

Pizza - wie würzen???

Beitrag von „hodihu“ vom 18. Juli 2005 17:28

Sehr gute Erfahrungen habe ich mit einer (beim örtlichen Steinmetz übrig gebliebenen) Sandsteinplatte gemacht, die - richtig zugeflext - auf den Rost in den Ofen geschoben wird und da gehörige Zeit durchgeglüht werden muss. Anschließend lässt sich prima Pizza oder Flammkuchen darauf backen - Steinofenqualität halt 😊

Mahlzeit!

Holger