

Τρόπος παρασκευής ψημένων κατεψυγμένων προϊόντων

Πισία

α) Στον φούρνο

Σε προθερμασμένο φούρνο βάζουμε το ταψί με τα πισία και ρυθμίζουμε την θερμοκρασία στους 80-100 βαθμούς. Μόλις ζεσταθούν πολύ από την πάνω μεριά τα αναποδογυρίζουμε και μόλις ζεσταθούν και από την άλλη τότε είναι έτοιμα. Προσοχή όμως, επειδή το ζυμάρι του είναι παχύ, χρειάζονται πολύ χρόνο για να ζεσταθεί καλά και η γέμιση.

β) Στον φούρνο μικροκυμάτων

Στην ένδειξη του ξεπαγώματος βάζουμε τα πισία για 5 λεπτά.

Περεκόπιτες / περεκίγιες

α) Στον φούρνο

Σε προθερμασμένο φούρνο βάζουμε το ταψί με την περεκόπιτα ή την περεκίγια και ρυθμίζουμε την θερμοκρασία στους 80-100 βαθμούς. Μόλις ζεσταθεί πολύ από την πάνω μεριά την αναποδογυρίζουμε και μόλις ζεσταθεί και από την άλλη τότε είναι έτοιμη.

β) Στον φούρνο μικροκυμάτων

Στην ένδειξη του ξεπαγώματος βάζουμε τις περεκίγιες για 5 λεπτά.