





**Voor de beste resultaten raden we aan om de bevroren Pie 's nachts voor het bakken in je koelkast te ontdooien.**

A. Instructies voor **ONTDOOIDE** Pie (pie is afkomstig uit de koelkast en niet meer bevroren):

Toestellen:  Oven


1. Verwarm de oven voor op **170 C graden** (ventilator geforceerde oven - hete lucht  )
2. Haal de ontdooide pie uit de plastic verpakking
3. Maak de top van de pie nat met een beetje water (met behulp van je handen).
4. Plaats op een ovenschaal, en bak op de middelste legger in de oven voor **20- 25 minuten** of tot het heet is (interne temperatuur 65 C of meer). Als u 6 of meer pies bakt, moet u mogelijk nog 5-10 minuten extra verwarmen.
5. Neem ze uit de oven, laat ze 5 minuten afkoelen voor het eten.

\* Let op, dit is alleen een richtlijn, ovens variëren sterk. Als u een van nature warme of koude oven hebt, pas dan dienovereenkomstig aan. De regel is een langzame opwarming, zodat de pie niet uitdroogt.

B. Instructies voor **BEVROREN** Pie (pie is nog steeds keihard bevroren!)

Als je haast hebt, kan je de pie in een mum van tijd verwarmen uit bevroren toestand!

Apparaten:  Magnetron +  Oven

1. Verwarm de oven voor op **170 C graden** (ventilator geforceerde oven - hete lucht  )
2. Neem de bevroren pie uit de plastic verpakking en ontdooi in de magnetron op medium (800W) gedurende 2 minuten. De pie is op kamertemperatuur aan de buitenkant (niet warm) en nog steeds een beetje bevroren in het centrum.
3. Maak de top van de pie nat met een beetje water (met behulp van je handen).
4. Plaats op een ovenschaal, en bak op de middelste legger in de oven voor **20- 25 minuten** of tot het heet is (interne temperatuur 65 C of meer). Als u 6 of meer pies bakt, moet u mogelijk nog 5-10 minuten extra verwarmen.
5. Neem ze uit de oven, laat ze 5 minuten afkoelen voor het eten.

\* Let op, dit is alleen een richtlijn, ovens variëren sterk. Als u een van nature warme of koude oven hebt, pas dan dienovereenkomstig aan. De regel is een langzame opwarming, zodat de pie niet uitdroogt.