

WESTMARK

ANWENDUNGSBESCHREIBUNG + PFLEGEHINWEISE
APPLICATION DESCRIPTION + CARE INSTRUCTIONS



Außerdem erhältlich: Pizzaschieber aus Holz (Art.-Nr.: 32442270).

Also available: pizza-paddle made from wood (Art.-Nr.: 32442270).



Westmark Pizzastein in rund (Art.-Nr.: 32402260) und eckig (Art.-Nr.: 32422260).

Westmark pizza-stone - in round (Art.-Nr.: 32402260) and rectangular (Art.-Nr.: 32422260).

*auch für Brot geeignet
also suitable for bread*



Anwendungsbeschreibung und Pflegehinweise

Grundsätzliches zum Material:

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Westmark Pizza-Stein entschieden haben. Die Westmark Pizza-Steine bestehen aus Keramik, einem Material, das aufgrund seiner Offenporigkeit dem Teig Feuchtigkeit entzieht. So entstehen besonders leckere, knusprige Teigböden.

Keramik ist ein für die Zubereitung von Lebensmitteln häufig verwendetes Material. Es ist sehr hitzebeständig und daher für den Einsatz im Ofen geeignet.

Hinweis:

Bitte vermeiden Sie unbedingt extreme Hitzeschwankungen – wie z.B. sofortiges Abkühlen des heißen Steins unter kaltem Wasser oder sofortige Konfrontation des kalten Steins mit extremer Hitze. Der Stein kann dann brechen.

Wir weisen darauf hin, dass die aus falscher Anwendung entstandenen Schäden von der Garantie ausgeschlossen sind.

Mit der Zeit wird die Oberfläche Ihres Steins – trotz sorgfältiger Reinigung - deutliche Nutzungsspuren aufweisen, die durch die Belege der Pizzen (Tomatensoße, Käse etc.) oder die Inhaltsstoffe der Teige verursacht werden. Dies ist normal und hat keine Auswirkungen auf die Funktion des Steins.

Pflegehinweis:

Bitte reinigen Sie Ihren Stein NICHT mit Spülmittel und geben Sie ihn NICHT in die Spülmaschine. Das offene porige Material würde Seife absorbieren und ggf. später an Ihren Teig abgeben. Stattdessen reinigen Sie Ihren Stein vor der ersten Anwendung sowie später nach jeder Nutzung – nach Erkalten des Steins !! – mit warmem Wasser ggf. unter Zuhilfenahme einer Spülbürste oder eines festeren Schwamms. Trocknen Sie Ihren Stein gut ab und lassen Sie diesen mind. 24 Stunden vollständig austrocknen.

Der Stein kann Kratzer auf empfindlichen Oberflächen verursachen. Legen Sie ihn daher zum Abtrocknen auf ein Tuch oder nutzen Sie eine entsprechende Unterlage.

Anwendung / Nutzung:

Waschen Sie den Stein vor dem ersten Gebrauch gem. obiger Anweisung und lassen Sie ihn vollständig trocknen. Ihr Pizzastein wird mit einem metallenen Gestell geliefert. Dieses ist für die Nutzung im Ofen gedacht und zwar dann, wenn Sie den Stein auf den Ofenboden oder ein Backblech legen. Das Gestell sorgt dafür, dass die warme Luft gut um den Stein herum zirkulieren kann, desweiteren vermeiden Sie so Kratzer auf Ihrem Ofenboden oder Backblech..

Nutzung im Backofen:

1. Legen Sie den Pizzastein mit dem metallenen Gestell auf Boden oder Backblech oder - ohne Gestell - auf das Rost in den kalten Backofen. Bei Nutzung von Backblech oder Rost bitte die unterste Einschub-Schiene verwenden
2. Stellen Sie den Backofen auf hohe Temperaturstufe z.B. 250°C - 280°C auf (482°F - 536°F) bei Ober- und Unterhitze
3. Lassen Sie den Stein ca. 20 min bei der hohen Temperatur aufheizen
4. Drehen Sie die Hitze dann auf ca. 200°C (392°F) zurück. Der Stein speichert Hitze.
Um aber ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, ist die beständige Temperaturzufuhr ratsam.
5. Ihr Stein ist nun backbereit.

Nutzen Sie einen hitzebeständigen metallenen oder hölzernen Pizzaschieber, um die vorbereitete Pizza auf den Stein zu geben. Bestäuben Sie den Pizzaschieber vorweg mit etwas Mehl, um sicherzustellen, dass die Pizza sich mühelos – ohne weiteres Eingreifen Ihrerseits – von dem Schieber löst. Testen Sie dies ggf. noch auf der Arbeitsfläche.

Tipp: Wir empfehlen den Westmark-Pizzaschieber aus Pappel-Holz.

VORSICHT: Der Backofen, der Stein sowie der metallene Untersatz sind extrem heiß!!!! Seien Sie vorsichtig. Schützen Sie sich sorgsam vor Verbrennungen und tragen Sie entsprechende Handschuhe!

6. Wenn Ihre Pizza fertig ist (nach ca. 6 – 8 Minuten – bitte Sichtkontrolle), verwenden Sie wieder den Schieber,

um diese aus dem Ofen heraus zu nehmen.

Falls Sie einige Pizzen nacheinander backen möchten, heizen Sie den Stein ggf. zwischendurch nochmals ein paar Minuten auf hoher Temperatur auf und verfahren dann wieder gem. Punkt 5.

7. Der Stein eignet sich auch hervorragend, um Tiefkühl-Pizza (entweder noch tiefgekühlt oder aufgetaut) oder andere frische Waren wie Brot, Flammkuchen etc. zu backen.

Pizzateig

Für ca. 5 Teiglinge / Pizzen

500 g Mehl
30 ml Olivenöl
200 ml lauwarmes Wasser (je nach Mehl etwas mehr)
50 ml Milch
8 g frische Hefe
10 g Salz
½ TL Zucker

Wasser und Milch auf dem Herd leicht erwärmen. Zucker und Hefe hinzugeben und verrühren.

Mehl in eine Backschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung formen und Hefe-Lösung sowie Olivenöl hineingeben. Alles sorgsam verkneten.

Schließlich das Salz hinzufügen und den Teig nochmals so lange kneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, die sich leicht vom Schüsselrand löst.

Den Teig dann zu einer Kugel formen und 3 - 5 Stunden gehen lassen. Ggf. auch über Nacht in einer Schüssel ruhen lassen. (Abgedeckt, damit keine Feuchtigkeit entweichen kann.)

Tipp: hierzu eignet sich die Westmark Rührschüssel mit zweiterteiltem Deckel.

Den Teig schließlich zusammendrücken und in ca. 5 gleich große Kugeln aufteilen. Je ca. 150 – 200 g.

Bitte darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden.

Nochmals ca. 30 – 120 Minuten in einer geschlossenen Schüssel gehen lassen.

Den Teig nun nicht mehr plätten, sondern die Kugeln in Mehl wälzen und anschließend vorsichtig ausrollen.

Tipp: Wir empfehlen die Verwendung des Westmark-Pizzaschiebers. Mehlen Sie die Oberfläche des Pizzaschiebers gut ein und rollen Sie den Teig direkt hierauf aus. Nun können Sie die Pizza ganz nach Ihren Wünschen belegen.

Lassen Sie den Teig jedoch nicht zu lang auf dem Schieber (max. 3 min), da dieser dann gerne wieder anhaftet. Testen Sie sicherheitshalber nochmals, ob sich die Pizza gut von der Oberfläche des Schiebers lösen lässt bevor Sie den heißen Ofen öffnen.

Die fertige Pizza nun auf den Pizza-Stein legen und backen.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

Application description and care instructions

Basics regarding the material:

Thank you for choosing a Westmark pizza stone. The Westmark pizza stone is made from ceramic, a material which, due to its open pore nature, removes moisture from the dough. As a result, particularly delicious, crispy dough bases are achieved.

Ceramic is a material which is often used for the preparation of food. It is extremely heat-resistant and therefore suitable for use in the oven.

Information:

Please avoid extreme heat fluctuations – such as immediate cooling of the hot stone under cold water or immediate confrontation of the cold stone with extreme heat. This could break the stone.

We hereby point out that damages occurring due to incorrect usage shall be excluded from our guarantee.

Over time, the surface of your stone – despite careful cleaning – will display clear signs of use which are caused by the pizza toppings (tomato sauce, cheese etc.) or the constituents of the doughs. This is normal and has no influence on the function of the stone.

Care instructions:

Do NOT clean your stone using detergent and do NOT place it into the dishwasher. The open-pore material would absorb the soap and possibly later impart this to your dough.

Instead, clean your stone prior to initial use and later after each use – after the stone has cooled!! – using warm water, if required with the aid of a washing-up brush or a firm sponge. Dry the stone thoroughly and allow it to dry completely for at least 24 hours.

The stone can cause scratches to sensitive surfaces, therefore place it onto a cloth to dry or use an appropriate pad.

Application / use:

Wash the stone prior to initial use according to the instructions above and allow it to dry completely.

Your pizza stone is delivered with a metal frame. This is intended for use in the oven when you place the stone on the oven floor or oven tray. The frame ensures that the warm air can circulate well around the stone, and helps you to avoid scratching the oven floor or oven tray.

Use in the oven:

1. Position the pizza stone with the metal frame onto the oven floor or oven tray or - without the frame – onto the grid in a cold oven. When using an oven tray or grid, then use the lowest shelf.
2. Set the oven to a high temperature e.g. 250°C – 280°C (482°F – 536°F) with upper and lower heat.
3. Allow the stone to heat up for approx. 20 minutes at a high temperature.
4. Then reduce the heat to approx. 200°C (392°F). The stone stores the heat, however, in order to ensure even cooking, a constant supply of heat is recommended.
5. Your stone is now ready for baking.

Use a heat-resistant metal or wooden pizza paddle to position the prepared pizza onto the stone. Dust the pizza paddle with flour beforehand in order to ensure that the pizza loosens easily from the paddle – without you having to intervene further. If required, test this on the worktop.

Tip: We recommend the Westmark pizza paddle made from poplar wood.

CAUTION: The oven, the stone and the metal base are extremely hot!!!! Take care. Protect yourself carefully against burns and wear the appropriate gloves!

6. When your pizza is ready (after approx. 6 – 8 minutes – visual check), use the paddle again in order to remove it from the oven.
Should you wish to bake several pizzas one after another, heat the stone up again if necessary in between for a few minutes at a higher temperature and then proceed again according to Point 5.
7. The stone is also excellent for baking frozen pizza (either still deep-frozen or defrosted) or other fresh produce such as bread, tarte flambée etc.

Pizza dough

For approx. 5 dough pieces / pizzas

500 g Flour
30 ml Olive oil
200 ml Lukewarm water (a little more depending on the flour)
50 ml Milk
8 g Fresh yeast
10 g Salt
½ tsp Sugar

Gently heat the water and milk on the hob. Add the sugar and yeast, and mix.

Place the flour into a baking bowl, form an indentation in the centre and add the yeast solution and the olive oil. Knead everything thoroughly.

Finally, add the salt and knead the dough again until a smooth mixture is created which loosens easily from the side of the bowl.

Form the dough into a ball and allow to rise for 3 – 5 hours. If required, leave to rest in a bowl overnight. (Covered so that the humidity cannot escape.)

Tip: The Westmark mixing bowl with split lid is suitable for this purpose.

Finally, press the dough together and divide into approx. 5 equally-sized balls, each weighing approx.

150 – 200 g. Ensure that no air bubbles are enclosed.

Allow to rise again for approx. 30 – 120 minutes in a closed bowl.

Do not flatten the dough again; instead roll the balls in flour and subsequently roll out carefully.

Tip: We recommend the use of the Westmark pizza paddle. Flour the surface of the pizza paddle well, and roll the dough directly on this. You can then add a pizza topping as desired.

However, do not leave the dough on the paddle too long (max. 3 min), as it will be inclined to stick to the surface. To be on the safe side, test that the pizza loosens well from the surface of the paddle prior to opening the hot oven.

Place the finished pizza onto the pizza stone and bake.

BON APPETIT!

Mode d'emploi et conseils d'entretien

Principes fondamentaux du matériau :

Merci d'avoir choisi une pierre à pizza Westmark. Les pierres à pizza Westmark sont en céramique, un matériau absorbant l'humidité de la pâte grâce à sa porosité ouverte. Les fonds de pâte sont ainsi particulièrement délicieux et croustillants.

La céramique est un matériau souvent utilisé pour préparer des aliments. Elle résiste très bien à la chaleur et est donc idéale pour une utilisation dans le four.

Remarque :

Veuillez impérativement éviter les chocs thermiques extrêmes, comme par ex. refroidir immédiatement la pierre chaude avec de l'eau froide ou confronter immédiatement la pierre froide avec une chaleur extrême. La pierre peut alors se fêler.

Nous rappelons que les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie. Avec le temps, la surface de votre pierre, malgré un nettoyage minutieux, présentera des traces d'utilisation causées par les pizzas (sauce tomate, fromages, etc.) ou les ingrédients des pâtes. Cela est normal et n'a aucune conséquence sur le fonctionnement de la pierre.

Conseil d'entretien :

Veuillez ne PAS nettoyer votre pierre avec du liquide vaisselle et ne PAS la laver au lave-vaisselle. Le matériau à pores ouverts absorberait le savon qui pourrait par la suite se déposer sur votre pâte.

Nettoyez plutôt votre pierre avant la première utilisation ainsi qu'après chaque utilisation (une fois qu'elle aura refroidi !!) à l'eau chaude ou à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge plus ferme. Essayez correctement votre pierre puis laissez-la sécher complètement pendant au moins 24 heures.

La pierre peut érafler les surfaces sensibles. Placez-la ainsi sur un torchon pendant le séchage ou utilisez un support adéquat.

Application / utilisation :

Lavez la pierre avant la première utilisation conformément aux instructions ci-dessus puis laissez-la sécher complètement.

Votre pierre à pizza est livrée avec un support en métal. Il sert à l'utilisation de la pierre au four, lorsque vous posez la pierre sur la sole du four ou sur une plaque de cuisson. Le support assure la circulation de l'air chaud autour de la pierre et vous permet en outre de ne pas érafler la sole de votre four ou votre plaque de cuisson.

Utilisation au four :

1. Placez la pierre à pizza avec le plateau métallique sur la sole ou la plaque de cuisson ou, sans plateau, sur la grille dans le four non préchauffé. Si vous utilisez une plaque de cuisson ou une grille, veuillez utiliser les rails du bas.
2. Mettez le four à haute température par ex. 250 °C - 280 °C (482 °F - 536 °F) avec apport de chaleur en haut et en bas.
3. Laissez la pierre chauffer environ 20 min. à température élevée.
4. Diminuez ensuite la température à env. 200 °C (392 °F). La pierre conserve la chaleur. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de garder un apport de chaleur constant.
5. Votre pierre est désormais prête à être utilisée.
Utilisez une pelle à pizza en métal ou en bois résistante à la chaleur pour placer la pizza préparée sur la pierre. Farinez au préalable légèrement la pelle à pizza pour retirer facilement la pizza de la pelle, sans aucune autre intervention de votre part. Exercez-vous le cas échéant sur le plan de travail.

Conseil : Nous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Westmark en bois de peuplier.

ATTENTION : Le four, la pierre ainsi que le support en métal sont extrêmement chauds !!!!! Soyez vigilant. Protégez-vous soigneusement contre les brûlures et portez des gants adéquats !

6. Lorsque votre pizza est prête (après env. 6 - 8 minutes - procédez à un contrôle visuelle), utilisez de nouveau la pelle pour la retirer du four.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, chauffez de nouveau la pierre entre deux

- cuissons pendant quelques minutes à haute température puis reprenez au point 5.
7. La pierre est également idéale pour cuire des pizzas congelées (soit encore congelées soit déjà décongelées) ou d'autres produits frais comme le pain, les flamenkuche, etc.

Pâte à pizza

Pour env. 5 pâtons / pizzas

500 g de farine
30 ml d'huile d'olive
200 ml d'eau tiède (voir un peu plus selon la farine)
50 ml de lait
8 g de levure fraîche
10 g de sel
½ c. à c. de sucre

Faites chauffer légèrement l'eau et le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre et la levure puis mélangez. Versez la farine dans un bol mélangeur, formez un puits au milieu puis ajoutez le mélange précédent ainsi que l'huile d'olive. Malaxez le tout soigneusement. Ajoutez enfin le sel puis pétrissez de nouveau la pâte jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse qui se décolle facilement des bords du bol. Formez une boule avec la pâte et laissez reposer 3 - 5 heures. Vous pouvez également laisser reposer la pâte dans un bol pendant une nuit. (Recouverte afin qu'elle ne laisse pas l'humidité s'évaporer.)

Conseil : le bol mélangeur Westmark avec son couvercle en deux parties est pour cela idéal. Compressez enfin la pâte puis divisez-la en env. 5 boules de la même taille. Chaque boule doit faire env. 150 - 200 g. Veillez à ce que les boules contiennent aucune bulle d'air. Laissez de nouveau reposer env. 30 - 120 minutes dans un bol fermé. N'aplatissez pas la pâte mais farinez les boules puis étirez soigneusement la pâte au rouleau.

Conseil : Nous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Westmark. Farinez la surface de la pelle à pizza puis étendez la pâte directement sur la pelle. Vous pouvez désormais garnir la pizza comme vous le souhaitez.

Ne laissez toutefois pas la pâte trop longtemps sur la pelle (max. 3 min.) car elle s'y adhère facilement. Par mesure de sécurité, vérifiez de nouveau que la pizza se décolle correctement de la surface de la pelle avant d'ouvrir le four chaud. Déposez maintenant la pizza prête sur la pierre à pizza puis faites-la cuire.

Nous vous souhaitons un BON APPÉTIT !

Beschrijving van het gebruik en onderhoudstips

Basisinformatie over het materiaal:

Hartelijk dank dat u besloten hebt om een Westmark pizzasteen aan te schaffen. De Westmark pizzastenen zijn van keramiek, een materiaal, dat door zijn open poriën vocht aan het deeg onttrekt. Zo krijg je een bijzonder lekkere, knapperige deegbodem.

Keramiek is materiaal dat vaak wordt gebruikt om levensmiddelen toe te bereiden. Het is bijzonder hittebestendig en dus geschikt om in de oven te gebruiken.

Let op:

Vermijd a.u.b. onder alle omstandigheden extreme hitteverschillen – zoals bijvoorbeeld direct afkoelen van de hete steen onder koud water of de directe confrontatie van de koude steen met extreme hitte. De steen kan dan breken.

Wij wijzen erop dat de door verkeerd gebruik ontstane schade is uitgesloten van de garantie.

Mettertijd zal het oppervlak van uw steen – ondanks zorgvuldig schoonmaken – duidelijke sporen van gebruik vertonen. Die worden veroorzaakt door het beleg van de pizza's (tomatensaus, kaas e.d.) of de grondstoffen van het deeg. Dat is normaal en heeft geen invloed op het functioneren van de steen.

Onderhoudstip:

Maak uw steen a.u.b. NIET schoon met afwasmiddel en maak hem NIET schoon in de afwasmachine. Het openporige materiaal zou zeep absorberen en later mogelijk weer met uw deeg in aanraking komen.

Maak uw steen in plaats daarvan schoon voor eerste gebruik en vervolgens altijd als u hem hebt gebruikt – wel nadat de steen is afgekoeld!! – met warm water, eventueel met behulp van een afwaskwast of een vastere spons. Droog uw steen goed af en laat hem minstens 24 uur volledig drogen.

De steen kan krassen veroorzaken op makkelijk te beschadigen oppervlakken. Leg hem dus op een doek om te drogen of maak gebruik van een geschikte ondergrond.

Toepassing / gebruik:

Was de steen voor het eerste gebruik volgens de instructie hierboven en laat hem volledig drogen.

Uw pizzasteen wordt geleverd met een metalen onderstel. Dat is bedoeld voor het gebruik in de oven en wel dan als u de steen op de ovenbodem of een bakblik legt. Het onderstel zorgt ervoor dat de warme lucht goed rond om de steen kan circuleren, ook vermijd u zo krassen op uw ovenbodem of bakblik.

Gebruik in de oven:

1. Leg de pizzasteen met het metalen onderstel op bodem of bakblik of - zonder onderstel - op het rooster in de koude oven. Kies als u een bakblik of rooster gebruikt a.u.b. de onderste bakplaat.
2. Zet de oven op een hoog temperatuurniveau, bijvoorbeeld 250°C – 280°C op (482°F - 536°F) bij boven- en onderhitte.
3. Laat de steen ca. 20 min bij de hoge temperatuur warm worden.
4. Draai de hitte dan terug naar ca. 200°C (392°F). De steen slaat de hitte op. Maar om te zorgen voor gelijkmatig garen is een constante toevoer van hitte aan te raden.
5. Uw steen is nu klaar om te bakken.

Gebruik een hittebestendige metalen of houten pizzaschuiver om de voorbereide pizza op de steen te plaatsen. Strooi vooraf wat meel op de pizzaschuiver om ervoor te zorgen dat de pizza moeiteloos – en zonder dat u er verder nog iets aan hoeft te doen – de schuiver loslaat. Test dat eventueel nog op het werkoppervlak.

Tip: Wij raden de Westmark-pizzaschuiver van populierenhout aan.

LET OP: De oven, de steen en het metalen onderstel zijn extreem heet!!!! Wees dus voorzichtig. Zorg voor goede bescherming tegen brandwonden en draag de juiste handschoenen!

6. Als uw pizza klaar is (na ca. 6 – 8 minuten – a.u.b. ter controle zelf nog even kijken), gebruik dan weer de schuiver om hem uit de oven te halen.
Als u een paar pizza's achter elkaar wilt bakken verwarmt u de steen eventueel tussendoor nog eens een paar minuten op hoge temperatuur op, ga vervolgens weer door met punt 5.

7. De steen is ook uitstekend geschikt om een pizza uit de diepvries (ofwel nog diepgevroren of opgetaut) of andere verse waren als brood, Flammkuchen enz. te bakken.

Pizzadeeg

Voor ca. 5 deegbodems / pizza's

500 g meel
30 ml olijfolie
200 ml lauwwarm water (al naar gelang het meel iets meer)
50 ml melk
8 g verse gist
10 g zout
½ TL suiker

Water en melk op het fornuis aanwarmen. Suiker en gist toevoegen en verroeren.

Meel in een kom doen, in het midden een kuiltje maken en de gistoplossing en de olijfolie toevoegen. Alles goed kneden.

Tenslotte het zout toevoegen en het deeg nog een keer zo lang kneden tot er een soepele massa ontstaat die makkelijk van de rand van de kom los te maken is.

Het deeg dan tot deegbal vormen en 3 – 5 uur laten rijzen. Eventueel ook een nacht in een kom laten staan.

(afgedekt, dan kan er geen vochtigheid ontwijken)

Tip: hiervoor is de Westmark beslagkom met in tweeën gedeelde deksel bijzonder geschikt.

Het deeg dan tenslotte in elkaar drukken en in ca. 5 gelijk grote deegballen opdelen van elk ca. 150 – 200 g. Let u er a.u.b. op dat er geen luchtblaasjes bij ingesloten worden.

Nog eens ca. 30 – 120 minuten in een gesloten schotel laten rijzen.

Het deeg nu niet meer platmaken maar de deegballen in meel wentelen en vervolgens voorzichtig uitrollen.

Tip: Wij raden het gebruik van de Westmark-pizzaschuiver. Zorg voor het goed met meel bestrooien van het oppervlak van de pizzaschuiver en rol het deeg direct daarop uit. Nu kunt u de pizza beleggen, precies zoals u wilt.

Maar laat het deeg niet te lang op de schuiver liggen (max. 3 min), omdat dat dan weer makkelijk blijft kleven. Test voor de zekerheid nog eens of de pizza makkelijk van het oppervlak van de schuiver los te maken is voor u de hete oven opent.

De voorbereide pizza nu op de pizzasteen leggen en bakken.

We wensen u SMAKELIJK ETEN!

Descrizione dell'uso e istruzioni per la cura

Indicazioni generali sul materiale:

La ringraziamo di aver optato per una pietra per pizza Westmark. Le pietre per pizza Westmark sono realizzate in ceramica, un materiale che grazie alla sua struttura a pori aperti toglie umidità all'impasto, rendendolo particolarmente gustoso e croccante.

La ceramica è uno dei materiali più utilizzati per la preparazione di alimenti. È molto resistente alle alte temperature e quindi ideale per l'uso nel forno.

Avvertenza:

Evitare assolutamente shock termici estremi – come p.es. il raffreddamento improvviso della pietra calda sotto acqua fredda oppure l'esposizione repentina della pietra calda a un calore estremo. In questi casi la pietra può rompersi.

Facciamo presente che i danni derivanti da un utilizzo non appropriato non sono coperti dalla garanzia.

Col tempo – nonostante una pulizia accurata – la superficie della pietra può presentare evidenti tracce di usura, causate dalle farciture delle pizze (salsa di pomodoro, formaggio, ecc.) o dagli ingredienti degli impasti. Questo è normale e non ha effetti sulla funzione della pietra.

Istruzioni per la cura:

NON lavare la pietra con detersivi e NON metterla in lavastoviglie. Il materiale a pori aperti assorbirebbe il sapone, per poi rilasciarlo eventualmente all'impasto.

Pulire invece la pietra prima dell'uso iniziale e poi dopo ogni utilizzo – dopo il suo raffreddamento !! – con acqua calda, eventualmente con l'aiuto di una spazzola per stoviglie o una spugna non troppo morbida. Asciugare accuratamente la pietra e attendere almeno 24 ore per l'asciugatura completa.

La pietra può causare graffi su superfici delicate. Per l'asciugatura posarla perciò su un panno o usare una base adatta.

Uso / Impiego:

Prima dell'uso iniziale lavare la pietra seguendo le suddette istruzioni e lasciarla asciugare completamente.

La pietra per pizza viene fornita con un supporto metallico. Questo è pensato per l'uso nel forno quando la pietra viene posata sul suo fondo o su un'apposita placca. Il supporto fa sì che l'aria calda possa circolare in modo ottimale attorno alla pietra ed evita inoltre graffi sul fondo del forno o sulla placca.

Uso nel forno:

1. Mettere la pietra per pizza con il supporto metallico sul fondo o sulla placca oppure – senza supporto – sulla griglia, nel forno freddo. Se viene utilizzata una placca o una griglia, per informare usare la guida inferiore.
2. Impostare il forno su una temperatura alta p.es. 250°C – 280°C (482°F - 536°F) con calore superiore e inferiore.
3. Fare riscaldare la pietra per ca. 20 minuti a temperatura alta.
4. Portare poi la temperatura a ca. 200°C (392°F). La pietra accumula il calore. Ma per garantire una cottura uniforme, si consiglia di mantenere una temperatura costante.
5. Ora la pietra è pronta per l'uso.

Per mettere la pizza preparata sulla pietra, usare un'apposita pala metallica o di legno resistente alle alte temperature. Cospargere prima la pala con un po' di farina per assicurare che la pizza si stacchi facilmente – senza ulteriori interventi personali – dalla pala. Si consiglia di effettuare prima una prova sulla superficie di lavoro.

Suggerimento: consigliamo la pala per pizza Westmark in legno di pioppo.

ATTENZIONE: il forno, la pietra e il supporto metallico sono estremamente caldi !!!!! Prestare molta attenzione. Proteggersi efficacemente dalle ustioni e indossare guanti adatti!

6. Quando la pizza è pronta (dopo ca. 6 – 8 minuti – effettuare un controllo visivo), per toglierla dal forno utilizzare di nuovo la pala.
Se si desidera cuocere diverse pizze di seguito, riscaldare di nuovo la pietra di tanto in tanto per alcuni minuti ad alta temperatura e procedere poi come indicato al punto 5.

7. La pietra è ideale anche per cuocere pizze congelate (ancora congelate o scongelate) altri prodotti freschi come pane, focacce alsaziane, ecc.

Impasto per pizza

Per ca. 5 impasti lievitati / pizze

500 g farina
30 ml olio d'oliva
200 ml acqua tiepida (secondo la farina un po' di più)
50 ml latte
8 g lievito fresco
10 g sale
½ cucchiaino zucchero

Riscaldare leggermente acqua e latte. Aggiungere zucchero e lievito e mescolare.

Versare la farina in una ciotola, formare una fontana al centro e aggiungere il lievito sciolto e l'olio d'oliva.

Impastare il tutto con cura.

Infine aggiungere il sale e lavorare di nuovo l'impasto fino a ottenere una massa morbida, che si stacca facilmente dal bordo della ciotola.

Con l'impasto formare una sfera e lasciare lievitare per 3 – 5 ore, eventualmente lasciare riposare nella ciotola anche durante la notte (coperto, per mantenere l'umidità).

Suggerimento: in questo caso è adatta la ciotola Westmark con coperchio diviso in due parti

Infine comprimere l'impasto e dividerlo in ca. 5 sfere della medesima grandezza, ognuna di ca. 150 – 200 g.

Evitare l'inclusione di bolle d'aria.

Fare lievitare di nuovo per ca. 30 – 120 minuti in una ciotola chiusa.

Ora non appiattire più l'impasto, ma rotolare le sfere nella farina e quindi stendere con precauzione.

Suggerimento: consigliamo l'uso della pala per pizza Westmark. Infarinare abbondantemente la superficie della pala e stendervi direttamente l'impasto. Ora è possibile farcire la pizza a piacere.

Non lasciare tuttavia l'impasto troppo lungo sulla pala (max. 3 min) perché tende a riattaccarsi. Per sicurezza, prima di aprire il forno caldo controllare perciò nuovamente se la pizza si stacca con facilità dalla superficie della pala.

Ora mettere la pizza finita sull'apposita pietra e cuocere.

Le auguriamo BUON APPETITO!

Instrucțiuni de folosire și de îngrijire

Observații de principiu în legătură cu materialul folosit:

Vă mulțumim mult pentru că ați ales o piatră de copt pizza marca Westmark. Piatra de copt pizza marca Westmark este confecționată din ceramică, un material care, datorită porozității sale accentuate, absoarbe o parte a umidității din aluat. În felul acesta se pot coace blaturi de aluat foarte crocante și gustoase.

Ceramica este un material folosit pe scară largă în vederea pregătirii alimentelor. Este deosebit de rezistent față de temperaturi ridicate și se poate folosi din această cauză foarte bine atât în cuptor.

Indicație:

Vă rugăm să evitați neapărat mari oscilații de temperatură - cum s-ar produce ele de exemplu ca urmare a răcirii bruste a pietrei fierbinți în apă rece sau ca urmare a expunerii bruste a pietrei reci la căldură extremă. Într-o asemenea situație, piatra se poate sparge.

Atragem atenția asupra faptului că avarierile produse ca urmare a unei folosiri inadecvate sunt excluse de la garanție.

În ciuda chiar și a celei mai atente curățiri, cu timpul suprafața pietrei va arăta urme evidente de utilizare, provocate fie de topping-urile pizzelor coapte (sos de roșii, brânză, etc), fie de componentele aluaturilor. Acesta este un fenomen natural care nu repercutează cu nimic asupra funcționării ireproșabile a pietrei.

Indicații de îngrijire:

Vă rugăm să NU curățați piatra cu detergenți și să NU o spălați în mașina de spălat veselă. Porii deschiși ai materialului ceramic ar absorbi tensidele din detergenți, care ar trece ulterior în alimentele pe care le coaceți.

Curățați piatra dvs de copt în schimb atât înainte de prima cât și după fiecare utilizare - și anume numai după răcirea ei completă!! - cu apă caldă, folosind eventual o perie de spălat vase sau un burete de spălat vase ceva mai tare. Uscați apoi piatra de copt bine și lăsați-o să se usuce complet cel puțin timp de 24 de ore.

Piatra de copt poate cauza zgârieturi pe suprafețe sensibile. Din această cauză trebuie să așezați piatra în vederea uscării pe o cârpă sau să folosiți un suport corespunzător.

Modul de utilizare:

Înainte de prima utilizare spălați piatra de copt conform instrucțiunilor de mai sus și lăsați-o să se usuce complet.

Piatra de copt pizza se livrează cu un cadru metalic. Acesta este destinat folosirii pietrei de copt în cuptor, așezată fie direct pe vatra acestuia, fie pe o tavă de copt. Cadrul asigură circulația neîngrădită a aerului fierbinte în jurul pietrei de copt, prevenind totodată și producerea de zgârieturi pe vatră sau pe tavă.

Folosirea în cuptor:

1. Așezați piatra de copt pizza cu cadrul metalic pe vatră sau pe o tavă de copt respectiv fără cadrul metalic pe grătarul cuptorului și anume înainte de a începe încălzirea acestuia. Dacă așezați piatra de copt pe grătarul cuptorului sau pe o tavă, folosiți șina cea mai de jos a cuptorului.
2. Atunci când coacerea urmează să se facă cu încălzire superioară și inferioară reglați cuptorul pe o treaptă de temperatură ridicată, de exemplu pe 250°C – 280°C (482°F - 536°F).
3. Lăsați piatra de copt să se încălzească la această temperatură ridicată timp de aproximativ 20 de minute.
4. Reduceți apoi temperatura la aproximativ 200°C (392°F). Piatra de copt acumulează căldura. Pentru a garanta coacerea ireproșabilă este totuși recomandabilă alimentarea constantă cu căldură pe tot parcursul acesteia.
5. Odată cu această din urmă operație, piatra dvs este pregătită pentru copt.

Pentru a așeza pizza gata pregătită pe piatra de copt, folosiți o paletă termorezistentă pentru pizza, fie ea metalică, fie din lemn. Presărați în prealabil puțină făină pe suprafața paletii pentru a putea fi sigur că pizza se va desprinde fără probleme și va trece fără vreo intervenție directă din partea dvs de pe paletă pe piatra de copt. Testați pe cât posibil acest lucru în prealabil, încă pe planșeta pe care ați pregătit pizza.

Sugestie: Recomandăm folosirea paletii pentru pizza marca Westmark, confecționată din lemn de plop.

ATENȚIE: Atât cuptorul cât și cadrul metalic și piatra de copt sunt extrem de fierbinți!!!! Procedați cu precauție. Protejați-vă preventiv împotriva riscului unor arsuri și purtați mănuși corespunzătoare!

6. Atunci când pizza dvs este gata coaptă (adică după 6-8 minute - fiind însă necesar să apreciați între timp prin control vizual gradul de coacere) ridicați cu paleta pizza de pe piatră și scoateți-o din cuptor. În cazul în care doriți să coaceți succesiv mai multe pizze, reîncălziți între două pizze de fiecare dată piatra de copt până la temperatura maximă și procedați în continuare în conformitate cu instrucțiunile din aliniatul 5.

7. Piatra este foarte potrivită și pentru a coace pizze congelate (fie în stare congelată, fie decongelată) sau alte alimente proaspete cum ar fi pâinea, tarte flambate, etc.

Aluat pentru blat de pizza

Pentru aprox. 5 bucăți de aluat / pizze

500 g făină
30 ml ulei de măsline
200 ml apă caldă (în funcție de tipul făinii folosite eventual mai puțină sau mai multă)
50 ml de lapte
8 g de drojdie proaspătă
10 g de sare de bucătărie
½ linguriță de zahăr

Apa și laptele se vor încălzi ușor pe mașina de gătit. Se va adăuga drojdia și zahărul, amestecându-se ușor. Se va turna făina într-un castron de frământat, se va forma cu mâna o adâncitură la mijloc și se va turna aici soluția de drojdie și uleiul de măsline. Se va frământa amestecul cu grijă.

Apoi se va adăuga sarea de bucătărie și se va continua frământarea amestecului până ce se va obține o masă maleabilă, care se desprinde ușor de pe marginile castronului.

În final se va forma din aluat o sferă, care va fi lăsată la dospit timp de 3-5 ore. Eventual coca poate să fie lăsată chiar și peste noapte să se „odihnească” într-un castron. (Acoperită pentru a nu pierde din umiditate.)

Sugestie: Foarte potrivit pentru aceasta este un castron de frământat marca Westmark, care are un capac compus din două elemente.

Coca se va comprima apoi ușor și se va împărți în 5 sfere de mărime aproximativ egală. Fiecare din aceste sfere de aluat trebuie să aibă o greutate de aproximativ 150-200 g. Vă rugăm să vă asigurați că în masa de aluat să nu sunt incorporate bule de aer.

Bucățile de aluat vor fi lăsate să dospească timp de 30-120 de minute într-un castron închis.

Sferele de aluat nu vor mai fi apoi aplatizate, ci rostogolite prin făină și întinse precaut cu sucitorul.

Sugestie: Recomandăm ca în acest scop să fie folosită direct paleta marca Westmark pentru pizza. Acoperiți mai întâi suprafața paletii bine cu făină și întindeți apoi coca cu sucitorul direct pe paletă. Acum puteți să așezați topping-ul dorit pe blatul de pizza.

Nu lăsați însă blatul prea mult timp pe paletă (cel mult 3 minute), întrucât are tendința de a se prinde pe suprafața acesteia. Înainte de a deschide ușa cuptorului, verificați în că o dată dacă blatul se desprinde destul de ușor de pe suprafața paletii.

Pizza se va așeza pe piatra de copt și va fi lăsată să se coacă.

Vă urăm POFTĂ BUNĂ!

Descripciones de uso e instrucciones de mantenimiento

Lo básico sobre el material:

Muchas gracias por haberse decidido a comprar una piedra para pizzas de Westmark. Las piedras para pizzas de Westmark están fabricadas en cerámica, un material que elimina la humedad de la masa gracias a su porosidad. Así se consiguen masas deliciosas y crujientes.

La cerámica es un material utilizado con frecuencia en la preparación de alimentos. Es muy resistente al calor y, por lo tanto, ideal para su empleo en hornos.

Advertencia:

Evite a toda costa las oscilaciones extremas de calor, como p. ej. el enfriado inmediato de la piedra caliente con agua fría o la introducción inmediata de la piedra en el calor extremo, pues podría romperse.

Le advertimos que los daños originados por un uso inadecuado quedan excluidos de la garantía.

Con el paso del tiempo, la superficie de su piedra podría presentar claras marcas de desgaste a pesar de su delicada limpieza causadas por los ingredientes de las pizzas (salsa de tomate, queso, etc.) o los ingredientes de la masa. Es algo normal que no altera en absoluto las propiedades de su piedra.

Consejos de cuidado:

Por favor, NO limpie su piedra con jabón lavavajillas ni en el lavavajillas. El material poroso absorbe el jabón, pudiendo expulsarlo después en la masa.

En su lugar, limpie la piedra antes de utilizarla por primera vez, así como después de cada uso (¡¡¡tras descalcificar la piedra!!) con agua caliente y, si fuera necesario, con un cepillo o una esponja dura. Escurra bien la piedra y deje que se seque completamente al menos durante 24 horas.

La piedra puede causar rasguños en superficies delicadas. Por eso, colóquela sobre un trapo para secarla o utilice una base adecuada.

Aplicación / uso:

Lave la piedra antes de utilizarla por primera vez conforme a lo anteriormente indicado y deje que se seque por completo.

Su piedra para pizza se suministra con un soporte metálico, el cual está pensado para su uso en el horno y para aquellos casos en los que la piedra deba colocarse en la base del horno o en una bandeja. El soporte garantiza que el aire caliente circule alrededor de la piedra, evitando además arañazos en la base de su horno o en la bandeja.

Empleo en el horno:

1. Deposite la piedra para pizzas en el horno frío con el soporte metálico en la base o en la bandeja o, sin soporte, sobre la rejilla. Al utilizar la bandeja o rejilla, sitúelas en la posición más baja.
2. Seleccione la temperatura más elevada del horno, p. ej. 250°C – 280°C (482°F - 536°F) con calor por arriba y por abajo.
3. Deje que la piedra se caliente durante aprox. 20 min. a temperatura elevada.
4. Después, reduzca el calor a aprox. 200°C (392°F). La piedra acumula el calor. Para garantizar un horneado uniforme se aconseja mantener una temperatura estable.
5. Su piedra ya está lista para hornear.

Utilice un deslizador de pizzas de madera o metal resistente al calor para depositar la pizza preparada sobre la piedra. Enharine previamente el deslizador de pizzas ligeramente para garantizar que la pizza se despreque sin problemas del deslizador, evitando así cualquier molestia. Dado el caso, pruébelo sobre la superficie de trabajo.

Consejo: le recomendamos utilizar el deslizador de pizzas de Westmark con pala de madera.

CUIDADO: ¡¡¡¡¡El horno, la piedra y la base metálica están extremadamente calientes!!!! Tenga cuidado. ¡Evite quemaduras utilizando las respectivas manoplas!

6. Cuando la pizza esté terminada (al cabo de aprox. 6 – 8 minutos, realice un control visual), utilice de nuevo el deslizador para extraerla del horno.

Si desea hornear varias pizzas seguidas, vuelva a calentar la piedra durante un par de minutos a mayor temperatura y proceda conforme al punto 5.

7. La piedra es ideal para hornear pizzas congeladas (congeladas o refrigeradas) u otros productos frescos como pan, flammkuchen, etc.

Masa para pizza

Para aprox. 5 piezas de masa / pizzas

500 g de harina
30 ml de aceite de oliva
200 ml de agua templada (dependiendo de la harina quizás algo más)
50 ml de leche
8 g de levadura fresca
10 g de sal
½ cucharadita de azúcar

Calentar ligeramente el agua y la leche en el fogón. Añadir el azúcar y la levadura y mezclar.

Colocar la harina en un cuenco para horno, formar en el centro un hueco y añadir la solución de levadura y el aceite de oliva. Mezclarlo todo con cuidado.

Finalmente, añadir la sal y volver a amasar los ingredientes hasta conseguir una masa suave que se separe fácilmente de las paredes del cuenco.

Realizar después una bola con la masa y dejarla crecer durante 3 – 5 horas. Dado el caso, incluso durante la noche en un cuenco (cubierto para que no se reblandezca).

Consejo: para ello es ideal el cuenco mezclador de Westmark con tapa dividida en dos.

Por último, presionar la masa y dividirla en aprox. 5 bolas de tamaño similar, cada una de aprox. 150 – 200 g.

Asegúrese de que no queden burbujas de aire.

Vuelva a dejarlo crecer de nuevo durante aprox. 30 – 120 minutos en un cuenco cerrado.

No volver a estirar la masa, sino envolver las bolas en harina y, a continuación, extenderlas con cuidado.

Consejo: le recomendamos utilizar el deslizador de pizzas de Westmark. Enharine la superficie del deslizador de pizzas y estire la masa directamente sobre él. Ahora puede añadir a la pizza los ingredientes deseados.

Sin embargo, no deje la masa demasiado tiempo sobre el deslizador (máx. 3 min), pues volverá a adherirse.

Vuelva a comprobar por seguridad si la pizza se separa fácilmente de la superficie del deslizador antes de abrir el horno caliente.

Coloque la pizza preparada en la piedra y horneela.

¡Que LE APROVECHE!

Descrição da aplicação e recomendações de cuidado:

Generalidades referentes ao material:

Obrigado por ter optado por uma pedra para pizzas da Westmark. As pedras para pizzas da Westmark são de cerâmica, um material que, devido à sua porosidade, retira humidade à massa. É assim que se criam bases de massa particularmente deliciosas e estaladiças.

A cerâmica é um material muito utilizado para a preparação de produtos alimentares. É extremamente resistente ao calor, pelo que se adequa à utilização no forno.

Nota:

Faça os possíveis por evitar oscilações térmicas extremas como, por exemplo, o arrefecimento da pedra quente com água fria ou a exposição da pedra fria a calor extremo. Nestes casos, a pedra pode partir.

Lembramos que a garantia não abrange danos que resultem de uma utilização indevida.

Com o tempo, e apesar de uma limpeza meticulosa, a superfície da pedra apresentará marcas de utilização visíveis, causadas pelas coberturas das pizzas (molho de tomate, queijo, etc.) ou pelos ingredientes das massas. Isto é normal e não afeta a funcionalidade da pedra.

Recomendações de cuidado:

NÃO lave a pedra com detergente da loiça e NÃO a coloque na máquina de lavar loiça. O material poroso pode absorver sabão e, mais tarde, pode libertá-lo para a massa.

Lave a pedra antes da primeira utilização e, posteriormente, depois de cada utilização – apenas depois de a pedra ter arrefecido!! A pedra deve ser lavada com água quente e, se necessário, com a ajuda de uma escova da loiça ou uma esponja mais robusta. Seque bem a pedra e deixe-a secar totalmente, pelo menos, ao longo de 24 horas.

A pedra pode riscar superfícies delicadas. Assim sendo, poue-a sobre um pano ou use uma base adequada para efeitos de secagem.

Aplicação/utilização:

Lave a pedra antes da primeira utilização seguindo as instruções acima e deixe-a secar na totalidade.

A sua pedra para pizzas é fornecida com um suporte metálico, concebido para a utilização no forno, nas situações em que a pedra é pousada no fundo do forno ou sobre um tabuleiro. Este suporte garante uma boa circulação de ar quente à volta da pedra e, além disso, evita riscos no fundo do forno ou no tabuleiro.

Utilização no forno:

1. Coloque a pedra para pizzas com o suporte metálico no fundo do forno ou num tabuleiro; sem o suporte coloque-a sobre a grelha, no forno frio. Quando utilizar o tabuleiro ou a grelha, opte sempre pela calha do fundo.
2. Ajuste o forno para uma temperatura alta como, por exemplo, 250 °C – 280 °C (482°F - 536°F) com calor superior e calor inferior.
3. Deixe a pedra aquecer durante aprox. 20 minutos a uma temperatura alta.
4. Em seguida, reduza a temperatura para aprox. 200 °C (392 °F). A pedra acumula calor, mas por forma a garantir uma cozedura uniforme, aconselha-se uma manutenção constante da temperatura.
5. A pedra está agora pronta para o processo de cozedura.

Use uma pá de metal ou madeira resistente ao calor, para colocar a pizza preparada na pedra. Primeiro, polvilhe a pá com um pouco de farinha, para assegurar que a pizza desliza facilmente e sem problemas da pá. Eventualmente, faça um ensaio na superfície de trabalho.

Dica: recomendamos a utilização da pá para pizzas em madeira de choupo da Westmark.

CUIDADO: o forno, a pedra e o suporte metálico estão extremamente quentes!!!! Tenha muito cuidado. Proteja-se contra queimaduras e use luvas adequadas!

6. Quando a pizza estiver pronta (após aprox. 6 – 8 minutos, vá espreitando), use a pá para a tirar do forno.

Se quiser cozer várias pizzas seguidas, volte a aquecer a pedra durante alguns minutos, se necessário, com uma temperatura alta e repita os passos do ponto 5.

7. A pedra também é adequada para cozer pizzas congeladas (ainda congeladas ou já descongeladas) ou pão, tartes, etc.

Massa de piza

Para aprox. 5 pizzas

500 g de farinha

30 ml de azeite

200 ml de água tépida (mais um pouco, em função do tipo de farinha)

50 ml de leite

8 g de levedura fresca

10 g de sal

½ colher de chá de açúcar

Aquecer um pouco a água e o leite no fogão. Juntar o açúcar e a levedura e mexer.

Colocar a farinha numa taça, formar uma concavidade no centro e juntar a mistura da levedura e o azeite.

Amassar tudo muito bem.

Em seguida, juntar o sal e voltar a amassar até se formar uma massa macia, que se desprenda com facilidade da borda da taça.

Formar uma bola com a massa e deixar levedar 3 – 5 horas. Também pode ficar a repousar durante a noite, numa taça (coberta, para não se perder a humidade.)

Dica: a taça com tampa bipartida da Westmark é muito adequada para este processo.

Em seguida, comprimir e dividir a massa em 5 bolas de tamanho idêntico de aprox. 150 – 200 g, respetivamente. Assegurar que as bolas de massa não têm bolhas de ar.

Voltar a deixar levedar durante aprox. 30 – 120 minutos numa taça fechada.

Não espalmar mais a massa, passar as bolas por farinha e, em seguida, estender cuidadosamente com o rolo da massa.

Dica: recomendamos a utilização da pá para pizzas da Westmark. Polvilhe bem a superfície da pá com farinha e estenda a massa logo de seguida. Agora pode colocar as coberturas na piza.

No entanto, não deixe a piza durante demasiado tempo sobre a pá (no máx. 3 min), caso contrário, a massa começa a agarrar. A título de precaução, teste novamente se a piza desliza bem da superfície da pá antes de abrir o forno aquecido.

Coloque a piza sobre a pedra e deixe cozer.

BOM APETITE!

Instrukcja użycia i wskazówki pielęgnacyjne

Podstawowy materiał:

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup kamienia do pizzy firmy Westmark. Kamienie do pizzy Westmark są wykonane z ceramiki, materiału, który z uwagi na swoją porowatość odciąga z ciasta wilgoć. Dzięki temu powstają szczególnie smaczne i chrupiące spody ciasta.

Ceramika jest materiałem często stosowanym do przyrządzania żywności. Jest ona żaroodporna, dzięki czemu nadaje się do użycia w piecu.

Wskazówka:

Należy koniecznie unikać silnych wahań temperatury – jak np. natychmiastowego ochłodzenia gorącego kamienia pod zimną wodą lub natychmiastowego narażenia zimnego kamienia na ekstremalnie wysoką temperaturę. Kamień może pęknąć.

Zwracamy uwagę na fakt, że szkody powstałe w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z wyrobem, nie podlegają gwarancji.

Z czasem powierzchnia używanego kamienia – pomimo dokładnego czyszczenia – zacznie wykazywać wyraźne ślady użytkowania, spowodowane przez składniki użyte do obtładania pizzy (sos pomidorowy, ser itp.) lub przez składniki ciasta. Jest to normalne i nie ma wpływu na funkcję kamienia.

Wskazówki pielęgnacyjne:

Kamienia NIE należy czyścić płynem do naczyń ani wkładać do zmywarki. Porowaty materiał wchłonałby mydło i później ewentualnie przeniósłby je na ciasto.

Zamiast tego do czyszczenia – przed pierwszym zastosowaniem, jak i później po każdym użyciu (po ostygnięciu kamienia !!!) należy użyć ciepłej wody, ewentualnie do pomocy szczoteczkę do zmywania lub mocną gąbkę.

Kamień należy dobrze wysuszyć i pozostawić na co najmniej 24 godziny do całkowitego wyschnięcia.

Kamień może powodować zadrapania delikatnych powierzchni. Dlatego w trakcie suszenia należy go położyć na szmatkę lub użyć odpowiedniej podkładki.

Zastosowanie / użytkowanie:

Przed pierwszym użyciem kamień należy zmyć zgodnie z powyższą instrukcją i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Kamień do pizzy otrzymałeś wraz z metalową podstawką. Jest ona przeznaczona do używania w piecu i to wtedy, kiedy kamień zostanie położony dolnej płycie pieca lub na blasze do pieczenia. Podstawka sprawia, że ciepłe powietrze może dobrze cyrkulować wokół kamienia, poza tym dzięki niej uniknie się zarysowań płyty pieca lub blachy do pieczenia.

Użytkowanie w piekarniku:

1. Kamień do pizzy umieścić wraz z metalową podstawą na płycie lub blasze do pieczenia lub – bez podstawy – na ruszcie w zimnym piekarniku. Używając blachy do pieczenia lub rusztu, prosimy korzystać z najniższej szyny.
2. Piekarnik ustawić na wysoką temperaturę, np. 250°C – 280°C (482°F - 536°F) przy górnym i dolnym grzaniu.
3. Kamień pozostawić do nagrzania w wysokiej temperaturze przez około 20 minut.
4. Następnie zmniejszyć temperaturę do około 200°C (392°F). Kamień magazynuje ciepło. Jednak, aby zapewnić równomierne wypieczenie, wskazane jest zapewnienie stałej temperatury.
5. Kamień do pizzy jest już gotowy do pieczenia.

Aby umieścić przygotowaną pizzę na kamieniu, użyć żaroodpornej, metalowej lub drewnianej łopatki do pizzy. Łopatkę do pizzy posypać uprzednio odrobiną mąki, aby mieć pewność, że pizza z łatwością – bez potrzeby większej ingerencji – oddzieli się od łopatki. Ewentualnie wykonać test jeszcze na stolnicy.

Rada: Polecamy łopatkę do pizzy firmy Westmark z drewna topoli.

OSTRZEŻENIE: Piekarnik, kamień, jak również metalowa podstawa są bardzo gorące!!! Należy zachować ostrożność. Należy starannie się chronić przed oparzeniami i używać odpowiednich rękawic!

6. Kiedy pizza już jest gotowa (po około 6 – 8 minutach – prosimy o kontrolę wzrokową), należy ponownie użyć łopatki do wyjęcia jej z pieca.

Jeżeli chcesz upiec kilka pizz jedną po drugiej, to kamień należy ewentualnie raz jeszcze w międzyczasie nagrzać przez kilka minut do wysokiej temperatury i dalej postępować zgodnie z punktem 5.

7. Kamień wspaniale nadaje się również do pieczenia mrożonej pizzy (jeszcze zamrożonej albo już rozmrożonej) lub innych świeżych produktów, jak chleb, tarta itp.

Ciasto do pizzy

Na około 5 porcji / pizz

500 g mąki

30 ml oliwy z oliwek

200 ml letniej wody (w zależności od mąki odrobina więcej)

50 ml mleka

8 g świeżych drożdży

10 g soli

½ łyżeczki cukru

Wodę i mleko lekko podgrzać na kuchence. Dodać cukier i drożdże, wymieszać.

Mąkę wsypać do miski do pieczenia, w środku uformować wgłębienie i wlać rozpuszczone drożdże oraz oliwę z oliwek. Wszystko starannie ugnieść.

Na koniec dodać sól i ponownie ugniatać ciasto tak długo, aż powstanie gładka masa, która się łatwo oddziela od brzegu miski.

Z ciasta uformować kulę i pozostawić na 3 – 5 godzin do wyrośnięcia. Ewentualnie pozostawić w misce również na noc do leżakowania. (Przykryte, aby nie uszła wilgoć.)

Rada: do tego nadaje się miska do mieszania firmy Westmark z podzieloną na dwie części pokrywą.

Następnie ugnieść ciasto i podzielić na około 5 jednakowych kul. Po około 150 – 200g. Należy zwrócić uwagę, aby w cieście nie zamknąć pęcherzy powietrza.

Ponownie pozostawić na około 30 – 120 minut w zamkniętej misce do wyrośnięcia.

Ciasta nie należy już ugniatać, tylko kule obtoczyć w mące i ostrożnie rozwałkować.

Rada: Polecamy użycie łopatki do pizzy firmy Westmark. Powierzchnię łopatki do pizzy należy starannie oprószyć mąką i bezpośrednio na niej rozwałkować ciasto. Teraz można obłożyć pizzę zgodnie ze swoim życzeniem.

Ciasta nie należy zbyt długo pozostawiać na łopatkę (maksymalnie 3 minuty), gdyż łatwo do niej przywiera. Przed otwarciem gorącego pieca, należy dla pewności sprawdzić, czy pizza się dobrze oddziela od wierzchu łopatki.

Gotową pizzę położyć na kamieniu do pizzy i upiec.

Życzymy SMACZNEGO!

Návod k použití a pokyny k údržbě

Základní informace o materiálu:

Děkujeme, že jste se rozhodli pro kámen na pizzu firmy Westmark. Kameny na pizzu Westmark jsou z keramiky, materiálu, který na základě svých otevřených pórů odebírá z těsta vlhkost. Díky tomu vznikne zvláště chutný, chřupavý povlak.

Keramiky se často používá pro přípravu potravin. Je žáruvzdorná, a proto je vhodná pro použití do trouby.

Upozornění:

Zabraňte bezpodmínečně extrémním změnám teploty – jako např. okamžitému ochlazení horkého kamene pod studenou vodou nebo vystavování chladného kamene extrémnímu horku. Kámen by se pak mohl zlomit.

Upozorňujeme na to, že na škody, vzniklé z důvodu chybného použití, se nevztahuje záruka.

Postupem času se na povrchu kamene – i přes pečlivé čištění – projeví značné stopy použití, způsobené obložením pizzy (tomatová omáčka, sýr atd.) nebo přísadami do těsta. To je normální a nemá žádný vliv na funkci kamene.

Upozornění k čištění:

NEčistěte prosím kámen prostředkem na mytí nádobí a NEdávejte ho do myčky. Materiál by otevřenými póry absorboval mycí prostředek a ten by se z něj případně mohl dostat do těsta.

Omyjte místo toho kámen před prvním použitím a pak po každém použití – po vychladnutí kamene! – teplou vodou příp. za použití kartáče na nádobí nebo pevné houby. Osušte kámen dobře a nechte ho minimálně 24 hodin zcela vyschnout.

Kámen může způsobit poškrábání choulostivých povrchů. Položte ho proto k oschnutí na utěrku nebo použijte jiný vhodný podklad.

Použití:

Omyjte dobře kámen před prvním použitím podle výše uvedeného pokynu a nechte ho zcela vyschnout.

Kámen na pizzu se dodává s kovovým podstavcem. Ten je určen pro použití v troubě, a sice tehdy, když kámen položíte na dno trouby nebo pečicí plech. Podstavec slouží k tomu, aby horký vzduch dobře cirkuloval kolem kamene a navíc se tak zabrání poškrábání na spodní straně trouby nebo plechu.

Použití v pečicí troubě:

1. Položte kámen na pizzu s kovovým podstavcem na dno nebo pečicí plech nebo – bez podstavce – na rošt do studené trouby. Při použití plechu nebo roštu použijte prosím nejnižší zasunovací vodicí lišty.
2. Nastavte troubu na vysoký teplotní stupeň např. 250°C – 280°C při žáru shora a zdola.
3. Nechte tento kámen ohřívát cca 20 min při vysoké teplotě.
4. Snižte pak teplotu na cca 200°C. Kámen si teplo ukládá. Abyste ale zabezpečili stejnoměrné pečení, je vhodná stálá teplota.
5. Kámen je nyní připraven k pečení.

Použijte kovovou nebo dřevěnou lopatku na pizzu, abyste připravenou pizzu mohli dát na kámen. Posypte lopatku na pizzu nejprve trochou mouky, abyste mohli pizzu bez problémů a bez dalšího zásahu z vaší strany přesunout z lopatky. Vyzkoušejte to příp. ještě na pracovní ploše.

Tip: Doporučujeme lopatku na pizzu z topolového dřeva Westmark.

POZOR: Trouba, kámen stejně jako kovový podstavec jsou extrémně horké !!! Buďte velice opatrní. Chraňte se pečlivě před popáleninami a noste odpovídající rukavice!

6. Když je pizza hotová (po cca 6-8 minutách – podívejte se na ni, prosím), použijte opět lopatku, abyste ji mohli vyndat z trouby.

Pokud chcete poté péct další pizzu, ohřejte příp. mezitím kámen ještě jednou po několik minut na vysokou teplotu a postupujte pak opět podle bodu 5.

7. Kámen se také výborně hodí pro pečení zmražené pizzy (buď zmražené nebo rozmražené) nebo jiných čerstvých potravin jako je chléb nebo slaný koláč.

Těsto na pizzu

na cca 5 těst / pizz

500 g mouky
30 ml olivového oleje
200 ml vlažné vody (podle mouky trochu víc)
50 ml mléka
8 g čerstvých kvasnic
10 g soli
½ lžičky cukru

Ohřejte mírně vodu a mléko na plotně. Přidejte cukr a kvasnice a zamíchejte.

Dejte mouku do mísy a uprostřed vytvořte prohlubeň. Do ní nalijte rozpuštěné kvasnice a trochu olivového oleje. Vše pečlivě prohněťte.

Nakonec přidejte sůl a těsto hněťte ještě jednou tak dlouho, dokud nevznikne vláčná hmota, která se lehce oddělí od okrajů mísy.

Těsto pak ztvarujte do podoby koule a nechte 3-5 hodin kynout. Příp. ho nechte kynout v přes noc v míse. (přikryté, aby nemohla unikat vlhkost)

Tip: na to se hodí výborně hnětací mísa Westmark s dvoudílným víkem.

Těsto nakonec stlačte a rozdělte na cca 5 stejně velkých koulí po cca 150-200 g. Dbejte prosím na to, aby v něm nevznikaly žádné vzduchové bubliny.

Pak ještě jednou nechte cca 30-120 minut kynout v uzavřené míse.

Těsto pak už neuhlazujte, ale vyvážejte koule v mouce a pak je opatrně rozválejte.

Tip: Doporučujeme použití lopatky na pizzu Westmark. Pomůžete dobře povrch lopatky na pizzu a pak těsto přímo na ni rozválejte. Pak můžete pizzu obložit zcela podle svých přání.

Nenechávejte ale pizzu příliš dlouho na lopatce (max. 3 min), protože by se pak mohla zase přilepit. Pro jistotu ještě jednou vyzkoušejte, jestli se pizza dobře oddělí od lopatky, než ji budete dávat do horké trouby.

Hotovou pizzu pak položte na kámen na pizzu a upečte.

Přejeme DOBROU CHUŤ!

Περιγραφή χρήσης και υποδείξεις συντήρησης

Λίγα λόγια για το υλικό:

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε έναν πυρόλιθο για πίτσα της Westmark. Οι πυρόλιθοι για πίτσα της Westmark αποτελούνται από κεραμικό υλικό, ένα υλικό το οποίο είναι πορώδες και απορροφά την υγρασία της ζύμης. Έτσι θα έχετε ένα εξαιρετικά αφράτο, τραγανό και νόστιμο πάτο.

Το κεραμικό υλικό χρησιμοποιείται συχνά για την προετοιμασία τροφίμων. Αντέχει εξαιρετικά σε ψηλές θερμοκρασίες στο φούρνο και είναι κατάλληλο.

Υπόδειξη:

Παρακαλούμε ν' αποφεύγετε οπωσδήποτε ακραίες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας - όπως π.χ. μην κρυνάτε τον θερμό πυρόλιθο σε κρύο νερό ή μη τον φέρετε σε απότομη επαφή με ακραίες ψηλές θερμοκρασίες. Ο πυρόλιθος μπορεί να σπάσει.

Κάνουμε μνεία πως ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται σε λάθος χρήση αποκλείονται από την εγγύηση.

Με το πέρασμα του χρόνου και παρόλη την καλή περιποίηση - και τον καλό καθαρισμό - θα παρουσιαστούν στην επιφάνεια του πυρόλιθου ίχνη φθοράς που οφείλονται από τα υλικά της πίτσας (σάλτσα ντομάτας, τυρί κλπ.) ή από τα συστατικά της ζύμης. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του πυρόλιθου.

Υπόδειξη για τη συντήρηση:

ΜΗ καθαρίζετε τον πυρόλιθο με απορρυπαντικό πιάτων και ΜΗ τον πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Το υλικό με τους ανοικτούς πόρους μπορεί να απορροφήσει σαπούνι και αργότερα να το μεταφέρει στη ζύμη σας.

Να πλένετε τον πυρόλιθο πριν την πρώτη χρήση αλλά και αργότερα μετά από κάθε χρήση - αφού κρυνάσει ο πυρόλιθος !! - με ζεστό νερό, ενδεχομένως με μία βούρτσια πιάτων ή ενός σφικτού σφουγγαριού. Να στεγνώνετε καλά τον πυρόλιθο και να τον αφήνετε να στεγνώσει πλήρως επί τουλ. 24 ώρες.

Ο πυρόλιθος μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές σε ευαίσθητες επιφάνειες. Για το λόγο αυτό να τον αφήνετε να στεγνώσει σε ένα πανί ή σε ανάλογη επιφάνεια.

Χρήση:

Να πλένετε τον πυρόλιθο πριν την πρώτη χρήση σύμφωνα με την πιο πάνω οδηγία και αφήστε τον να στεγνώσει καλά.

Ο πυρόλιθος παραδίδεται με μία μεταλλική βάση. Η βάση αυτή προορίζεται για τη χρήση στο φούρνο και μάλιστα όταν τοποθετείτε τον πυρόλιθο στον πάτο του φούρνου ή σε σχάρα του φούρνου. Η βάση φροντίζει για την καλή κυκλοφορία του αέρα γύρω από την πέτρα. Εκτός αυτού αποφεύγετε έτσι ενδεχόμενες γρατσουνιές στον πάτο ή στη σχάρα του φούρνου σας.

Χρήση στο φούρνο:

1. Βάλτε τον πυρόλιθο με τη μεταλλική βάση στον πάτο ή σε σχάρα του φούρνου σας ή - χωρίς βάση - στη σχάρα στον κρύο φούρνο. Εάν χρησιμοποιήσετε μία σχάρα του φούρνου, βάλτε την στην κατώτερη θέση.
2. Ρυθμίστε μία ψηλή θερμοκρασία στο φούρνο, π.χ. 250°C – 280°C (482°F - 536°F) από επάνω και από κάτω.
3. Αφήστε τον πυρόλιθο να θερμανθεί σε αυτές τις ψηλές θερμοκρασίες επί περ. 20 λεπτά.
4. Μειώστε κατόπιν τη θερμοκρασία σε περ. 200°C (392°F). Ο πυρόλιθος αποθηκεύει την ψηλή θερμοκρασία. Όμως για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο ψήσιμο, συνιστάται μία ομοιόμορφη παροχή θερμότητας.
5. Τώρα ο πυρόλιθος σας είναι έτοιμος για ψήσιμο.

Χρησιμοποιήστε μία μεταλλική ή ξύλινη σπάτουλα που αντέχει στις ψηλές θερμοκρασίες για να βάλετε την προετοιμασμένη πίτσα στον πυρόλιθο. Πασπαλίστε την από πάνω με λίγο αλεύρι για να είστε σίγουροι πως θα ξεκολλήσει - χωρίς άλλη διαδικασία - εύκολα από τη σπάτουλα. Ενδεχομένως δοκιμάστε το στην επιφάνεια εργασίας.

Συμβουλή: Σας συστήνουμε την σπάτουλα πίτσας της Westmark από ξύλο λεύκης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος, ο πυρόλιθος και η μεταλλική βάση καίνε πάρα πολύ!!!!!! Να είστε προσεκτικοί. Προστατευθείτε από εγκαύματα φορώντας τα κατάλληλα γάντια!

6. Όταν είναι έτοιμη η πίτσα σας (μετά από περ. 6 – 8 λεπτά - χρειάζεται οπτικός έλεγχος), χρησιμοποιήστε πάλι τη σπάτουλα για να βγάλετε την πίτσα από τον φούρνο.

Εάν θέλετε να ψήσετε μερικές πίτσες τη μία μετά την άλλη, θερμάνετε ενδεχομένως τον πυρόλιθο στο ενδιάμεσο επί μερικά λεπτά σε ψηλή θερμοκρασία και συνεχίστε όπως περιγράφετε στο εδάφιο 5.

7. Ο πυρόλιθος είναι επίσης ιδανικός για να ψήσετε κατεψυγμένη πίτσα (είτε κατεψυγμένη είτε αποψυγμένη) ή και για άλλα φρέσκα προϊόντα όπως ψωμί, φλάμκουχεν κλπ.

Ζύμη για πίτσα

Για περίπου 5 πίτσες

500 gr αλεύρι

30 ml ελαιόλαδο

200 ml χλιαρό νερό (ανάλογα με το αλεύρι, λίγο περισσότερο)

50 ml γάλα

8 gr φρέσκια μαγιά

10 gr αλάτι

½ κ.γλ. ζάχαρη

Θερμάνετε λίγο το νερό και το γάλα στην ηλεκτρική πλάκα. Προσθέστε τη ζάχαρη και τη μαγιά και ανακατέψτε τα.

Βάλτε αλεύρι σε ένα μπολ, κάνετε ένα βαθούλωμα στη μέση και προσθέστε το μείγμα της μαγιάς και ελαιόλαδο. Ζυμώστε τα όλα καλά.

Στο τέλος προσθέστε το αλάτι και ζυμώστε τη ζύμη ακόμη μέχρι να ξεκολλάει εύκολα από την άκρη του μπολ.

Φτιάξτε με τη ζύμη μία μπάλα και αφήστε την να φουσκώσει επί 3 - 5 ώρες. Ενδεχομένως την αφήνετε και όλη τη νύχτα σε ένα μπολ (σκεπασμένη για να μην διαφύγει η υγρασία).

Συμβουλή: κατάλληλο είναι ένα μπολ της Westmark με καπάκι σε δύο τμήματα.

Στο τέλος πιέζετε τη ζύμη και τη μοιράζετε σε περ. 5 ίδιες μπάλες. 200 g. Προσέξτε να μην έχουν μέσα τους αεροφυσалλίδες.

Αφήστε πάλι να φουσκώσει άλλα περ. 30 – 120 λεπτά σε κλειστό μπολ.

Τώρα μην ισιώσετε πλέον τη ζύμη, αλλά αλευρώστε τις μπάλες και κατόπιν ισιώστε τις προσεκτικά.

Συμβουλή: Συνιστούμε τη χρήση της σπάτουλας για πίτσες της Westmark. Αλευρώστε καλά την επιφάνεια της σπάτουλας και απλώστε επάνω τη ζύμη. Τώρα μπορείτε να βάλετε τα υλικά που θέλετε πάνω στη ζύμη της πίτσας. Μην αφήσετε όμως τη ζύμη πολύ ώρα πάνω στη σπάτουλα (το πολύ 3 λεπτά), γιατί κολλάει εύκολα. Δοκιμάστε για κάθε περίπτωση αν ξεκολλάει εύκολα η πίτσα από την επιφάνεια της σπάτουλας πριν ανοίξετε τον θερμό φούρνο. Βάλτε τώρα την έτοιμη πίτσα στον πυρόλιθο και ψήστε την.

Σας ευχόμαστε ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

Описание применения и указания по уходу

Основная информация по материалу:

Благодарим вас за выбор в пользу камня для пиццы Westmark. Камни для пиццы Westmark изготавливаются из керамики, которая в силу своей пористой структуры вытягивает влагу из теста. В результате получаются изделия с особенно вкусной и хрустящей корочкой.

Керамика часто используется при приготовлении разных блюд. Она отличается жаропрочностью, поэтому подходит для духовки.

Примечание:

Избегайте резких перепадов температур – например, охлаждения горячего камня холодной водой или воздействия высоких температур на холодный камень. Это может привести к растрескиванию изделия.

Обращаем ваше внимание, что повреждения, возникшие в результате неправильного применения, не попадают под действие гарантии.

Со временем на поверхности камня, несмотря на тщательную очистку, появляются заметные следы использования в результате контакта с начинкой пиццы (томатный соус, сыр и т.п.) или ингредиентами теста. Это нормально и не оказывает влияния на функциональность камня.

Указание по уходу:

НЕЛЬЗЯ мыть камень моющим средством и в посудомоечной машине. Пористый материал способен впитывать мыло и передавать его затем в тесто.

Рекомендуем перед первым использованием и после каждого применения – только после полного остывания камня!!! – мыть его теплой водой и при необходимости чистить щеткой или жесткой кухонной губкой. Хорошо вытрите камень и оставьте минимум на 24 часа до полного высыхания.

Камень может оставлять царапины на чувствительных поверхностях. Поэтому кладите его для высыхания на полотенце или используйте специальную подкладку.

Использование/применение:

Помойте камень перед первым применением согласно описанию выше и оставьте до полного высыхания.

В комплект камня для пиццы входит металлическая подставка. Она предназначена для использования в духовке, если вы ставите камень на дно или на противень духовки. Подставка обеспечивает циркуляцию воздуха под камнем, кроме того, защищает поверхности от царапин.

Использование в духовке:

1. Положите камень для пиццы с металлической подставкой на дно, на противень или – без подставки – на решетку холодной духовки. Противень или решетку устанавливайте на самый нижний уровень.
2. Включите духовку на высокую температуру, например, 250°C – 280°C (482°F - 536°F), верхний и нижний нагрев.
3. Дождитесь нагрева камня в течение прибл. 20 мин.
4. Уменьшите температуру прибл. до 200°C (392°F). Камень аккумулирует тепло. Но для получения равномерного прогрева рекомендуется обеспечение постоянной температуры.
5. Камень готов к применению.

Используйте жаропрочную металлическую или деревянную лопатку для пиццы, чтобы переложить подготовленное изделие на камень. Предварительно присыпьте лопатку мукой, что пицца легко снялась с лопатки – без дополнительных усилий с вашей стороны. При необходимости потренируйтесь на поверхности стола.

Совет: рекомендуем лопатку для пиццы Westmark из древесины тополя.

ОСТОРОЖНО: духовка, камень и металлическая подставка очень горячие!!! Будьте осторожны. Берегитесь ожогов, надевайте соответствующие рукавицы!

6. Когда пицца готова (прибл. 6-8 мин. – визуальный контроль), снова воспользуйтесь лопаткой, чтобы достать ее из духовки.

Если вы печете несколько пицц одну за другой, в перерывах включайте на пару минут высокую

температуру и действуйте согласно пункту 5.

7. Камень также отлично подходит для выпечки пиццы глубокой заморозки (как в замороженном, так и в размороженном виде), а также таких изделий, как хлеб, фламекеш и др.

Тесто для пиццы

Для 5 кусочков теста / пицц

- 300 г муки
- 30 мл оливкового масла
- 200 мл теплой воды (возможно, больше в зависимости от муки)
- 50 мл молока
- 8 г свежих дрожжей
- 10 г соли
- ½ ч.л. сахара

Воду смешать с молоком и слегка нагреть. Добавить сахар и дрожжи, перемешать.

Насыпать муку в миску, в середине сделать углубление и добавить разведенные дрожжи и оливковое масло. Тесто тщательно перемешать.

В заключение добавить соль и месить тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и не будет легко отставать от краев миски.

Сформировать из теста шар и оставить его на 3-5 часов подходить. Можно оставить тесто в миске на ночь. (Обязательно накрыть, чтобы жидкость не испарялась).

Совет: рекомендуем миску Westmark с крышкой из двух частей.

Затем обмять тесто и разделить на 5 равных частей. Каждый кусок скатать в шар прибл. 150-200 г, не допуская пузырьков воздуха.

Оставить еще на 30-120 минут в закрытой миске.

Больше тесто не месить, каждый шарик осторожно обвалить в муке и раскатать.

Совет: рекомендуем использовать лопатку для пиццы Westmark. Обильно посыпьте поверхность лопатки мукой и раскатывайте тесто прямо на ней. Разложите сверху начинку по своему желанию.

Не оставляйте тесто на лопатке слишком долго (макс. 3 мин.), чтобы оно не пристало. Убедитесь, что пицца хорошо отстает от поверхности лопатки, прежде чем открыть нагретую духовку.

Переложите подготовленную пиццу на камень и выпекайте.

Желаем вам ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

WESTMARK

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee

