

Welche Pizzaunterlage ist die beste?

06.05.2011, 12:23 | Freizeit, Bunes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Gelochtes, hoch hitzebeständiges Pizzablech aus Blauastahl

Das Backen von Pizzen aller Art geht leichter von der Hand, wenn der frische Teig auf einem Pizzablech oder einem Pizzagitter ruht. Besonders knusprige Pizzaböden werden auf gelochten Blechen und Gittern erreicht, weil in diesen Fällen die Hitze besser zirkulieren kann. Da sowohl Pizzableche wie auch Pizzagitter aus verschiedenen Materialien erhältlich sind, stellt sich die Frage nach ihren optimalen Einsatzbereichen.

Pizzableche mit Antihafbeschichtungen sind naturgemäss nicht hoch hitzebeständig. Aus diesem Grund sollten sie nur bei Temperaturen bis maximal 280°C zur Anwendung kommen. Dafür lässt sich das Backgut auch dann problemlos von ihnen lösen, wenn Teile des Pizzabelags den Teigrand überwinden konnten.

Pizzableche und Pizzagitter aus Aluminium leiten die Wärme sehr schnell an die Teigböden weiter und sie kühlen auch entsprechend schnell wieder ab, so dass sie umgehend erneut zum Einsatz kommen dürfen. Bei anhaltenden Temperaturen über 400°C kann Aluminium jedoch mit der Zeit mürbe werden und die Bleche verlieren an Stabilität.

Für die grosse Hitze über 400°C, wie sie beispielsweise in Holzöfen herrschen kann, empfehlen sich Backunterlagen aus Stahl. Sie kühlen zwar nicht so schnell ab, doch sie halten auch höchsten Beanspruchungen stand.

Ein umfangreiches Sortiment an Pizzablechen und Pizzagittern wird im Online-Küchenshop <http://www.mastercuisine.eu> angeboten. Direktlink zum abgebildeten Produkt: <http://www.mastercuisine.eu/Backbleche/Pizzableche/Blaustahl-Pizzableche/Pizzablech-Backblech-gelocht-Blaustahl-24-cm--795.html>

Pizzaliebhaber finden jederzeit leckere Rezepte bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er ist unter der Adresse www.mastercuisine.eu in deutscher und englischer Sprache zu finden und als www.mastercuisine.com auf Französisch vorhanden. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 535228 • Views: 616 (Stand: 26.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/535228/Welche-Pizzaunterlage-ist-die-beste.html>