

Deutsch

## ZUBEREITUNG DER VOLANTE PIZZA PER CASA

- 1 Nehmen Sie die Pizza aus der Folie.
- 2 Backrohr vorheizen (Ober- und Unterhitze) auf maximale Temperatur.
- 3 Wer's knusprig mag - den Rand vorher mit Olivenöl einstreichen.
- 4 Bei 250 Grad 8-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
- 5 Wenn die Pizza gefroren war, die Backzeit um 2-3 Minuten verlängern.
- 6 Buon appetito!

English

## PREPARATION OF VOLANTE PIZZA PER CASA

- 1 Remove the pizza from the packaging.
- 2 Preheat the oven (top and bottom heat) to maximum temperature.
- 3 For a crispy crust, brush the edges with olive oil beforehand.
- 4 Bake at 250 degrees for 8-10 minutes, until the cheese is melted and lightly browned.
- 5 If the pizza was frozen, extend the baking time by 2-3 minutes.
- 6 Enjoy your PIZZA!

Italiano

## PREPARAZIONE DELLA VOLANTE PIZZA PER CASA

- 1 Rimuovere la pizza dalla confezione.
- 2 Preriscaldare il forno (calore sopra e sotto) alla massima temperatura.
- 3 Per una crosta croccante, spennellare i bordi con olio d'oliva in anticipo.
- 4 Cuocere a 250 gradi per 8-10 minuti, fino a quando il formaggio è fuso e leggermente dorato.
- 5 Se la pizza era congelata, prolungare il tempo di cottura di 2-3 minuti.
- 6 Buon appetito!