



CONSEJOS PRÁCTICOS: *Repostería, Pan, Preñados y Pizza.*
Para Hornos y Asadores Victoria



1º- Encendemos el Asador, con los tiros superiores e inferiores abiertos y colocamos la parrilla porta recipientes de inox. en la primera posición superior. 2º- Cuando este el carbón con su tono rojizo, colocamos la tapa de vidrio en el Asador.



3º- Esperamos a que el Asador tenga entre 180 y 200°C. y introducimos en él, la masa de pan, el molde con la tarta, el bizcocho, etc... Tapamos y regulamos la temperatura deseada con los 2 tiros superiores.



4º-La cocción puede durar de 30 minutos a 1 hora, dependiendo del producto.

“IMPORTANTE” Colocar entre la parrilla de inox. y el molde o en su defecto la masa para el pan, una placa refractaria, también puede ser un plato de cerámica también refractario, para impedir que el calor de la brasa les de directamente, y evitar que se queme un poco en la base.

***con todo el sabor de la brasa. *fusionando tradición y tecnología. *la brasa de ayer con la rapidez de hoy.**

-----ok-----