

# Gold Medal™ All Trumps™ Dough Ball

## 16 oz (13385) - Puesta en Escena, Preparación y Estiramiento



### 1. ESCENIFICACIÓN

Coloque la bola de masa en una bandeja para hornear o en una caja de masa engrasada y cúbrala con una envoltura de plástico.



### 2. DESCONGELACIÓN

Descongelar durante la noche en una nevera o a temperatura ambiente durante 3 a 5 horas, hasta que sea viable.

(Los tiempos de descongelación variarán según el tamaño de bola de masa.)



### 3. TRABAJO

Coloque la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada.

Empuje suavemente la masa con movimiento circular para aplanar y formar un borde.

(La masa será elástica y fácil de manipular si está descongelada y refrigerada)



### 4. ESTIRAMIENTO EN FRÍO

(Quite los anillos o gírelo hacia adentro para no hacer agujeros en la masa).

Levante la masa y estírela hacia afuera con los dedos pulgar e índice.



Mueve los bordes con movimientos circulares hasta que la masa encaje en la parte superior de tus nudillos.

Estirar y girar con movimientos circulares hasta que la masa alcance aprox. 16-18" de diámetro.



### 5. COLOCAR EN LA FUENTE

Transfiera la masa a un molde para pizza o a una rejilla.

# Gold Medal™ All Trumps™ Dough Ball

16 oz (13385) - Construye una Gran Pizza



## 1. PUESTA EN ESCENARIO

Comience con una base de pizza completamente envuelta o estirada.



## 2. SALSA

Depósito aprox. 6 oz de salsa en el centro de la base.  
Utilice Spoodle para esparcir la salsa uniformemente hasta el borde exterior.  
Deje el borde libre de salsa para evitar que se queme.



## 3. QUESO

Espolvoree aprox. 8 oz de queso uniformemente sobre la salsa, dejando los bordes libres.



## 4. HORNEAR

Hornee en el horno deseado hasta que la masa esté dorada y el queso burbujee y esté dorado.

Horno de Deck | 450°F | 8-10 min  
Horno de Impinger | 420°F | 7 min