamente.

Si usa hierbas frescas, añada estas después de hornear la pizza.

Sobras de masa

Congelar la masa ahorra tiempo la próxima vez que quiera hacer pizza. Prepare la masa y deje que suba (siga las instrucciones de la receta). Divida la masa en porciones del tamaño adecuado: 8-10 oz (225-285 g) para pizzas individuales, o la cantidad suficiente para una pizza al molde. Envuelva cuidadosamente la masa en papel film/plástico y congélela hasta 2 meses.

Para descongelar la masa, quite el papel film/plástico, colóquela en un tazón y cubra este con un paño de cocina. Deje la masa en el refrigerador por una noche. Lleve la masa a temperatura ambiente por 1-3 horas antes del uso.

Nudos de ajo: Aceite la bandeja con 1 cucharada de aceite de oliva. Divida 455 g de masa en porciones iguales. Forme una “soga” con cada porción y haga un nudo. Derrita 4 cucharadas (55 g) de mantequilla con 4 dientes de ajo finamente picados. Sumerja cada nudo en la mantequilla de ajo y dispóngalos en la bandeja. Cubra la bandeja con papel film/plástico y deje reposar por 30 minutos. Hornee en 450 °F por aprox. 15 minutos, hasta que estén dorados. Nota: Para resultados más uniformes, gire la bandeja a mitad de cocción.

Nudos de azúcar y canela: Prepare la masa y forme nudos como se describió en la sección anterior. Pincele cada nudo con mantequilla y rocíelos con azúcar con canela. Hornee en 450 °F por aprox. 15 minutos, hasta que estén dorados. Nota: Para resultados más uniformes, gire la bandeja a mitad de cocción.

Recalentamiento: Recaliente las sobras de pizza en 350 °F (175 °C) por 5-8 minutos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

TEMA	PROBLEMA	SOLUCIÓN
Suministro eléctrico	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato esté funcionando.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Cocción	La masa se pega a la pala de pizza.	Asegúrese de tener harina de sobra a mano para dar forma a la masa. Enharine ligeramente sus manos y la superficie de trabajo durante la elaboración. Enharine ligeramente la pala. Antes de meter la pizza al horno, compruebe que la masa se deslice fácilmente de la pala. Si algún área se queda pegado, espolvoree ligeramente por debajo con harina. No use salsa/coberturas en exceso. Compruebe que la pala esté completamente fría antes de colocar la masa en ella.
	Humo sale del horno.	Debido a las altas temperaturas usadas, es normal que una pequeña cantidad de humo salga del horno. Para reducir la cantidad de humo, procure usar menos harina en la pala de pizza.
	Se prende fuego en el horno.	Es posible que se prendan pequeños fuegos en el horno en algunos casos, p. ej., cuando se usan cantidades excesivas de harina o aceite. En caso de que esto suceda, mantenga la puerta del horno cerrada. Si el fuego no se extingue dentro de 10 segundos, apague el horno, desenchúfelo. y espere hasta que el fuego se extinga.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Espere hasta que el interior y el exterior del horno estén completamente fríos antes de limpiarlo o tocar los accesorios internos.
- Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este en el paño; no en el horno.
- Para limpiar el interior del horno, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o limpiador. Quite los residuos con un paño limpio humedecido con agua. Nunca use productos abrasivos o corrosivos; esto puede dañar la superficie del horno. Nunca use materiales abrasivos, tales como estropajos metálicos.

Limpeza de los accesorios

- Lave la bandeja, la rejilla del horno, la pala de pizza y la bandeja recogemigas a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Enjuáguelos bien. Importante: Estos accesorios NO son aptos para lavavajillas.

- Pala de pizza: Desenrosque con cuidado el mango y déjelo a un lado. Lave la parte metálica de la pala en agua jabonosa tibia. De ser necesario, limpie el mango con un paño humedecido con agua. Cuando la pala esté seca, vuelva a enroscar el mango, comprobando que esté bien apretado.
- Piedra de pizza: Se recomienda limpiar la piedra de pizza regularmente para mantener su longevidad. Compruebe que la piedra esté completamente fría antes de manipularla. Use una espátula de metal o un rascador para quitar los residuos de alimentos. Limpie la piedra con una toallita húmeda. Nota: La superficie naturalmente porosa de la piedra de pizza puede mancharse o decolorarse, independientemente de la frecuencia de la limpieza, como consecuencia de muchos factores, como las altas temperaturas y los ingredientes aceitosos. Esto es completamente normal y de esperar. Con el tiempo, la piedra de pizza absorbe aceite, lo que mejora su rendimiento y el sabor de las pizzas. Compruebe que la piedra esté completamente seca antes de colocarla en el horno. Guarde la piedra en el horno cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: Nunca use jabón o detergente en la piedra de pizza, ya que es muy porosa. Tampoco la sumerja en agua; esto puede agrietarla o dañarla permanentemente.

- Para limpiar la bandeja recogemigas, deslícela fuera del horno. Limpie la bandeja con un paño y vuelva a colocarla en su sitio. Si hay residuos pegados en ella, remójela en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee un horno de pizza Cuisinart® que haya sido comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California

también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía

Recetas

Masa de pizza napolitana	13	Pizza de maíz al estilo mexicano	25
Masa de pizza “New York”	13	Pizza de naan de cordero picante, queso Feta y hierbas	26
Masa de pizza delgada y crujiente.....	14	Pizza de papa, salchicha y romero	26
Masa de pizza al molde/de masa gruesa.....	15	Pizza de carne desmechada, cebolla caramelizada y Gouda ahumado..	27
Masa de focaccia o pizza siciliana	15	Pizza de coliflor con coles de Bruselas, tocino y hojuelas de queso Parmesano	28
Masa de pizza sin gluten.....	16	Focaccia con romero	29
Masa de coliflor con Parmesano	17	Pizza “Detroit” de pepperoni clásica	30
Masa de naan.....	17	Pizza siciliana de albóndigas	30
Salsa de pizza simple.....	18	Calzones de brócoli.....	31
Pesto de albahaca.....	18	Calzones de pollo a la Parmesana	32
Pesto de arvejas tiernas.....	19	Pizza de crema de chocolate-avellanas y fresas.....	33
Pesto de rúcula y pistachos.....	19	Tarta de manzana.....	33
Pizza Margarita	20		
Pizza de cuatro quesos con tomates asados	20		
Pizza de pesto de rúcula-pistachos, Prosciutto y Burrata.....	21		
Pizza blanca con salchicha, grelos y pimientos dulces.....	22		
Pizza de manzana, tocino, cebolla roja y queso azul	22		
Pizza de pesto de arvejas tiernas.....	23		
Pizza hawaiana picante.....	24		
Pizza “New Haven” blanca de almejas.....	24		

Masa de pizza napolitana

La pizza original. Con ingredientes simples y paciencia, se consigue una base de pizza deliciosa.

Rinde suficiente masa para 2 pizzas de 10-12 in (25-30 cm)

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 2½ tazas (340 g) de harina de pan
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*
- 1 pizza de azúcar granulada (opcional; véase el consejo a continuación)

1. Colocar el agua en el bol de una batidora de pie equipada con gancho amasador.
2. Agregar la harina, la levadura y el azúcar (opcional). Encender la máquina a la velocidad más baja y mezclar hasta que se forme una bola de masa.
3. Cuando la masa forme una bola, seguir amasando a la velocidad más baja por 10 minutos adicionales.
4. Pasar la masa a un tazón de acero inoxidable grande y cubrir con papel film/plástico. Dejar reposar a temperatura ambiente por aprox. 4 horas.
5. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar una bola suave con cada porción. Colocar cada porción de masa en un bol más grande limpio. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 24 horas, hasta un máximo de 72 horas.
6. Dejar la masa a temperatura ambiente por al menos 1 hora antes de estirarla.

Consejo: El azúcar da a la masa cocinada un aspecto manchado.

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia (105-110 °F/40-43 °C) primero. Rociar la levadura en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):
Calorías 129 (0 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 4 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 401 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Masa de pizza “New York”

La adición de aceite de oliva crea un agradable equilibrio entre lo crujiente y lo masticable, característico de la clásica pizza “New York”.

Rinde suficiente masa para 2 pizzas de 10-12 in (25-30 cm)

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 2½ tazas + 2 cucharadas (355 g) de harina de pan
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*
- 1 cucharadita (5 g) de azúcar granulada o de miel**

1. Colocar el agua y el aceite de oliva en una taza medidora grande; revolver.
2. Colocar la harina, la sal, la levadura y el azúcar en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora. Procesar por aprox. 10 segundos para combinar.
3. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por el tubo de alimentación pequeño, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de agregar más. Cuando la masa forme una bola, procesar por 45 segundos adicionales para amasar.
4. Pasar la masa a un tazón de acero inoxidable y cubrir con papel film/plástico. Dejar reposar a temperatura ambiente por aprox. 4 horas.

- Dividir la masa en dos porciones iguales y formar una bola suave con cada porción. Colocar cada porción de masa en un bol más grande limpio. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 24 horas, hasta un máximo de 72 horas.
- Dejar la masa a temperatura ambiente por al menos 1 hora antes de estirlarla.

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia (105-110 °F/40-43 °C) primero. Rociar la levadura en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

**La miel es una excelente alternativa al azúcar en las masas de pizza. Añadirla con los ingredientes líquidos.

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):

**Calorías 80 (10 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 222 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g**

Masa de pizza delgada y crujiente

Este masa es perfecta para cualquier estilo de pizza delgada y crujiente.

Rinde suficiente masa para 2 pizzas de 10-12 in (25-30 cm)

- ¾ taza (175 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva
- 2½ tazas (340 g) de harina de pan
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de sal kosher
- ¾ cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*

- Colocar el agua y el aceite de oliva en una taza medidora grande; revolver.

- Colocar la harina, el azúcar la sal y la levadura en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora. Procesar por aprox. 10 segundos para combinar.
- Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por el tubo de alimentación pequeño, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de agregar más. Cuando la masa forme una bola, procesar por 45 segundos adicionales para amasar.
- Pasar la masa a un tazón de acero inoxidable y cubrir con papel film/plástico** (o colocarla en una bolsa hermética). Refrigerar por un mínimo de una noche, hasta un máximo de 3 días.
- Dejar la masa a temperatura ambiente por al menos 1 hora antes de estirlarla. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar una bola suave con cada porción. Colocar cada porción en un tazón y cubrir con papel film/plástico.
- Cuando la masa haya doblado de volumen, estirlarla.

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia (105-110 °F/40-43 °C) primero. Rociar la levadura y un pizca de azúcar en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

**Para mejores resultados, se recomienda dejar descansar la masa por una noche. Sin embargo, la masa puede usarse después de 1 hora de descanso a temperatura ambiente (Nota: Si se forman burbujas en la masa durante la cocción, retirar la pizza del horno y pinchar las burbujas antes de seguir horneando).

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):

**Calorías 90 (26 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 148 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g**

Masa de pizza al molde/de masa gruesa

Esta masa es ideal para las pizzas “Detroit” y otras pizzas al molde/de masa gruesa.

Rinde 1 pizza al molde/de masa gruesa

- 3 tazas (410 g) de harina de pan
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*
- 1¼ tazas (295 ml) de agua, a temperatura ambiente

1. Colocar la harina, la sal y la levadura en un tazón grande; batir para combinar. Verter el agua por encima de los ingredientes secos. Amasar (a mano o usando un rascador) hasta que los ingredientes se unen. Amasar unas cuantas veces más, cubrir con un paño de cocina y dejar reposar a temperatura ambiente por 16-24 horas.
2. Doblar la masa sobre sí misma varias veces, y luego estirlarla.

NOTA: Esta receta también puede prepararse con una procesadora de alimentos o una batidora de pie (ver la sección “Consejos de elaboración de la masa”).

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia (105-110 °F/40-43 °C) primero. Rociar la levadura en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 154 (0 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 5 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 401 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g**

Masa de focaccia o pizza siciliana

Esta deliciosa masa de focaccia es una excelente base para la pizza siciliana o la pizza “Grandma”.

Rinde 1 focaccia o 1 pizza siciliana

- 2½ tazas (340 g) de harina de pan
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 taza + 3 cucharadas (280 ml) de agua, a temperatura ambiente

1. Colocar la harina, la sal, el azúcar y la levadura en un tazón grande; batir para combinar. Verter el agua por encima de los ingredientes secos. Amasar (a mano o usando un rascador) hasta que los ingredientes se unen. Amasar unas cuantas veces más, cubrir con un paño de cocina y dejar reposar a temperatura ambiente por 2-12 horas.
2. Doblar la masa sobre sí misma varias veces, y luego estirlarla.

NOTA: Esta receta también puede prepararse con una procesadora de alimentos o una batidora de pie (ver la sección “Consejos de elaboración de la masa”).

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia (105-110 °F/40-43 °C) primero. Rociar la levadura y un poco de azúcar en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 139 (8 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 534 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g**

Masa de pizza sin gluten

Esta masa simple es un libro en blanco perfecto para todos los amantes de la pizza que deseen evitar el gluten. Gruesa, producirá una masa blanda y masticable. Delgada, producirá una masa crujiente.

Rinde suficiente masa para 2 pizzas de 10 in (25 cm)

- ¾ taza (175 ml) de leche de arroz, a temperatura ambiente
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva + un poco más para engrasar la bandeja
- ¾ taza (120 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear
- ¼ taza (25 g) de harina de avena
- ½ taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz
- ½ taza (60 g) de fécula/almidón de papa
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de goma xantana
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*

1. Colocar la leche de arroz y el aceite de oliva en una taza medidora grande; revolver.
2. Colocar el resto de los ingredientes en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora. Procesar por aprox. 10 segundos para combinar.
3. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por el tubo de alimentación pequeño, cerciorándose de que los ingredientes secos absorban el líquido antes de agregar más. Cuando la masa forme una bola, procesar por 45 segundos adicionales para amasar.
4. Pasar la masa a un tazón de acero inoxidable y cubrir con papel film/plástico. Dejar reposar a temperatura ambiente por al menos 2 horas.

5. Dividir la masa en dos porciones iguales. Usar inmediatamente o refrigerar (envuelta) hasta el momento de usar, por un máximo de 4 días.

Para hornear:

1. Precalentar el horno a 500 °F. Enharinar la superficie de trabajo con harina de arroz. Estirar la masa para formar un círculo/rectángulo de 8-9 in (20-23 cm). Usar masa de aprox. ¼ in (5 mm) de espesor para resultados crujientes, o masa de aprox. ½ in (1 cm) de espesor para resultados masticables. Engrasar la bandeja con una buena cantidad de aceite y colocar la masa en ella.
2. Cubrir con las coberturas deseadas.
3. Hornear hasta que la masa esté dorada y que el queso se haya derretido, aprox. 10 minutos para masa delgada o 12-13 minutos para masa gruesa.

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia primero. Rociar la levadura y un pizca de azúcar en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):
Calorías 76 (44 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 1 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 142 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g

Masa de coliflor con Parmesano

La perfecta alternativa para los aficionados de la pizza sin gluten.

Rinde suficiente masa para 1 pizza

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 coliflor de aprox. 1½ lb (570 g), en cogollos de 1 in (2.5 cm)
- 4 onzas (115 g) de queso Parmesano rallado
- ¾ taza (90 g) de harina de almendras o almendras molidas
- 1 huevo grande
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Precalentar el horno a 500 °F. Pincelar la bandeja con el aceite; reservar.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos. Agregar la coliflor y pulsar 5-6 veces para romper. A continuación, procesar a alta velocidad hasta que esté finamente picada. Pasar a un tazón apto para microondas. Cocinar al microondas por aprox. 5 minutos, hasta que esté tierna. Dejar enfriar por 10 minutos.
3. Pasar la coliflor a un tazón grande forrado con una estopilla. Usando la estopilla, exprimir la coliflor para eliminar todo el líquido posible. Nota: Tomar su tiempo para esto; cuanto menos líquido tenga, más crujiente será el resultado.
4. Colocar la coliflor y el resto de los ingredientes en un tazón mediano; revolver para combinar.
5. Colocar la mitad la mezcla de coliflor en la bandeja aceitada. Comprimir en el fondo de la bandeja.

6. Hornear por aprox. 18 minutos, hasta que esté bien dorada y ligeramente firme. Dejar enfriar ligeramente.
7. Usar la masa como una masa de pizza tradicional: Añadir sus coberturas favoritas y devolverla al horno para que se termine de hornear.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):
Calorías 106 (58 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 22 mg • Sodio 270 mg • Calcio 127 mg • Fibra 2 g

Masa de Naan

La principal diferencia entre la masa de pizza tradicional y la masa de naan es que esta incluye lácteos, lo que le da una textura mucho más blanda.

Rinde suficiente masa para 2 pizzas

- ½ taza (120 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 2 tazas (275 g) de harina de pan
- 1 cucharadita de levadura instantánea o de levadura seca activa*
- ½ cucharadita de azúcar granulada
- ¾ taza (175 ml) de crema agria o de yogur griego natural de leche entera
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ¾ cucharadita de sal kosher
- Harina común para espolvorear

1. Colocar el agua en el bol de una batidora de pie.
2. Instalar el gancho amasador. Colocar la harina, la levadura, el azúcar, la crema, el yogur, el aceite de oliva y la sal en el bol. Mezclar a velocidad baja para combinar. A continuación, ajustar la velocidad al nivel medio y amasar por aprox. 5 minutos. La masa debe estar suave y elástica.

- Cubrir el bol y dejar subir al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por 1-1½ horas. Forrar una placa para horno con bordes con papel sulfurizado.
- Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Formar una bola con cada porción y disponer las bolas en la placa para horno. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar subir al doble de su volumen por aprox. 45 minutos.
- Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F.
- Colocar las bolas en una superficie ligeramente enharinada y aplastarlas para formar discos aprox. 12 x ¼ in (30 x 0.5 cm). Añadir las coberturas deseadas y hornear por aprox. 5 minutos, hasta que la masa esté dorada y crujiente.

*Mezclar la levadura instantánea directamente con la harina. Dejar que la levadura seca activa se fermente en agua tibia primero. Rociar la levadura y un pizca de azúcar en el agua tibia. Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso.

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):

**Calorías 117 (26 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 153 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g**

Salsa de pizza simple

Esta salsa cruda está lista en segundos usando una procesadora de alimentos.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates enteros pelados, con su jugo
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo, pelado
- 6 hojas de albahaca fresca
- ½ cucharadita de sal kosher

- Colocar todos los ingredientes en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Procesar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
- Usar inmediatamente o refrigerar en un recipiente hermético, por un máximo de 7 días.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

**Calorías 41 (61 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 557 mg • Calcio 28 mg • Fibra 1 g**

Pesto de albahaca

El pesto es una deliciosa alternativa a la salsa de tomate. Combínelo con tomates frescos del huerto para disfrutar del mejor sabor del verano.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubitos de ½ in (1.5 cm)
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 taza (140 g) de piñones, ligeramente tostados
- 4 onzas (115 g) de hojas de albahaca fresca
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos. Encender el aparato y dejar caer el queso Parmesano y el ajo en el tubo de alimentación; procesar hasta que estén finamente picados.
2. Agregar los piñones y pulsar 5-6 veces para picar. Agregar la albahaca y pulsar 10-12 veces para picar. Raspar el bol.
3. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite de oliva por el tubo de alimentación. Procesar para combinar.
4. Colocar el pesto en un recipiente de vidrio o hermético, dar golpecitos para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie. Cubrir la superficie directamente con papel film/plástico y refrigerar. El pesto dura hasta 5 días en el refrigerador, o hasta 2 meses en el congelador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

**Calorías 120 (90 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 2 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 3 mg • Sodio 121 mg • Calcio 74 mg • Fibra 0 g**

Pesto de arvejas tiernas

*Este pesto es algo espeso, por lo que es perfecto para cubrir una pizza.
Para usarlo como salsa para pasta, dilúyalo con un poco de agua.*

Rinde 1¼ tazas (415 ml)

- 1 diente de ajo, pelado
- 1 onza (30 g) de Pecorino Romano, en pedazos de ½ in (2.5 cm)
- 10 onzas (295 g) de arvejas tiernas congeladas, descongeladas
- ¼ taza (15 g) de hojas de albahaca fresca
- 1 cucharada de piñones
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- ½ cucharadita de sal kosher, a gusto
- 1 pizza o más de pimienta negra recién molida, al gusto
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de oliva

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos. Encender el aparato y dejar caer el ajo en el tubo de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el queso y pulsar 4-5 veces para romper; luego, procesar hasta que esté finamente picado.
2. Agregar las arvejas, la albahaca, los piñones, la ralladura, la sal y la pimienta. Pulsar para picar. Raspar el bol. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite de oliva por el tubo de alimentación; procesar por aprox. 1 minuto para combinar.
3. Raspar el bol. Si desea que el pesto sea menos espeso, agregar un poco de agua y procesar por unos segundos.
4. Colocar en un recipiente de vidrio o hermético, dar golpecitos para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie. Cubrir la superficie directamente con papel film/plástico y refrigerar. El pesto dura hasta 5 días en el refrigerador, o hasta 2 meses en el congelador.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

**Calorías 77 (74 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 2 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 135 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g**

Pesto de rúcula y pistachos

Listo en menos de 5 minutos, este pesto versátil es perfecto en pizzas, sándwiches o pasta.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 1 onza (30 g) de queso Parmesano, en cubos de ½ in (1.5 cm)
- ¼ taza (50 g) de pistachos ligeramente salado
- 2 dientes de ajo, pelados
- 2 tazas llenas (120 g) de rúcula/rúgula/arúgula tierna
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva (o más, al gusto)

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos. Agregar el queso, los pistachos y el ajo; procesar a alta velocidad por aprox. 10 segundos para picar.
2. Agregar la rúcula, el jugo de limón, la ralladura, la sal y la pimienta; pulsar 10-15 veces para picar. Encender el aparato y agregar lentamente el aceite por el tubo de alimentación; procesar por aprox. 1 minuto para emulsionar. Raspar el bol. Para conseguir una consistencia menos espesa, simplemente agregar más aceite o agua.
3. Colocar el pesto en un recipiente de vidrio o hermético, dar golpecitos para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie. Cubrir la superficie directamente con papel film/plástico y refrigerar. El pesto dura hasta 5 días en el refrigerador, o hasta 2 meses en el congelador.

Información nutricional por porción de 1 cucharada:

**Calorías 25 (84 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 1 mg • Sodio 56 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g**

Pizza Margarita

Simple pero deliciosa, ¡por algo esta pizza es un clásico!

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza napolitana, p. 13), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- 3 cucharadas (45 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
- 3 onzas (85 g) de queso Mozzarella fresco, en rodajas de ¼ in (5 mm)
- 2 cucharaditas de queso Parmesano rallado
- 4-5 hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra, para rociar
1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.

2. Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 10-12 in (25-30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
4. Esparcir uniformemente la salsa de pizza en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm).
5. Rociar con queso Mozzarella.
6. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
7. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
8. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con queso Parmesano, albahaca y aceite de oliva. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 166 (15 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 7 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 9 mg • Sodio 510 mg • Calcio 62 mg • Fibra 1 g**

Pizza de cuatro quesos con tomates asados

¡Perfecta para los amantes del queso!

Rinde 1 pizza

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 taza (150 g) de tomates de pera
- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza napolitana o “New York”, p. 13), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- ¼ taza (60 g) de queso ricota/requesón
- ¼ taza (40 g) de queso Mozzarella triturado

-
- ¼ taza (30 g) de queso Fontina triturado
 - 1 cucharada de queso Parmesano rallado, para rociar
 - 1 cucharadita de orégano fresco, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto, en una sartén mediana. Agregar los tomates y cocinarlos, agitando la sartén, hasta que la piel se agriete. Retirar del fuego y reservar.
3. Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 10-12 in (25-30 cm).
4. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
5. Esparcir uniformemente el queso ricota en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm).
6. Rociar con la Mozzarella y el queso Fontina, y esparcir los tomates por encima.
7. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
8. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
9. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con queso Parmesano y orégano. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 147 (37 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 70 mg • Sodio 250 mg • Calcio 65 mg • Fibra 1 g**

Pizza de pesto de rúcula-pistachos, Prosciutto y Burrata

Ligeramente sofisticada pero increíblemente sencilla. Traiga la pizzería a casa con esta sabrosa pizza.

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza napolitana o “New York”, p. 13), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- ½ taza (80 ml) de pesto de rúcula-pistachos (p. 19)
- 1 taza (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula fresca
- 1 pedazo de 4 oz (115 g) de burrata
- 2 lonchas de jamón de Parma (Prosciutto)
- 2 cucharaditas de miel, para rociar
- Aceite de oliva virgen extra, para rociar
- Copos de sal marina, para rociar
- Pimienta negra recién molida, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 10-12 in (25-30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
4. Esparcir uniformemente el pesto en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm).
5. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
6. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.

- Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Cubrir con rúcula. Romper la burrata y colocar los trozos sobre la rúcula, seguidos del jamón. Rociar con miel, aceite de oliva, copos de sal marina y pimienta negra. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 91 (45 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 326 mg • Calcio 17 mg • Fibra 1 g**

Pizza blanca con salchicha, grelos y pimientos dulces

Los grelos y la salchicha se unen a la perfección en esta sabrosa pizza.

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (cualquier estilo), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
Harina común para espolvorear
- ¼ taza (60 g) de queso ricota/requesón
½ taza (80 g) de queso Mozzarella triturado
3 onzas (85 g) de salchicha italiana cocinada
2 cucharadas de pimientos dulces encurtidos rebanados
4-5 hojas de grelos, escalfadas y cortadas para caber en la pizza
½ limón
¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
Aceite de oliva virgen extra, para rociar
Copos de sal marina, para rociar

- Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
- Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 10-12 in (25-30 cm).

- Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
- Esparcir uniformemente el queso ricota en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm).
- Añadir la Mozzarella, la salchicha, los pimientos dulces y los grelos.
- Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
- Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
- Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con jugo de limón, hojuelas de pimiento rojo, aceite de oliva y copos de sal marina. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 163 (37 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 15 mg • Sodio 385 mg • Calcio 66 mg • Fibra 1 g**

Pizza de manzana, tocino, cebolla roja y queso azul

La manzana roja sin pelar añade un toque de color, así como un toque de dulzura para compensar el sabor intenso del queso azul y el salado del tocino.

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (cualquier estilo), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- ¼ cebolla roja, en rodajas finas
¼ manzana roja sin pelar, descaroada y finamente rebanada
¼ taza (30 g) de queso azul desmenuzado
2-4 cucharadas de tocino cocinado desmenuzado, al gusto

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
4. Esparcir la cebolla sobre la masa, seguida de la manzana, del queso azul y del tocino.
5. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
6. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
7. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por 1-2 minutos adicionales. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 114 (23 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 4 mg • Sodio 256 mg • Calcio 24 mg • Fibra 1 g**

Pizza de pesto de arvejas tiernas

*¡Los colores verde vivo y blanco de esta pizza gritan a primavera!
El huevo le da un agradable toque salado y afrutado.*

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (cualquier estilo), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- ¼ taza (60 ml) de pesto de arvejas tiernas (p. 19)
- ¼ taza (60 g) de queso ricota/requesón
- 2 cucharadas de queso Pecorino Romano rallado
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de brotes de arvejas
- Aceite de oliva virgen extra, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 10-12 in (25-30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
4. Esparcir el pesto sobre cada círculo, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm). Esparcir cucharadas del queso ricota y rociar con el queso Pecorino.
5. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
6. Fijar el temporizador en 3 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
7. Al final del tiempo, romper el huevo en el centro de la pizza y devolverla con cuidado al horno. Hornear hasta que la clara esté completamente cocinada, aprox. 1-2 minutos (o más si prefiere huevo más cocinado).
8. Retirar la pizza del horno con la pala de pizza y cubrir con brotes de arvejas.
9. Pasar a una tabla de picar. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 137 (32 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 29 mg • Sodio 247 mg • Calcio 20 mg • Fibra 1 g**

Pizza hawaiana picante

La combinación dulce y salada de la piña y del chorizo hace que esta versión de la pizza hawaiana sea irresistible incluso para los detractores. Envolver las sobras de chorizo y congelar por un máximo de 6 meses.

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza “New York”, p. 13), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
 - Sémola o harina común, para espolvorear
 - 3 cucharadas (45 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
 - ½ taza (80 g) de queso Mozzarella triturado
 - ½ tajada de piña, en rodajas
 - ½ chorizo finamente rebanado (no usar chorizo crudo)
1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 650 °F.
 2. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
 3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
 4. Cubrir la masa con la salsa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm), y rociar con queso. Añadir la piña y el chorizo.
 5. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
 6. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
 7. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por 1-2 minutos adicionales. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Dejar enfriar por unos minutos antes de cortar.

*Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):
Calorías 177 (18 % de grasa)*

Carbohidratos 29 g • Proteínas 7 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 29 mg • Sodio 468 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1 g

Pizza “New Haven” blanca de almejas

Este pizza clásica de Connecticut es una de las favoritas de los amantes de los mariscos.

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza napolitana, p. 13), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- 1 lata de 6.5 oz (185 g) de almejas picadas o enteras, escurridas
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharadas de orégano fresco picado
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado
- 2 cucharadas de perejil fresco, finamente picado
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- 1 pizca de hojuelas de pimiento rojo

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Colocar las almejas, el aceite de oliva, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta en un tazón; revolver.
3. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
4. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
5. Rociar con el queso Parmesano, y luego la mezcla de almejas.

6. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
7. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
8. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por 1-2 minutos adicionales. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con el perejil, la ralladura y las hojuelas de pimiento rojo. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 155 (35 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 7 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 11 mg • Sodio 427 mg • Calcio 22 mg • Fibra 1 g**

Pizza de maíz al estilo mexicano

Esta pizza es extra-deliciosa durante el verano, cuando el maíz fresco es más dulce.

Rinde 1 pizza

- ¼ taza (60 ml) de crema agria
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- ½ cucharadita de sal kosher
- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza “New York”, p. 13 o masa de pizza delgada y crujiente, p. 14), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- 1 taza (120 g) de queso Oaxaca o Mozzarella triturado
- 1½ tazas (215 g) de granos de maíz frescos
- 3 cucharadas de chile poblano, finamente picado
- ¼ taza (30 g) de queso Cotija desmenuzado
- ½ cucharadita de chile en polvo
- 2 cucharadas de hojas de cilantro fresco
- Copos de sal marina, para rociar
- Pimienta negra recién molida, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Colocar la crema agria, el jugo de lima y la sal en un tazón pequeño; revolver. Póngalo de un lado. Reservar.
3. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
4. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
5. Rociar el queso Oaxaca sobre la masa. Añadir el maíz y el chile poblano.
6. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
7. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar.
8. Rociar la pizza con la mezcla de crema-lima, al gusto, seguidos del queso Cotija, del chile en polvo, del cilantro, de los copos de sal marina y de la pimienta. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 193 (33 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 17 mg • Sodio 588 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g**

Pizza de naan de cordero picante, queso Feta y hierbas

Recomendamos hacer esta pizza con nuestra masa de naan, pero es igual de deliciosa con masa de pizza tradicional.

Rinde 1 pizza

- ½ receta de masa de naan (p. 17)
- 1½ libras (680 g) de carne de cordero molida
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de p prika ahumada
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada de Harissa
- 1 cucharada de kétchup/salsa de tomate
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- Harina común para espolvorear
- ¼ cebolla roja mediana, finamente rebanada
- 2 cucharadas de queso Feta desmenuzado
- ⅓ taza llena (40 g) de hojas de perejil
- 1½ cucharadas de hojas de menta fresca, rotas

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500  F.
2. Colocar el cordero, la canela, la p prika, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, el comino, la sal, la harissa y el kétchup en un tazón grande; revolver para combinar.
3. Calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto, en una sartén mediana. Agregar la mezcla de cordero y cocinar hasta que la carne ya no est  rosada. Retirar del fuego y reservar.
4. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
5. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.

6. Esparcir el cordero cocinado en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm). Cubrir con la cebolla.
7. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no est  pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
8. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza est  lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar.
9. Rociar con queso Feta, perejil y menta. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

*Calorías 226 (49 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 9 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 26 mg • Sodio 398 mg • Calcio 33 mg • Fibra 1 g*

Pizza de papa, salchicha y romero

Las papas son un popular ingrediente de la pizza romana, que resultan en una comida sencilla pero deliciosa.  Pru bela con un huevo roto por encima para una pizza de desayuno!

Rinde 1 pizza

- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (cualquier estilo), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- 1 taza (120 g) de queso Fontina triturado
- 6 onzas (170 g) de papas amarillas, en rodajas finas
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 2 onzas (85 g) de salchicha italiana cocinada
- 1 cucharadita de romero fresco, picado
- 1 cucharada de queso Parmesano rallado
- 1 cucharadita de hojuelas de pimienta rojo
- ½ Aceite de oliva virgen extra, para rociar

Copos de sal marina, para rociar
Pimienta negra recién molida, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
2. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
4. Rociar la mitad del queso Fontina en la masa.
5. Disponer las rodajas de papa por encima del queso. Pincelar las papas con el aceite de oliva y rociar con la sal kosher.
6. Cubrir con el queso restante y la salchicha. Rociar con romero.
7. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
8. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con queso Parmesano, hojuelas de pimienta rojo, aceite de oliva virgen extra, copos de sal marina y pimienta negra. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 183 (37 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 7 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 20 mg • Sodio 455 mg • Calcio 82 mg • Fibra 1 g**

Pizza de carne desmechada, cebolla caramelizada y Gouda ahumado

Las costillas estofadas son la estrella de esta deliciosa pizza.

Rinde 1 pizza

- 4 cucharaditas (60 ml) de aceite vegetal
- 1 libra (455 g) de costillas de res
- 1 cucharadita de sal Kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 diente de ajo pequeño, partido por la mitad
- 4 tazas (945 ml) de caldo de res o de vegetales
- 1 ramita de romero fresco
- 1 ramita de tomillo fresco
- 2 cebollas amarillas grandes, en rodajas de ¼ in (5 mm)
- 8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (cualquier estilo), a temperatura ambiente por al menos 1 hora
- Harina común para espolvorear
- 3 cucharadas (45 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
- ½ taza (75 g) de queso Gouda ahumado, triturado
- 2 cucharadas de cebolletas (“scallions”), partes blanca y verde, rebanadas diagonalmente

1. Calentar 2 cucharaditas (10 ml) del aceite vegetal a fuego medio-alto, en un horno holandés. Sazonar las costillas con sal y pimienta. Colocar las costillas y el ajo en el horno holandés, comprobando que la parte cortada del ajo apunte hacia el fondo de la olla. Dorar la carne por todos lados. Agregar el caldo, el romero y el tomillo. Cuando el caldo empiece a hervir, reducir el fuego y hervir a fuego lento por 2½-3 horas, parcialmente tapado, hasta que la carne esté muy suave y se desprege de los huesos. Dejar enfriar completamente. A continuación, desmenuzar la carne; reservar.
2. Calentar el aceite restante a fuego medio, en una sartén mediana. Agregar las cebollas y saltear por 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Reducir el fuego y cocinar a fuego medio-bajo por 20-25 minutos adicionales, hasta que se caramelicen. Retirar del fuego y reservar.

3. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 700 °F.
4. Estirar la masa para formar un círculo de 10-12 in (25-30 cm).
5. Colocar la masa en la pala de pizza bien enharinada.
6. Esparcir uniformemente la salsa de pizza en la masa, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm).
7. Rociar con el queso Gouda, seguido de la carne desmenuzada y de la cebolla caramelizada.
8. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
9. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
10. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Deslizar la pizza en una tabla de picar. Rociar con las cebolletas. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 274 (54 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 11 g • Grasa 16 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 35 mg • Sodio 288 mg • Calcio 64 mg • Fibra 2 g**

Pizza de coliflor con coles de Bruselas, tocino y hojuelas de queso Parmesano

El tocino salado, las coles de Bruselas balsámicas dulces y ácidas y el queso cremoso se unen deliciosamente en esta sabrosa pizza. Use una procesadora de alimentos o una mandolina para rebanar finamente las coles de Bruselas.

Rinde 1 pizza

- 1 cucharada (15 ml) de vinagre balsámico
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharadita de miel
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 taza (200 g) de coles de Bruselas, finamente rebanadas
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar fuerte triturado
- ½ receta de masa de coliflor con Parmesano (p. 17), precocinada
- 2 cucharadas de tocino cocinado, picado
- ⅓ taza (35 g) de hojuelas de queso Parmesano
- 1 cucharada de cebollinos (“chives”) rebanados
- Copos de sal marina, para rociar
- Pimienta negra recién molida, para rociar

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F.
2. Colocar el vinagre balsámico, el aceite, la miel y la sal en un tazón mediano; batir para combinar. Agregar las coles de Bruselas y revolver; reservar.
3. Rociar el queso Cheddar en la masa de coliflor y agregar las coles de Bruselas y el tocino.
4. Fijar el temporizador en 5 minutos. Meter la bandeja al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
5. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si la pizza está lista, retirarla del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por aprox. 1 minuto adicional. Dejar enfriar en una rejilla por 2 minutos y, a continuación, retirarla de la bandeja.

-
- Rociar con queso Parmesano, cebollinos, copos de sal marina y pimienta. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 186 (62 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 11 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 36 mg • Sodio 535 mg • Calcio 255 mg • Fibra 2 g**

Focaccia con romero

La focaccia fresca es una delicia. Sírvala tibia con un pequeño cuenco de su mejor aceite de oliva para mojar.

Rinde 1 focaccia

- receta de masa de focaccia (p. 15), descansada por solo 2 horas. Nota: Si usa masa comprada, usar aprox. 1½-2 lb (680-900 g) de masa.
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de romero fresco, picado
- 1 cucharadita de sal kosher

- Preparar la masa de focaccia. Dejar descansar por 2 horas antes de preparar la pizza.
- Engrasar la bandeja con 2 cucharadas (30 ml) del aceite de oliva.
- Colocar la masa en la bandeja y voltearlas varias veces para cubrirla bien con el aceite.
- Aplastar toda la superficie de la masa con la yema de los dedos para hacer abolladuras. Al mismo tiempo, estirarla hacia los lados de la bandeja poco a poco y sin forzar.
- Cubrir la bandeja y dejar la masa descansar por 20 minutos. Después de este tiempo, repetir el proceso, enfocándose en estirar la masa hacia los lados de la bandeja. Cubrir y dejar reposar por 20 minutos adicionales. Repetir este proceso hasta que la masa cubra el fondo de la bandeja. Nota: Este proceso puede tomar 60 minutos en total.

- Pincelar la masa con el aceite de oliva restante y rociar con el romero y la sal.
- Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar descansar mientras el horno se está calentando.
- Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F.
- Fijar el temporizador en 10 minutos. Quitar el papel film/plástico y meter la bandeja al horno. Iniciar la cuenta. Hornear hasta que la focaccia esté uniformemente dorada. Al final del tiempo, comprobar el estado de cocción. Si le falta, girar la bandeja y hornear por hasta 5 minutos adicionales.
- Colocar la bandeja sobre una rejilla resistente al calor. Dejar enfriar ligeramente, y retirar la focaccia de la bandeja. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 199 (36 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 4 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 819 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g**

Pizza “Detroit” de pepperoni clásica

La pizza de masa gruesa “Detroit” se caracteriza por el uso de cubos de queso en lugar de queso rallado.

Rinde 1 pizza

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 1 receta de masa de focaccia (p. 15), descansada por solo 2 horas. Nota: Si usa masa comprada, usar aprox. 1½-2 lb (680-900 g) de masa.
- 1¼ tazas (295 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
- 8 onzas (255 g) de queso (idealmente, una mezcla de Mozzarella de baja humedad y de queso Monterey Jack), en cubos
- 2 onzas (55 g) de pepperoni, en rodajas finas
- 1 pizza de sal kosher

1. Engrasar la bandeja con el aceite de oliva.
2. Colocar la masa en la bandeja y voltearla varias veces para cubrirla con el aceite.
3. Aplastar toda la superficie de la masa con la yema de los dedos para hacer abolladuras. Al mismo tiempo, estirar la masa hacia los lados de la bandeja poco a poco y sin forzar.
4. Cubrir la bandeja y dejar la masa descansar por 20 minutos. Después de este tiempo, repetir el proceso, enfocándose en estirar la masa hacia los lados de la bandeja. Cubrir y dejar reposar por 20 minutos adicionales. Repetir este proceso hasta que la masa cubra el fondo de la bandeja. Nota: Este proceso puede tomar 60 minutos en total.
5. Cuando la masa esté lista, cubrirla con ½ taza (120 ml) de salsa y el queso, hundiendo ligeramente los cubos en la masa.
6. Cubrir la sin apretar con papel film/plástico y dejar subir mientras el horno se está calentando.

7. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 550 °F.
8. Cuando el horno esté caliente, quitar el papel film/plástico y cubrir con la salsa restante (uniformemente o formando tiras). Fijar el temporizador en 14 minutos. Meter la bandeja al horno. Iniciar la cuenta. Hornear la pizza hasta que esté uniformemente dorada. Cuando la pizza esté lista, cubrir con las rodajas de pepperoni. Devolver al horno y hornear por 2-3 minutos adicionales, hasta que las orillas del pepperoni estén crujientes.
9. Retirar del horno y rociar con una pizca de sal. Retirar del horno, dejar enfriar en la bandeja por 1 minuto, y pasar a una tabla de picar. Cortar y servir.

*Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):
Calorías 368 (45 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 13 g • Grasa 18 g
Grasa saturada 8 g • Colesterol 31 mg • Sodio 777 mg • Calcio 194 mg • Fibra 2 g*

Pizza siciliana de albóndigas

Esta sustanciosa pizza de masa gruesa les encantará a los amantes de las albóndigas.

Rinde 1 pizza

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 receta de masa de focaccia (p. 15), descansada por solo 2 horas. Nota: Si usa masa comprada, usar aprox. 1½-2 lb (680-900 g) de masa.
- ¾ taza (175 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
- 1 taza (160 g) de queso Mozzarella triturado
- ¼ taza (60 g) de queso ricota/requesón
- 2-3 albóndigas grandes, en rodajas

1. Engrasar la bandeja con el aceite de oliva.
2. Colocar la masa en la bandeja y voltearlas varias veces para cubrirla bien con el aceite.

3. Aplastar toda la superficie de la masa con la yema de los dedos para hacer abolladuras. Al mismo tiempo, estirar la masa hacia los lados de la bandeja poco a poco y sin forzar.
4. Cubrir la bandeja y dejar la masa descansar por 20 minutos. Después de este tiempo, repetir el proceso, enfocándose en estirar la masa hacia los lados de la bandeja. Cubrir y dejar reposar por 20 minutos adicionales. Repetir este proceso hasta que la masa cubra el fondo de la bandeja. Nota: Este proceso puede tomar 60 minutos en total.
5. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F. Fijar el temporizador en 5 minutos. Quitar el papel film/plástico y meter la bandeja al horno. Iniciar la cuenta. Después de 5 minutos de cocción, cubrir la masa precocinada con salsa y Mozzarella. Añadir cucharadas del queso ricota y las rodajas de albóndigas.
6. Fijar el temporizador en 10 minutos. Devolver la pizza al horno. Iniciar la cuenta. Hornear hasta que el borde esté bien dorado y crujiente, y que el queso esté burbujeante.
7. Retirar del horno, dejar enfriar en la bandeja por 1 minuto, y pasar a una tabla de picar. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

**Calorías 270 (39 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 11 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 19 mg • Sodio 1015 mg • Calcio 133 mg • Fibra 1 g**

Calzones de brócoli

Rellenos de brócoli y queso, estos calzones son una cena estupenda y rápida para toda la familia

Rinde 4 calzones

- 1 libra (455 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza “New York”, p. 13 o masa de pizza delgada y crujiente, p. 14), a temperatura ambiente por al menos 1 hora.
- 1 1/3 tazas (100 g) de cogollos de brócoli/brécol
- 4 dientes de ajo pequeños, finamente picados
- 1 taza (245 g) de queso ricota/requesón
- 1/4 taza (30 g) de queso Parmesano rallado
- 1/4 taza (30 g) de queso Mozzarella rallado
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
- Agua, según se necesite
- Aceite de oliva, para cepillar

1. Dividir la masa en 4 porciones iguales y formar 4 bolas suaves. Colocar las bolas de masa en una superficie ligeramente enharinada y cubrir con papel film/plástico o una toalla húmeda mientras el horno se está calentando.
2. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F.
3. Mientras el horno se está calentando, preparar el relleno. Colocar el brócoli y el ajo en un tazón pequeño. Nota: Cortar los cogollos en pedazos más pequeños si son muy grandes.
4. En otro tazón, combinar el queso ricota, el queso Parmesano, la Mozzarella y la pimienta; revolver bien para combinar.
5. Cuando el horno esté casi listo, armar los calzones.
6. Estirar cada bola de masa para formar un círculo de 8 in (20 cm). Dividir la mezcla de queso ricota entre los círculos, esparciéndola en la mitad inferior. Cubrir con queso y la mezcla de brócoli-ajo.

Pincelar la orilla de la masa con agua y doblar la mitad superior para cubrir el relleno. Pellizcar/pinchar el borde con los dedos o un tenedor para sellar.

7. Pincelar la parte superior de los calzones con aceite de oliva.
8. Fijar el temporizador en 15 minutos. Usando la pala de pizza, deslizar con cuidado dos calzones en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Hornear hasta que estén uniformemente dorados. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Repetir con el resto de los calzones.
9. Dejar enfriar por unos minutos antes de servir.

*Nota: La masa de pizza “New York” puede dejarse descansar (en el refrigerador) por menos tiempo que cuando se usa para hacer pizza. Cuatro horas son suficientes para hacer calzones.

Información nutricional por porción (medio calzone):

**Calorías 168 (33 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 9 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 18 mg • Sodio 309 mg • Calcio 109 mg • Fibra 1 g**

Calzones de pollo a la Parmesana

¿Qué es aún mejor que pollo a la Parmesana? ¡Pollo a la Parmesana en una sabrosa masa de pizza!

Rinde 4 calzones

- 1 libra (455 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza “New York”, p. 13 o masa de pizza delgada y crujiente, p. 14), a temperatura ambiente por al menos 1 hora.
 - 1 taza (245 g) de queso ricota/requesón
 - ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado
 - ¼ taza (30 g) de queso Mozzarella rallado
 - 1 pizca de pimienta negra recién molida
 - 2 chuletas de pollo cocinadas
 - ½ taza (120 ml) de salsa de pizza simple (p. 18)
- Agua, según se necesite
Aceite de oliva, para cepillar

1. Dividir la masa en 4 porciones iguales y formar 4 bolas suaves. Colocar las bolas de masa en una superficie ligeramente enharinada y cubrir con papel film/plástico o una toalla húmeda mientras el horno se está calentando.
2. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 500 °F.
3. Mientras el horno se está calentando, preparar el relleno.
4. Colocar el queso ricota, el queso Parmesano, la Mozzarella y la pimienta en un tazón mediano; revolver bien para combinar.
5. Cortar el pollo en tiras de ¼ in (5 mm) de ancho por no más de 2 in (5 cm) de largo.
6. Cuando el horno esté casi listo, armar los calzones.
7. Estirar cada bola de masa para formar un círculo de 8 in (20 cm). Dividir la mezcla de queso ricota entre los círculos, esparciéndola en la mitad inferior. Cubrir con pollo y 2 cucharadas (30 ml) de salsa. Pincelar la orilla de la masa con agua y doblar la mitad superior para cubrir el relleno. Pellizcar/pinchar el borde con los dedos o un tenedor para sellar.
8. Pincelar la parte superior de los calzones con aceite de oliva.
9. Fijar el temporizador en 15 minutos. Usando la pala de pizza, deslizar con cuidado dos calzones sobre la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Hornear hasta que estén uniformemente dorados. Retirar del horno y dejar enfriar sobre la rejilla. Repetir con el resto de los calzones.
10. Dejar enfriar por unos minutos antes de servir.

*Nota: La masa de pizza “New York” puede dejarse descansar (en el refrigerador) por menos tiempo que cuando se usa para hacer pizza. Cuatro horas son suficientes para hacer calzones

Información nutricional por porción (medio calzone):

**Calorías 220 (32 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 14 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 46 mg • Sodio 442 mg • Calcio 109 mg • Fibra 1 g**

Pizza de crema de chocolate-avellanas y fresas

¿Pizza para el postre? ¿Por qué no? Esta pizza dulce es un favorito de todos.

Rinde 1 pizza

8-10 onzas (225-285 g) de masa de pizza (se recomienda usar masa de pizza delgada y crujiente, p. 14), a temperatura ambiente por al menos 1 hora

¼ taza (60 g) de crema de chocolate y avellanas

⅓ taza (20 g) de mini-malvaviscos

⅓ taza (85 g) de fresas frescas, rebanadas

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 600 °F.
2. Estirar la masa a mano o extenderla con un rodillo (dependiendo del espesor deseado) hasta que forme un círculo de 12 in (30 cm).
3. Colocar la masa en la pala de pizza enharinada.
4. Untar la masa con crema de chocolate y avellanas, dejando una orilla de 1 in (2.5 cm), y cubrir uniformemente con malvaviscos.
5. Agitar suavemente la pala para comprobar que la masa no esté pegada a ella. Si la masa se pega, levantarla suavemente y rociar un poco más de harina debajo.
6. Fijar el temporizador en 4 minutos. Meter la pizza al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta.
7. Vigilar la pizza mientras se hornea. Cuando la masa esté dorada y los malvaviscos se hayan derretido, retirar la pizza del horno con la pala de pizza. Si le falta, hornearla por 1-2 minutos adicionales. Deslizar la pizza en una tabla de picar.
8. Cubrir uniformemente con rodajas de fresa. Cortar y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basado en 12 porciones):
Calorías 101 (32 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 102 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g*

Tarta de manzana

Para una masa de tarta hojaldrada y perfectamente cocinada, no busque más que el horno de pizza Cuisinart®. Cualquier fruta sirve para esta sencilla tarta, así que sustituya la manzana por su fruta favorita.

Rinde 12 porciones

¼ taza (55 g) de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco

2 cucharadas (30 ml) de agua

1 manzana mediana, pelada y finamente rebanada

3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada

1 cucharada de maicena o de almidón/fécula de tapioca

¼ cucharadita de canela en polvo

1 pizca de sal kosher

½ cucharadita de jugo de limón fresco

8 onzas (225 g) de la masa de hojaldrado

1. Precalentar el horno y la piedra de pizza en 400 °F.
2. Colocar la mermelada y el agua en una cacerola pequeña. Calentar a fuego lento, revolviendo, hasta conseguir una mezcla suave. Reservar.
3. Colocar la manzana, el azúcar, la maicena, la canela, la sal y el jugo de limón en un tazón; revolver.
4. Estirar la masa para formar un círculo de aprox. ¼ in (5 mm) de espesor. Con cuidado, colocar la masa en el centro de la bandeja.
5. Pincelar uniformemente la mitad de la mermelada en la masa, dejando una orilla de 2 in (2.5 cm).

-
6. Disponer las manzanas decorativamente por encima de la mermelada, superponiéndolas si es necesario. Doblar el borde de la masa, plisándolo para darle un aspecto rústico.
 7. Fijar el temporizador en 25 minutos. Meter la bandeja al horno, en la piedra de pizza. Iniciar la cuenta. Hornear hasta que la tarta esté dorada y que las manzanas estén tiernas. Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.
 8. Pincelar las manzanas con la mermelada restante. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

***Calorías 133 (63 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 19 mg • Sodio 242 mg • Calcio 77 mg • Fibra 2 g***

Índice

Alimentación 2, 3, 4, 5, 10

Bandeja 4, 8, 9, 10, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 33

Bandeja recogemigas 2, 4, 5, 10

Calzones 6, 12, 31, 32

Consejos de elaboración 7, 8, 9

Fermentación 6, 13

Focaccia 4, 6, 12, 15, 29, 30

Garantía 3, 11

Humo 5, 10

Limpieza 2, 10

Luz 4

Masa de pizza 7, 8, 9

Masa pegajosa 6, 7, 8, 10

Masa poco cocida 5

Pala de pizza 4, 6, 7, 8, 10

Piedra de pizza 4, 5, 6, 7, 8, 10

Pizza congelada 6

Pizza de masa de coliflor 6, 12, 17, 28

Pizza delgada y crujiente 4, 5, 6, 8, 9, 12, 14, 16, 25, 31, 32, 33

Pizza “Detroit” 6, 12, 15, 30

Pizza “Grandma” 6, 15

Pizza napolitana 4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 20, 21, 24

Pizza “New Haven” 5, 9, 12, 24, 25

Pizza “New York” 4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 20, 21, 24, 25, 31, 32

Pizza siciliana 6, 12, 15, 30

Pizza sin gluten 6, 12, 16, 17

Precalentamiento 4, 5, 6, 8

Rejilla del horno 4, 5, 10

Salsa/coberturas 5, 6, 7, 8, 9, 10

Sobras de masa 9

Temporizador 2, 4, 5

Uso en exteriores 2

Ventiladores 4, 5

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

23CE087218

IB-17963-ESP