

Hisense



PIZZA PARTNER

Nuovo Forno
PizzaChef

La vera pizza.
A casa tua.



Pizze speciali,
create da **Gino Sorbillo.**

RICETTARIO **ESCLUSIVO**

Un partnership
di valore

La tradizione
incontra
l'innovazione
**ed è subito
Amore.**

Hisense, leader dell'innovazione
e **Gino Sorbillo**, maestro pizzaiolo
e Ambasciatore della pizza italiana
nel mondo, portano a casa tua
il nuovo forno PizzaChef.

Una collaborazione prestigiosa,
simbolo dell'impegno nel celebrare
ogni giorno **l'eccellenza in cucina.**

Hisense e Sorbillo insieme
rappresentano l'unione
tra **innovazione e tradizione**,
rendendo semplice e accessibile
a tutti il piacere di una pizza
di alta qualità a casa.



La pizza Gentile è quella realizzata
con l'ingrediente più importante,
l'amore, ed il **Forno PizzaChef**
di Hisense è il prodotto perfetto
per realizzarla in casa

Hisense



PIZZA PARTNER

I consigli di Gino Sorbillo

Se ti senti giù,
fatti una Pizza.
Anzi 3.

01

L'impasto si può **preparare anche il giorno prima** e va lasciato riposare a temperatura ambiente per qualche ora.

Poi occorre metterlo in frigo in un contenitore chiuso **per tutta la notte** e tolto almeno 2/3 ore prima di lavorarlo.

02

Per avere una **mozzarella filante** tagliala a listarelle e lasciala in una contenitore forato per qualche ora **per far rilasciare parte del suo latte**.

Farcisci la pizza prima di infornarla.

03

Appena sforni la pizza condiscila con dell'**olio extra vergine** per esaltarne il sapore.

Per il condimento a crudo usa la fantasia: **aggiungi salumi oppure dei formaggi** cremosi o erborinati al cucchiaino.



Gino Sorbillo

Forno PizzaChef

Facilissimo da usare



ALL IN ONE

**L'unico forno con paletta
e teglia speciale incluse**

Il grill superiore scalda la cavità del forno fino a raggiungere i 300°. Con uno speciale rivestimento antiaderente riesce a convogliare tutto il calore nella parte alta del forno, facendo così alzare la temperatura fino a 350°C.



Pizza pronta in soli

3'30

01

Assicurati che la teglia sia in alto

02

Avvia la modalità Pizza Pro

03

Appena il forno ti avvisa, inforna la pizza

04

Dopo 3'30 la cottura è terminata

01

Pizza Margherita



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 100 g di acqua
- 0,5 g di lievito fresco di birra
- 4,5 g di sale marino
- 160 g di farina 0 o anche 00

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- 120 g Mozzarella di bufala DOP (intera o ciliegine)
- 100 g Pomodoro pelato
- q.b. Cacioricotta dolce
- Olio extra vergine
- Basilico

PREPARAZIONE E CONSIGLI

Nella ciotola con l'acqua aggiungiamo il lievito e il sale, poi la farina e impastiamo per 10" minimo. Arrotondiamo l'impasto e mettiamolo in un recipiente di plastica o vetro coperto con della pellicola per circa 8 ore di lievitazione.

Stendiamo la pagnotta creando un tondo senza schiacciare i bordi per ottenere un cornicione più alto.

Dopo aver schiacciato a mano il pomodoro lo stendiamo sulla pizza con un cucchiaino senza ricoprire il cornicione e mettiamo l'olio. Inforniamo con la Funzione Pizza: appena sfornata la pizza aggiungiamo il basilico e ricopriamo il cornicione con le scaglie di cacioricotta.



01

Impasta
per minimo
10 minuti



02

Aggiungi la
mozzarella
a cubetti



03

Imposta
la speciale
Funzione Pizza



04

Cospargi
il cornicione
di cacioricotta

02

Pizza Ortolana



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 100 g di acqua
- 0,5 g di lievito fresco di birra
- 4,5 g di sale marino
- 160 g di farina 0 o anche 00

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- Friarielli o cicoria ripassata
- Melanzane fritte
- Zucchine grigliate
- Pomodorini freschi
- Olio extra vergine biologico
- Basilico
- Fiordilatte di Agerola

PREPARAZIONE E CONSIGLI

Nella ciotola con l'acqua aggiungiamo il lievito e il sale, poi la farina e impastiamo per 10" minimo. Arrotondiamo l'impasto e mettiamolo in un recipiente di plastica o vetro coperto con della pellicola per circa 8 ore di lievitazione.

Stendiamo la pagnotta creando un tondo senza schiacciare i bordi per ottenere un cornicione più alto.

Aggiungiamo le verdure saltate in padella, quelle arrostite e i pomodorini tagliati a metà, poi aggiungere l'olio. Inforniamo con la Funzione Pizza: appena pronta la pizza aggiungiamo il basilico.



01

Stendi
con cura
l'impasto



02

Imposta
la speciale
Funzione Pizza



03

Posiziona
le verdure
sulla pizza



04

Aggiungi
i pomodorini
a piacere

03

Pizza La Gustosa



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 100 g di acqua
- 0,5 g di lievito fresco di birra
- 4,5 g di sale marino
- 160 g di farina 0 o anche 00

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- 100 g Burrata
- 100 g Pomodoro pelato
- 50 g Capocollo
- Pepe
- 1 Limone
- Oljo extra vergine biologico
- Basilico

PREPARAZIONE E CONSIGLI

Nella ciotola con l'acqua aggiungiamo il lievito e il sale, poi la farina e impastiamo per 10" minimo. Arrotondiamo l'impasto e mettiamolo in un recipiente di plastica o vetro coperto con della pellicola per circa 8 ore di lievitazione.

Stendiamo la pagnotta creando un tondo senza schiacciare i bordi per ottenere un cornicione più alto.

Dopo aver schiacciato a mano il pomodoro lo stendiamo sulla pizza con un cucchiaino senza ricoprire il cornicione. Inforniamo con la Funzione Pizza: sfornata la pizza aggiungiamo il capocollo, la burrata e il pepe. Lavata bene la buccia del limone cospargiamo la pizza con lo zest e infine a crudo mettiamo l'olio.



01

Lavora l'impasto energeticamente



02

Dopo la passata aggiungi l'olio d'oliva



03

Inforna e seleziona la Funzione Pizza



04

Farcisci con la burrata per un gusto unico

Hisense



PIZZA PARTNER