

Alfarería Raimundo Sánchez ayuda a conseguir el sabor auténtico de la pizza italiana en casa

La pizza perfecta tiene la parte inferior crujiente, una cobertura jugosa, invade con el olor y el sabor, sin tener en cuenta los ingredientes que tenga. Un buen plato en un Restaurante Italiano cautiva y suele ser la razón para repetir al pensar en este tipo de comidas

La pizza perfecta tiene la parte inferior crujiente, una cobertura jugosa, invade con el olor y el sabor, sin tener en cuenta los ingredientes que tenga. Un buen plato en un Restaurante Italiano cautiva y suele ser la razón para repetir al pensar en este tipo de comidas.

No siempre se tiene tiempo para comer fuera de casa. Por eso, Alfarería Raimundo Sánchez ayuda a conseguir el sabor de pizzería auténtico con su piedra para pizza y así sentir el verdadero estilo italiano en casa. Este plato refractario de la alfarería convierte un horno doméstico en un horno de piedra con un resultado óptimo y sin necesidad de llegar a 400 grados.

Además, absorbe toda la humedad de la masa por lo que, si se utiliza este método de horneado, la pizza sale más ligera y mucho más crujiente evitando que quede blanda por el centro, cosa que ocurre si se utilizan las propias bandejas del horno.

Este tipo de piedras almacenan el calor del horno y aprovechan mejor su energía así que se cocina mucho más rápido. De los 15-20 minutos que tarda habitualmente en cocerse, horneada con la piedra está lista en 5-8 minutos. Tiempo de cocción rápido que beneficia a los ingredientes ya que así no se queman ni se secan y el resultado que se obtiene es una cobertura muy jugosa.

La piedra para pizza es la solución perfecta para conseguir una auténtica pizza italiana tanto si se quiere hacer una tradicional como una vegetal.

En definitiva, si se quiere dar un toque diferente y sorprender a familiares, amigos, pareja o cualquier invitado/a, utilizar en los horneados la piedra para pizza de la Alfarería Raimundo Sánchez es todo un acierto.

Datos de contacto:

Manuel
91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>