

## **Accessori (no foods)**

### **Le teglie in ferro vanno bene nel forno a legna?**

Vanno benissimo ma assicurati che la base del forno sia molto calda e il cielo un pò meno. La teglia richiede molto caldo da sotto per sviluppare bene la tua preparazione (pizza o focaccia), altrimenti c'è il rischio che sotto sia cruda e sopra sia bruciata.

ID univoco: #1737

Autore: : Giuseppe

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00