

PIZZA STONE

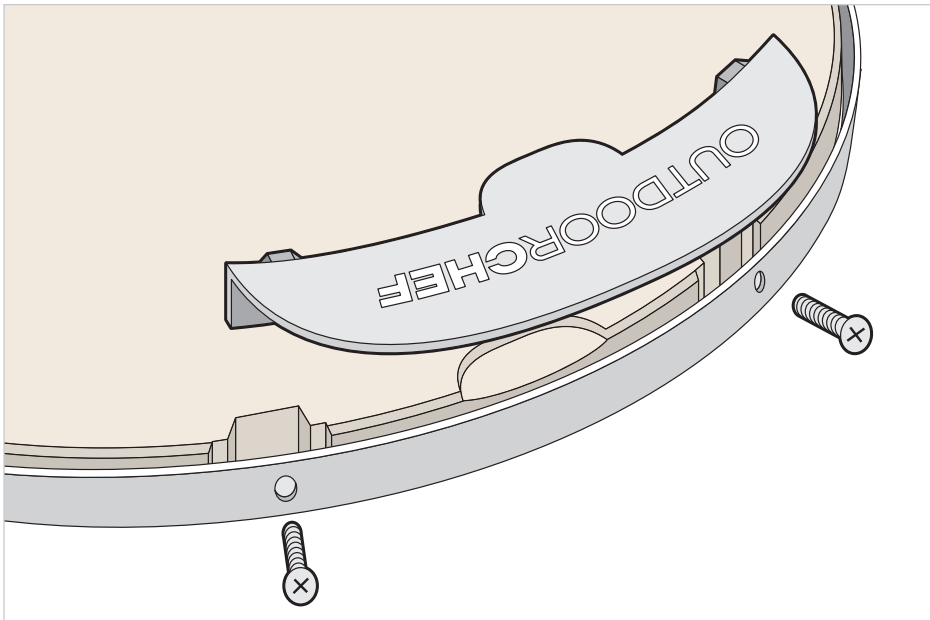


PIZZASTEIN S + M

Kein natürlicher Stein hält die enormen Temperaturschwankungen eines Gasbrenners aus. Er würde brechen oder Risse bekommen. Aus diesem Grunde haben wir uns für die Herstellung dieses Backsteins entschieden, welcher vorwiegend aus Silicium, Aluminium und Magnesium zusammengesetzt ist. Daher kann er gesundheitlich ohne Bedenken benützt werden. Der Backstein hat dank der speziellen Zusammensetzung die Fähigkeit, der Backware (Pizza, Brot etc.) die Feuchtigkeit zu entziehen und daher wird z.B. die Pizza, Bruschetta, Flammkuchen und vieles mehr besonders knusprig.

WENDEN DES PIZZASTEINS

Sie können den Pizzastein problemlos auf beiden Seiten gebrauchen (siehe Anleitung).



ANWENDUNG

Vor dem ersten Gebrauch, heizen Sie den Pizzastein auf, bestreuen diesen mit Salz und lassen diesen ca. 15 Minuten ziehen (entzieht dem Stein Feuchtigkeit). Wiederholen Sie den Vorgang gelegentlich bei häufigem Gebrauch des Pizza- und Brotbacksteins.



ACHTUNG

Legen Sie den kalten Pizzastein in die Mitte des Grillrosts. Wenn die Position nicht optimal ist, heben Sie den Stein an und platzieren ihn neu. Sie sollten den Pizzastein nicht verschieben, weil dadurch der Rost beschädigt werden könnte. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Pizzastein in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie den Pizzastein jeweils während 15–20 Minuten auf der Stufe 🔥 🔥 vor.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Hitze

Grillrost:
einsetzen und Pizzastein auf Rost legen

Deckel:
geschlossen

HINWEIS

NICHT geeignet zur Zubereitung auf dem Pizzastein sind Tiefkühlprodukte.

REINIGUNG

Lassen Sie den Pizzastein auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einer Grillbürste (Schaber) oder einem trockenen Tuch. Bitte beachten Sie, dass der Pizzastein ein Gebrauchsgegenstand ist, dem man den Gebrauch und die Abnutzung mit der Zeit ansieht. Reinigen Sie den Pizzastein nicht mit oder unter fließendem Wasser. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort.



PIZZETTE MIT SALAMI UND MOZZARELLA



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen



Vorheizen:
10 Minuten, Stufe  , Deckel geschlossen

ZUTATEN

- | | | | |
|------|--|---|---------------------------|
| 1 | Portion Pizzateig | 8 | dünne Scheiben Mozzarella |
| 2 EL | Tomatentapenade | | einige Oregano-Zweiglein |
| 8 | Scheiben Salami oder Chorizo
(spanische Dauerwurst) | | |

ZUBEREITUNG

Den Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, Rondellen von 6 bis 7 cm Durchmesser ausstechen. Ein wenig Tapenade auf den Teigrondellen verstreichen, mit der Salami belegen, Mozzarella darauflegen. Oregano-Blättchen von den Zweiglein zupfen und darüberstreuen. Pizetten auf den Stein legen und 250° C ca. 6 Minuten backen.

SONNTAGSZOPF



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe , Deckel geschlossen

ZUTATEN

250 g	Zopf- oder Weissmehl	170 g	Milch
6 g	Frischhefe	5 g	Salz
1	Prise Zucker	1	Eigelb
30 g	zimmerwarme Butter		Kaffeerahm / Sahne

ZUBEREITUNG

Hefe, Zucker, Butter und Milch in einem Krug verquirlen, 30 Minuten ziehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit zum Mehl geben und kneten. Sobald der Teig bindet, Salz zugeben und weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen. Grill etwa 5 Minuten auf 250° C indirekt vorheizen. Teig in zwei Portionen teilen, Stränge von 50 cm Länge drehen / rollen, zu einem Zopf flechten. Auf ein Backpapier legen. Eigelb mit einigen Tropfen Wasser leicht verdünnen, Zopf damit einstreichen. Zopf auf dem Backpapier direkt auf den Rost oder das Backblech legen und bei 200° C indirekt 30 bis 35 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm mit Kaffeerahm bestreichen. Abkühlen lassen.



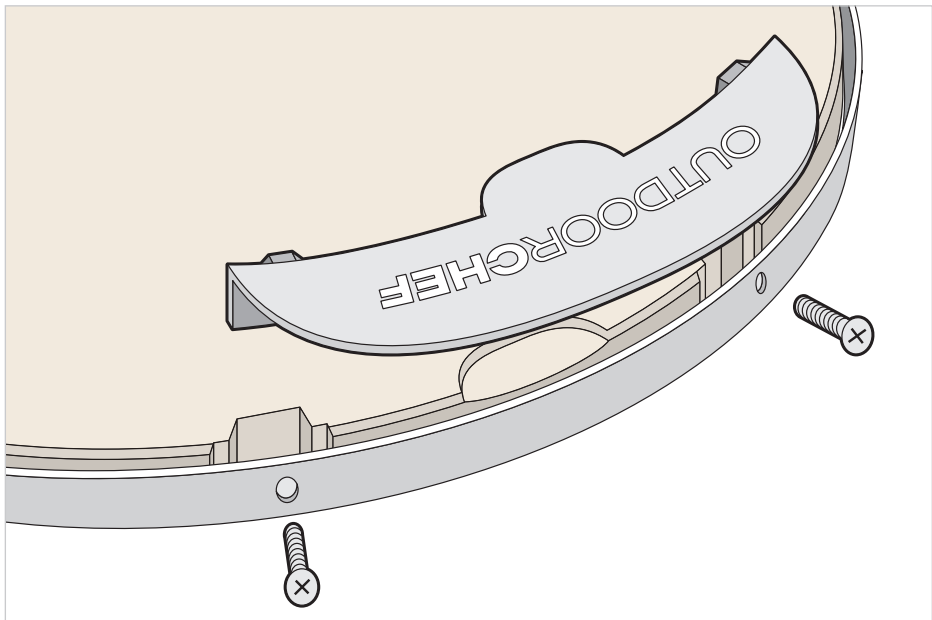


Pizza Stone S + M

No natural stone can withstand the enormous temperature fluctuations of a gas burner, it will break or crack. For this reason we have decided to produce this baking stone which is composed mainly of silicium, aluminium and magnesium. It can therefore be used without any health concerns. Thanks to its special composition, the baking stone has the ability to extract humidity from the baking goods (pizza, bread etc.) and therefore a pizza for instance becomes especially crunchy.

TIPS FOR TURNING THE PIZZA STONE

You can use both sides of the Pizza Stone (see instructions for use).



INSTRUCTIONS FOR USE

Prior to its first use, heat up the Pizza Stone and sprinkle it with salt. Leave it for about 15 minutes to infuse (extracts humidity from the stone). Occasionally repeat this procedure after frequent use of the Pizza Stone.

CAUTION

Place the „cold“ Pizza Stone in the middle of the cooking grid (so the air can circulate). If the stone is not ideally positioned, lift it up and set it down again. **DO NOT** slide the stone; otherwise the cooking grid could be damaged. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Pizza Stone on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat the Pizza Stone on level 🔥🔥 for a minimum of 15-20 minutes.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:
Indirect heat

Cooking grid:
insert and put Pizza Stone on grid

Lid:
closed

NOTE

Frozen products are **NOT** suitable for cooking on the Pizza Stone.

CLEANING

After baking, let the Pizza Stone cool down on the grill or remove it from the grill using oven gloves and let it cool down. Remove crusts and other residue from the cold Pizza Stone with a grill brush (scraper). Store the stone in a dry and protected place. Please note that the Pizza Stone is a kitchen utensil and as such will with time exhibit signs of use and wear. Do not clean the Pizza Stone with or under running water.



MINI PIZZA WITH TAPENADE



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Indirect position

Lid:
closed



Preheat:
10 minutes, at level , lid closed

INGREDIENTS

- | | | |
|--------|------------------------|------------------------|
| 1 | ready-made pizza dough | salt and pepper |
| 2 | large tomatoes | fresh basil |
| 1 | large onion | ready-made pizza dough |
| 2 tbsp | olive oil | olive tapenade |

PREPARATION

Chop the onion and sauté it in olive oil with salt and pepper. Add chopped basil and take the pan off the fire. Peel the tomatoes, cut them in 4 and remove the seeds. Roll the pizza dough out and cut out circles with a sharp round object. Cut the tomatoes into slices. Put a spoonful of sautéed onion onto the pizza dough and cover it with a slice of tomato. Ladle some tapenade in the middle. Bake the pizza at 250° C in a closed barbecue (+/- 6 min), preferably on a pizza-stone.

SWISS SUNDAY BREAD



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Indirect position

Lid:
closed



Preheat:
5 minutes, at level  , lid closed

INGREDIENTS

250 g	„Zopfmehl“ or white flour	170 g	milk
6 g	fresh yeast	5 g	salt
	Pinch of sugar	1	egg yolk
30 g	butter at room temperature	60 g	coffee creamer / cream

PREPARATION

Beat together yeast, sugar, butter and milk in a jug, allow to sit for 30 minutes. Place flour in a bowl. Add liquid to the flour and knead. As soon as the dough starts to bind, add salt and knead further until the dough is nice and elastic. Cover bowl with a moist towel and leave dough to rise for around an hour. Preheat grill for around five minutes at 250° C on indirect heat. Divide dough into two portions, rolling each portion into a 50 cm-long strand and winding to create a plait. Place on baking parchment. Thin the egg yolk with a few drops of water and brush it over the loaf. Place the loaf and baking parchment directly on the grid and bake for 30 to 35 minutes at 200° C on indirect heat. Remove and brush with coffee creamer whilst still warm. Allow to cool.

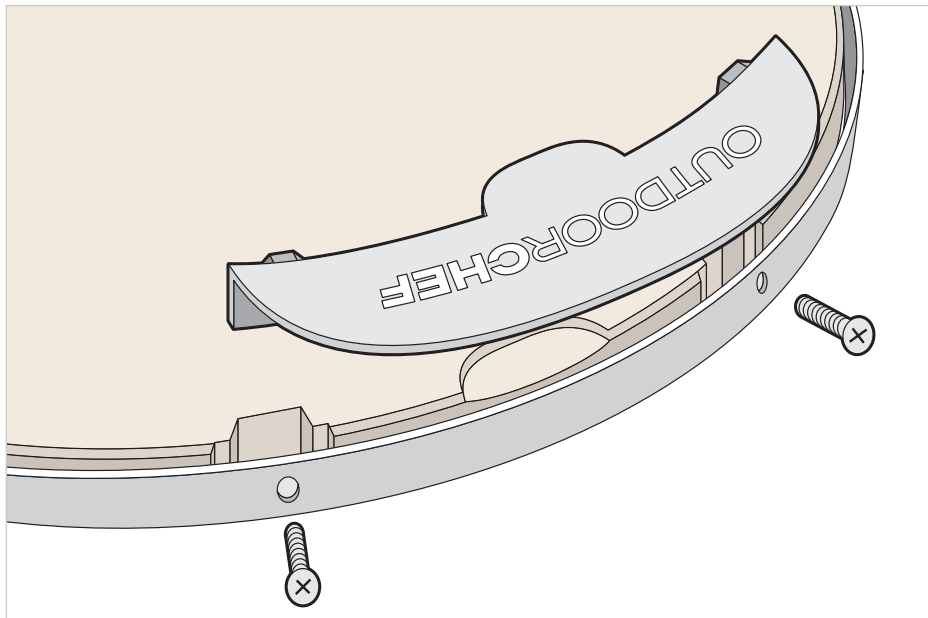


FR PIERRE À PIZZA S + M

Aucune pierre naturelle ne peut soutenir les différences de température d'un brûleur à gaz. Elle casserait ou se fissurerait. C'est pour cette raison que nous avons décidé de développer cette Pierre à Pizza, composée essentiellement de silicium, d'aluminium et de magnésium. Elle peut être utilisée sans aucune crainte pour la santé. Grâce à sa composition spéciale, cette Pierre à Pizza a la particularité d'absorber l'humidité de la pâte (pizza, pain, etc.) pour un résultat délicieusement croustillant.

CONSEILS POUR TOURNER LA PIERRE À PIZZA


Vous pouvez sans problème utiliser la Pierre à Pizza des deux côtés (voir instructions).



UTILISATION

Remarque: avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à pizza, saupoudrez de sel et laissez chauffer pendant 15 minutes env. (absorbe l'humidité de la pierre). Si vous utilisez souvent votre plaque à pizza, n'hésitez pas à renouveler cette opération de temps en temps.

ATTENTION

Installez la Pierre à Pizza froide au milieu de la grille (l'air peut ainsi mieux circuler). Si la position n'est pas optimale, soulevez la pierre et replacez-la de nouveau. Il ne faut pas pousser ou tirer la Pierre à Pizza afin de ne pas endommager la grille. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Pierre à Pizza chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la Pierre à Pizza pendant 15 à 20 minutes au niveau de chaleur .

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur indirecte

Grille:
insérer puis mettre la Pierre à Pizza sur la grille

Couvercle:
fermé

CONSEIL

Les produits congelés ne sont pas aptes à être préparés sur la Pierre à Pizza.

NETTOYAGE

Laissez refroidir la plaque perforée. Enlevez les croûtes et les résidus de la Pierre à Pizza froide avec une brosse pour barbecue (grattoir). Stockez la Pierre à Pizza dans un endroit sec et protégé. Veuillez noter que la Pierre à Pizza est un objet d'usage. Après un certain temps, on voit qu'elle a été utilisée et donc usée. Ne nettoyez pas la Pierre à Pizza avec ou sous l'eau courante.



PETITES PIZZAS AU SALAMI ET MOZZARELLA



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
10 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

- 1 portion de pâte à pizza
- 2 c. à s. de tapenade de tomates
- 8 rondelles de salami ou de chorizo (saucisse espagnole)
- 8 tranches fines de mozzarella
- Quelques brins d'origan

PRÉPARATION

Étaler la pâte à pizza sur la surface de travail enfarinée à 3 mm d'épaisseur, y découper des rondelles de 6 à 7 cm de diamètre. Étaler un peu de tapenade sur les rondelles de pâte, garnir de fines tranches de salami ou de chorizo; puis ajouter la mozzarella. Détacher les feuilles d'origan de la branche et les répartir sur la mozzarella. Cuire les petites pizzas à 250° C dans le barbecue avec le couvercle fermé (+/- 6 minutes). Utiliser de préférence une Pierre à Pizza.

TRESSE DU DIMANCHE



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

250 g	de farine fleur ou de farine blanche	170 g	de lait
6 g	de levure fraîche	5 g	de sel
1	pincée de sucre	1	jaune d'œuf
30 g	de beurre à température ambiante		Crème à café

PRÉPARATION

Mélanger la levure, le sucre, le beurre et le lait dans un pot et laisser reposer 30 minutes. Verser la farine dans un bol, y ajouter le liquide et pétrir la pâte. Lorsqu'elle devient compacte, incorporer le sel et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Placer la pâte dans un bol, le recouvrir d'un linge humide et laisser gonfler environ 1 heure. Préchauffer le barbecue indirectement pendant 5 minutes à 250° C. Former deux portions avec la pâte et confectionner deux rouleaux de 50 cm de longueur. Les tresser et déposer la tresse sur du papier antiadhésif. Diluer le jaune d'œuf avec un peu d'eau et en badigeonner la tresse. Déposer la tresse avec le papier directement sur la grille ou sur la plaque à gâteau et la faire cuire à 200° C durant 30 à 35 minutes à chaleur indirecte. Retirer la tresse du barbecue et la badigeonner encore chaude avec de la crème à café. Laisser refroidir.

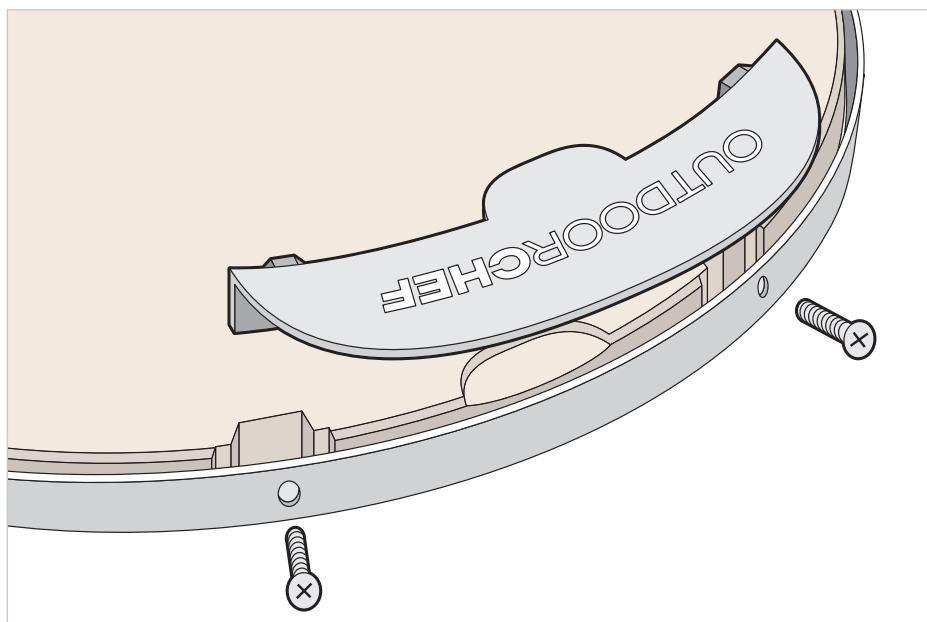


IT PIETRA PER PIZZA S + M

Nessuna pietra naturale è in grado di resistere alle forti variazioni di temperatura di un bruciatore a gas: o si rompe o si crepa. Proprio per tale motivo abbiamo deciso di produrre questa pietra da cottura, composta principalmente da silicio, alluminio e magnesio e quindi utilizzabile senza alcun timore per la propria salute. Grazie alla sua speciale composizione, la Pietra per Pizza riesce a catturare l'umidità dai prodotti da forno (pizza, pane, ecc.), rendendo particolarmente croccanti pizze, bruschette, Tarte Flambée e molto altro ancora.

USO DI ENTRAMBI I LATI DELLA PIETRA PER PIZZA

La Pietra per Pizza può essere utilizzata senza alcuna difficoltà su entrambi i lati (vedi istruzioni).




MODALITÀ D'USO

Riscaldare la Pietra per Pizza prima del primo utilizzo, cospargerla con un po' di sale e lasciarla sul fuoco per circa 15 minuti (in modo da assorbire l'umidità dalla pietra). Ripetere questa procedura di tanto in tanto, soprattutto se la Pietra per Pizza viene usata con frequenza.



ATTENZIONE

Quando è fredda, posizionare la Pietra per Pizza al centro della griglia (affinché l'aria di ricircolo possa circolare meglio). Se la posizione non è perfetta, sollevare la pietra e riposizionarla; non trascinare la Pietra per Pizza perché si potrebbe danneggiare. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Pietra per Pizza su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preiscaldarla la Pietra per Pizza per 15-20 minuti al livello .

UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP



Grande imbuto **EASY FLIP**:
Calore indiretto

Griglia:
inserire la griglia e poggiarvi sopra la Pietra per Pizza

Coperchio:
chiuso

ATTENZIONE

La Pietra per Pizza **NON** è adatta per la cottura di prodotti surgelati.

PULIZIA

Lasciar raffreddare la Pietra per Pizza. Eliminare le croste e i residui rimasti sulla Pietra per Pizza con una spazzola per barbecue (raschietto). Conservare la Pietra per Pizza in un luogo asciutto e riparato. Si ricorda che la Pietra per Pizza è un oggetto d'uso comune e, come tale, soggetto a usura nel tempo. Non pulire la Pietra per Pizza con acqua o sotto l'acqua.



PIZZETTE CON SALAME E MOZZARELLA



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
10 minuti, al livello   coperchio chiuso

INGREDIENTI

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------|
| 1 | porzione impasto per pizza | 8 | fette sottili mozzarella |
| 2 | cucchiaini tapenade di pomodori | | qualche rametto d'origano |
| 8 | fette salame o Chorizo
(salume spagnolo) | | |

PREPARAZIONE

Spianare l'impasto per pizza su un piano di lavoro infarinato, creando uno spessore di 3 mm, quindi ritagliare delle rondelle dal diametro di 6-7 cm. Spalmare sulle rondelle un po' di tapenade, aggiungervi il salame e poi la mozzarella. Staccare le foglioline di origano dai rametti e distribuirle sulle rondelle. Mettere le pizzette sulla pietra e cuocerle a 250° C per ca. 6 minuti.

TRECCIA DELLE FESTE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello  , coperchio chiuso

INGREDIENTI

250 g	farina per trecce o farina bianca	170 g	latte
6 g	lievito fresco	5 g	sale
1	presa zucchero	1	tuorlo d'uovo
30 g	burro a temperatura ambiente		panna da caffè

PREPARAZIONE

In un boccale sbattere il lievito, lo zucchero, il burro e il latte, quindi lasciare riposare per 30 minuti. Versare la farina in una scodella. Unire il liquido alla farina e impastare. Quando l'impasto lega, aggiungere il sale e continuare a lavorarlo fino a ottenere una pasta molto morbida. Coprire la scodella con un panno umido e lasciare lievitare per un'oretta. Preriscaldare il grill per cottura indiretta a 250° C per 5 minuti circa. Dividere l'impasto in due porzioni, torcere / arrotolare cordoni lunghi 50 cm fino a formare una treccia. Disporre la treccia su un foglio di carta da forno. Diluire leggermente il tuorlo con qualche goccia di acqua e spennellarlo sulla treccia. Collocare la treccia posta sulla carta da forno direttamente sulla griglia o sulla teglia da forno e cuocere indirettamente a 200° C per 30-35 minuti. Togliere la dal grill e spennellarla con la panna da caffè mentre è ancora calda. Lasciare raffreddare.

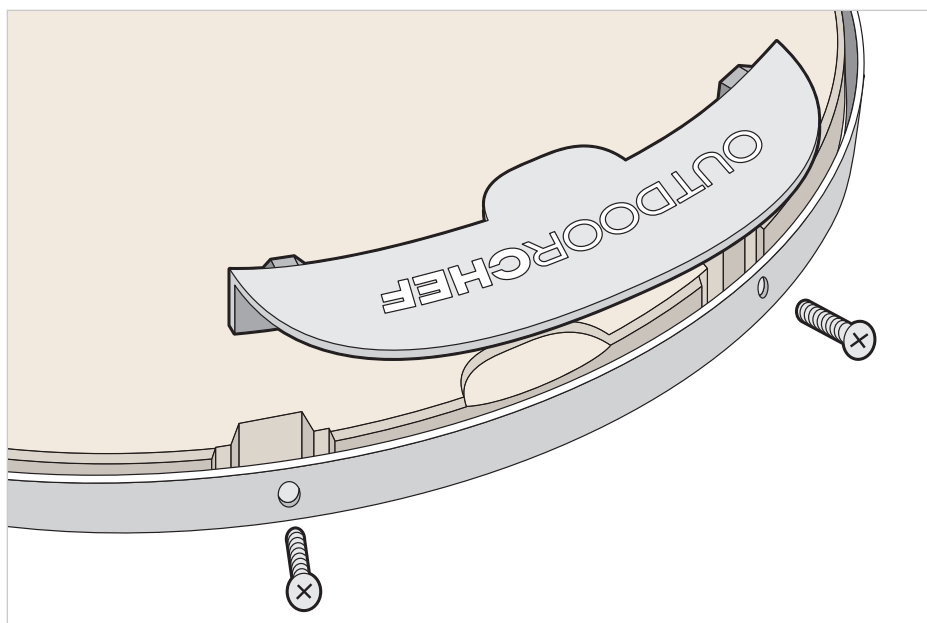


ES PIEDRA PARA PIZZA S + M

No existe ninguna piedra natural capaz de aguantar las enormes fluctuaciones de la temperatura que produce un quemador de gas. Estas fluctuaciones provocarían una rotura o agrietamiento de la piedra natural. Por este motivo, nos hemos decidido por la fabricación de esta piedra para asar compuesta principalmente de silicio, aluminio y magnesio, por lo que se puede emplear sin vacilar, ya que su uso no supone ningún riesgo para la salud. Gracias a su particular composición, la piedra para asar tiene la capacidad de eliminar la humedad de los productos de panadería (pizza, pan, etc.), consiguiendo de esta manera unas pizzas, brochetas o flammkuchen (entre otras muchas especialidades) especialmente crujientes.

DAR LA VUELTA A LA PIEDRA PARA PIZZA


La Piedra Para Pizza puede utilizarse sin problemas por ambas caras (véanse las instrucciones)



MODO DE EMPLEO

Antes de usarla por primera vez, caliente la Piedra Para Pizza, esparza sal sobre ella y déjela reposar durante 15 minutos (la sal absorbe la humedad de la piedra). Repita esta operación de vez en cuando si utiliza la Piedra Para Pizza muy a menudo.

PRECAUCIÓN

Coloque la piedra fría en el centro de la parrilla, (de esta forma el aire circulante podrá circular mejor). Si no la ha colocado en la posición adecuada, levante la piedra y vuelva a colocarla. No deslice la Piedra Para Pizza puesto que podría dañar la Parrilla. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Piedra Para Pizza esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precalente la Piedra Para Pizza de 15 a 20 minutos regulando la temperatura a fuego .

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:
Calor indirecto

Parrilla:
colocar y poner la Piedra Para Pizza sobre la parrilla

Tapa:
cerrada

ADVERTENCIA

La Piedra Para Pizza no es apropiada para preparar productos congelados.

LIMPIEZA

Deje enfriar la Piedra Para Pizza. Una vez fría, desprenda las costras y residuos de la Piedra Para Pizza con ayuda de un cepillo especial para barbacoas (rascador). Conserve la Piedra Para Pizza en un lugar seco y cubierto. Tenga en cuenta que la Piedra Para Pizza es un objeto al que, con el tiempo, se le acaban notando el uso y el desgaste. No limpie la Piedra Para Pizza con agua corriente.



PIZZETAS CON SALAMI Y MOZZARELLA



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
10 minutos, a temperatura al   tapa cerrada

INGREDIENTES

- | | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
| 1 | porción de masa para pizza | 8 | lonchas finas de mozzarella |
| 2 | cdas de tapenade de tomates | | unas ramitas de orégano |
| 8 | lonchas de salami o chorizo
(embutido curado español) | | |

ELABORACIÓN

Sobre una superficie previamente enharinada, extender la masa para pizza con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 3 mm de espesor, recortar la masa en círculos de 6 o 7 cm de diámetro. Untar los círculos de masa con un poco de tapenade, cubrir con salami y colocar la mozzarella encima. Arrancar hojitas de orégano del ramito y espolvorear sobre las pizzetas. Colocar las pizzetas sobre la piedra y hornear a 250° C durante aprox. 6 minutos.

ZOPF SUIZO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al  , tapa cerrada

INGREDIENTES

250 g de harina fina o harina especial para Zopf
6 g de levadura fresca
1 pellizco de azúcar
30 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

170 g de leche
5 g de sal
1 yema de huevo
Crema de leche/nata

ELABORACIÓN

Batir en una jarra la levadura, el azúcar, la mantequilla y la leche y dejar reposar durante 30 minutos. Echar la harina en un recipiente. Añadir el líquido a la harina y amasar. En cuanto la harina ligue, añadir la sal y seguir amasando hasta que la masa esté suave. Tapar el recipiente con un paño húmedo y dejar fermentar la masa durante una hora. Precalentar indirectamente la barbacoa aprox. 5 minutos a una temperatura de 250° C. Dividir la masa en dos porciones, amasar en forma de cuerdas de 50 cm de largo y trenzarlas. Colocar sobre un papel vegetal. Aclarar la yema de huevo con unas gotas de agua y untar con ella la trenza. Colocar la trenza con el papel vegetal directamente sobre la Parrilla o sobre la bandeja para horno y hornear indirectamente de 30 a 35 minutos a una temperatura de 200° C. Extraer y untar con la crema de leche cuando aún esté caliente. Dejar enfriar.

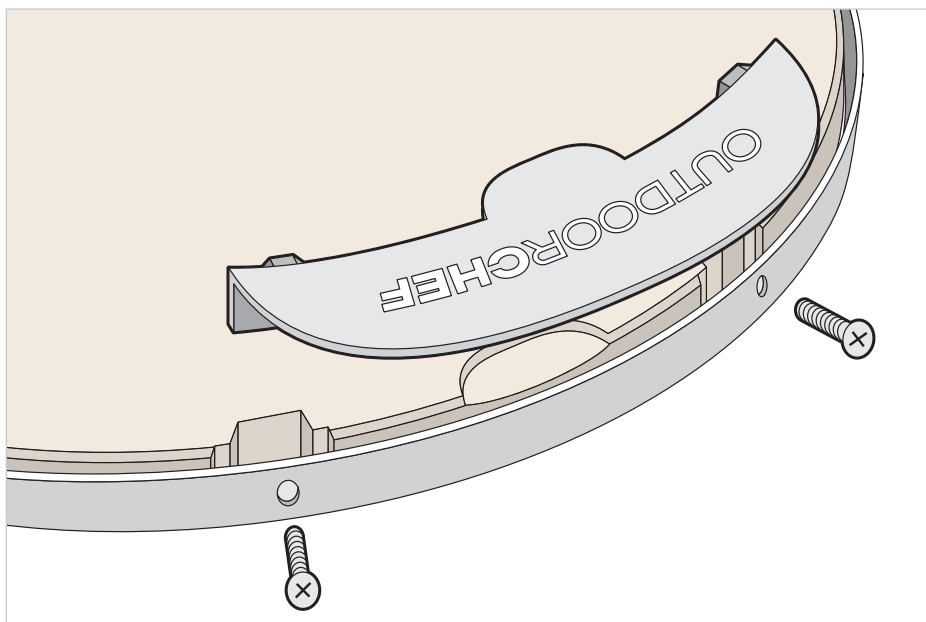


NL STEEN VOOR PIZZA S + M

Geen enkele natuurlijke steen kan de enorme invloeden van de temperatuur van een gasbrander aan zonder te breken of te scheuren. Wij kozen voor dit type baksteen omdat deze voornamelijk uit silicium, aluminium en magnesium is samengesteld. Hij kan daarom probleemloos worden gebruikt zonder enig gevaar voor de gezondheid. Dankzij zijn speciale samenstelling kan de baksteen vocht aan het baksel (pizza, brood, enz.) onttrekken zodat bijv. uw pizza bijzonder krokant wordt.

TIPS OM DE STEEN VOOR PIZZA OM TE DRAAIEN


U kunt beide kanten van de Steen Voor Pizza gebruiken (zie instructies voor gebruik).



GEBRUIK

Aanwijzing: verwarm de Steen Voor Pizza voor het eerste gebruik voor en bestrooi hem met zout. Laat dit ong. 15 minuten inwerken (om het vocht aan de steen te onttrekken). Herhaal dit proces af en toe als u de Steen Voor Pizza vaak gebruikt.

LET OP

Plaats de „koude“ Steen Voor Pizza in het midden van het grillrooster (zo kan de lucht beter circuleren). Als de steen niet juist ligt, moet u hem optillen en op de juiste plaats leggen. **VERSCHUIF** de steen **NIET**, dit om beschadiging aan uw Grillrooster te voorkomen. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Steen Voor Pizza als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verhit Steen Voor Pizza zo'n 15 tot 20 minuten op stand .

GEbruIK VAN DE EASY FLIP TREGHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
plaatsen en Steen Voor Pizza op rooster leggen

Deksel:
gesloten

LET OP

Diepvriesproducten kunnen niet op de Steen Voor Pizza bereid worden.

REINIGEN

Laat de Steen Voor Pizza afkoelen. Verwijder vuil van de koude Steen Voor Pizza en brood met een barbecueborstel (schraper). Berg de steen op in een droge en gesloten ruimte. Hou er rekening mee dat de Steen Voor Pizza een keukengerei is. Na verloop van tijd zal hij dus sporen van slijtage gaan vertonen. De Steen Voor Pizza niet schoonmaken met stromend water.



MINIPIZZA MET SALAMI EN MOZZARELLA



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten



Voorverwarmen:
10 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

- | | | | |
|------|--|---|--------------------------|
| 1 | portie pizzadeeg | 8 | dunne plakken mozzarella |
| 2 el | tomatentapenade | | enkele takjes oregano |
| 8 | plakken salami of chorizo
(Spaanse harde worst) | | |

BEREIDING

Rol het pizzadeeg op een met bloem bestoven werkvlak 3 mm dik uit, steek er rondjes uit van 6 tot 7 cm doorsnede. Leg een beetje tapenade op de deeggrondjes, beleg ze met fijn gesneden salami of chorizo, en eindig met mozzarella. Trek de oreganoblaadjes van de takjes en strooi deze over de mozzarella. Bak de minipizza af op 250° C in een gesloten barbecue (+/- 6 minuten), bij voorkeur op een pizzasteen.

ZONDAGS VLECHTBROOD



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand   deksel gesloten

INGREDIENTEN

250 g	bloem	170 g	melk
6 g	verse gist	5 g	zout
1	mespuntje suiker	1	eigeel
30 g	boter op kamertemperatuur		(koffie)room

BEREIDING

Gist, suiker, boter en melk in een kom loskloppen, 30 minuten laten rusten. Bloem in een kom doen. Vloeistof toevoegen aan de bloem en het geheel kneden. Zodra het deeg bindt, zout toevoegen en blijven kneden tot het deeg mooi soepel is. Schaal afdekken met een vochtige doek en deeg ongeveer 1 uur laten rijzen. Barbecue ongeveer 5 minuten indirect voorverwarmen op 250° C. Deeg verdelen in twee porties, strengen van 50 cm lengte draaien/rollen en er een vlecht van vormen. Op een stuk bakpapier leggen. Eigeel iets verdunnen met een paar druppels water en daarmee de vlecht bestrijken. Bakpapier met vlecht rechtstreeks op rooster of bakplaat leggen en 30 tot 35 minuten bakken op 200° C. Van de barbecue nemen en direct bestrijken met koffieroom. Laten afkoelen.



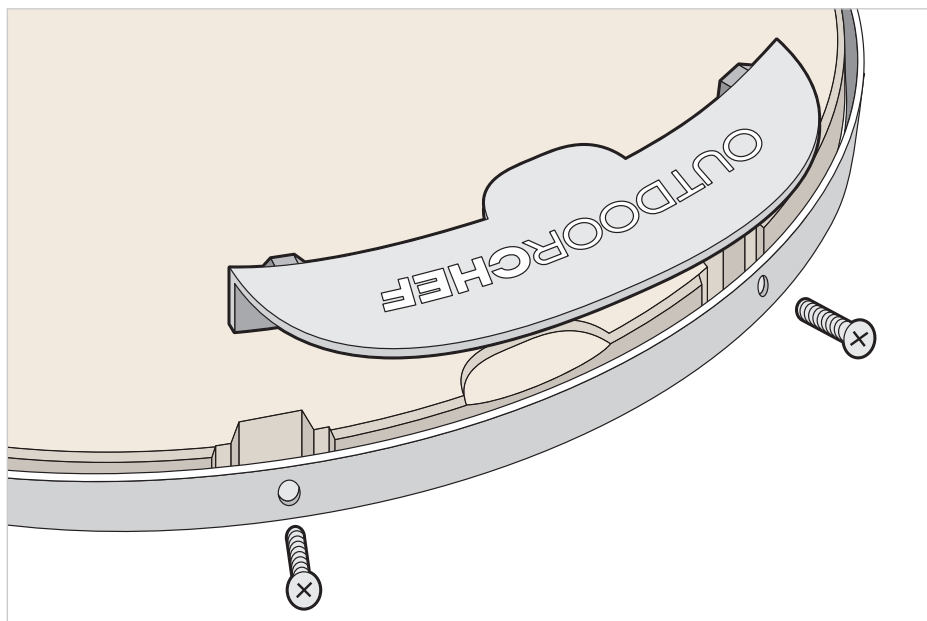


PIZZASTEN S + M

Ingen natursten kan klare de enorme temperatursvingninger fra en gasbrænder. De ville få brud eller revner. Derfor har vi besluttet at fremstille denne bagesten, som primært består af silicium, aluminium og magnesium. Den kan derfor anvendes uden sundhedsmæssige betænkeligheder. Med sin særlige sammensætning trækker bagestenen fugten ud af bagværket (pizza, brød etc.), og derfor bliver fx pizzaer, bruschettaer, flamberede tærter og meget andet særligt sprøde.

VENDING AF PIZZASTEN

Pizzasten kan uden problemer bruges på begge sider (se vejledning).




ANVENDELSE

Før første ibrugtagning skal Pizzastenen opvarmes, strøs med salt og trække i ca. 15 min. (for at trække fugten ud af stenen). Gentag dette lejlighedsvis ved hyppig anvendelse af Pizzastenen.



BEMÆRK

Placer den kolde Pizzasten midt på grillristen. (Så kan luften bedre cirkulere omkring den). Hvis positionen ikke er optimal, skal du løfte stenen og finde en ny placering. Du må ikke skubbe Pizzastenen, da det kan beskadige risten. Sørg for altid at have handsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Pizzastenen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm Pizzastenen i 15-20 min. ved trin .

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:
Indirekte varme

Grillrist:
Sættes i. Placer Pizzastenen på risten

Låget:
Lukket

BEMÆRK

Dybfrøstprodukter er IKKE egnet til tilberedning på Pizzastenen.

RENGØRING

Lad Pizzastenen køle af. Fjern krummer og rester fra den kolde Pizzasten med en grillbørste (skraber). Gem Pizzastenen på et tørt og sikkert sted. Vær opmærksom på, at Pizzastenen er en brugsgenstand, hvor man med tiden kan se, at der er brugt og slidt. Pizzastenen må ikke rengøres med eller under rindende vand.





PIZZETTE MED SALAMI OG MOZZARELLA



HÅNDBTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
Indirekte position

Låg:
lukket



Forvarmning:
10 minuten, på trin  , lukket låg

INGREDIENSER

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------|
| 1 | portion pizzadej | 8 | tynde skiver mozzarella |
| 2 | spsk. tomatpenade | | Nogle kviste oregano |
| 8 | skiver salami eller chorizo
(spansk, langtidsholdbar pølse) | | |

TILBEREDNING

Rul pizzadejen ud på et arbejdsbord drysset med mel til en tykkelse på 3 mm. Udstik runde dejstykker med en diameter på 6-7 cm. Smør en smule tapenade på dejstykkerne, læg salami på og læg mozzarella ovenpå. Træk oreganoblade af kvistene, og strø dem over pizzastykkerne. Læg pizzastykkerne på stenen, og bag dem i ca. 6 min. ved 250° C.

SØNDAGSFLETBRØD



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
Indirekte position

Låg:
lukket



Forvarmning:
5 minutter, på trin  , lukket låg

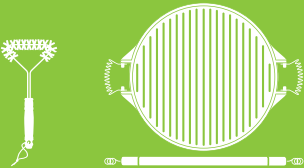
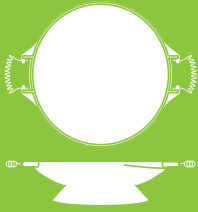
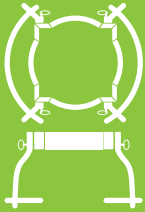
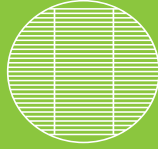
INGREDIENSER

250 g mel	170 g mælk
6 g frisk gær	5 g salt
1 knsp. sukker	1 æggeblomme
30 g stuevarmt smør	Kaffefløde/fløde

TILBEREDNING

Ælt gær, sukker, smør og mælk i en skål, og lad dejen trække i 30 min. Hæld melet i en skål. Tilsæt væde til melet og ælt. Så snart dejen binder, skal du tilsætte salt og ælte videre, indtil dejen er smidig. Dæk skålen til med et fugtigt viskestykke, og lad dejen hæve i ca. 1 time. Forvarm grillen indirekte til 250° C i 5 min. Del dejen i to portioner, rul to strimler med en længde på ca. 50 cm, og flet de to strimler sammen til et brød. Læg dejen på et stykke bagepapir. Fortynd æggeblommen med et par dråber vand, inden brødet pensles med blandingen. Læg bagepapiret med brødet direkte på risten eller bagepladen, og bag det i 30-35 min. ved 200° C og indirekte varme. Tag brødet ud, og hæld kaffefløde over det, mens det stadig er varmt. Lad brødet køle af.







BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM