



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

ERC
духовка
Производитель: Бэбилис САРЛ
Промышленная зона Валь дэ Кальвини
59141 Иви
Франция
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2024 / 01

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

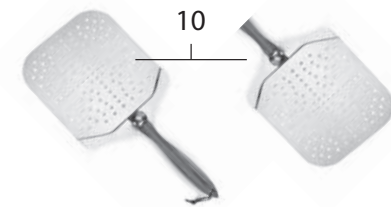
www.cuisinart.eu

IB-24/012



PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA
CPZ120E
Q184a

Cuisinart®



Crumb Tray (not shown)

Fig. 1

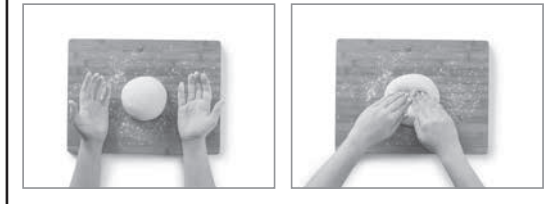


Fig. 2

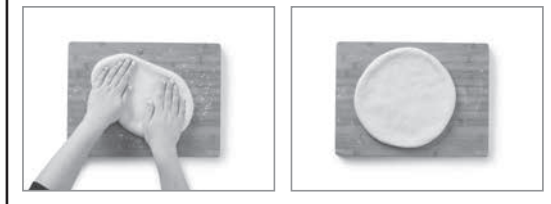


Fig. 3

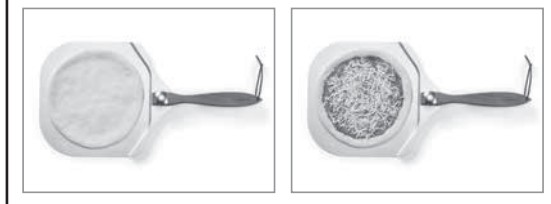
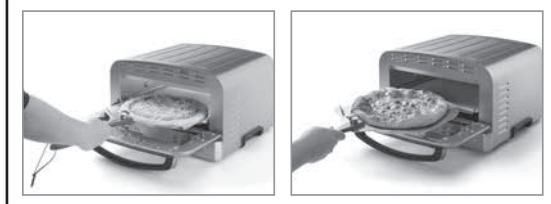


Fig. 4



Cuisinart®

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité 1

2. Introduction 6

3. Caractéristiques du produit 6

4. Utilisation 6

5. Nettoyage et entretien 13

6. Recettes. 15

Garantie internationale208

CONTENTS

1. Safety Cautions 24

2. Introduction 28

3. Product features 29

4. Use 29

5. Cleaning & Maintenance 36

6. Recipes 37

International Guarantee. 208

INHALT

1. Sicherheitshinweise 46

2. Einleitung 51

3. Produktmerkmale 51

4. Gebrauchsanleitung 52

5. Reinigung & Pflege 58

6. Rezepte 60

Internationale Garantie 208

INHOUD

1. Veiligheidswaarschuwingen. 69

2. Inleiding 74

3. Productkenmerken 74

4. Gebruik 74

5. Reiniging & Onderhoud 82

6. Recepten 83

Internationale Garantie 208

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza 92

2. Introduzione. 97

3. Caratteristiche del prodotto 97

4. Utilizzo 97

5. Pulizia e manutenzione 105

6. Ricette.106

Garanzia internazionale208

CONTENIDO

1. Precauciones de seguridad114

2. Introducción119

3. Características del producto 119

4. Modo de empleo119

5. Limpieza y mantenimiento127

6. Recetas128

Garantía internacional 208

ÍNDICE

1. Instruções de segurança 137

2. Introdução 142

3. Características 142

4. Modo de emprego 142

5. Limpeza e manutenção 150

6. Receitas 152

Garantia internacional 208

SPIS TREŚCI

1. Zasady bezpieczeństwa 160

2. Wstęp 166

3. Specyfikacja produktu 166

4. Użytkowanie. 166

5. Czyszczenie i konserwacja 174

6. Przepisy. 176

Gwarancja międzynarodowa 208

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности 184

2. Вступление 190

3. Характеристики и комплектация изделия 190

4. Руководство по эксплуатации 190

5. Уход и обслуживание 199

6. Рецепты 200

Международная гарантия 208

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

Suivez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit être réservé aux utilisations décrites dans le mode d'emploi. Il y a un risque de blessure si le produit est mal utilisé.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



• **AVERTISSEMENT : surfaces très chaudes.**

Attention lors de l'utilisation du four, la surface peut être chaude.

- **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes, car vous risquez de vous blesser.
- L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble ni être encastré, lorsqu'il est allumé et en cours d'utilisation.
- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE SURVEILLÉ.** Ne faites pas fonctionner l'appareil en votre absence.
- **IMPORTANT :** laissez l'appareil branché après utilisation jusqu'à ce que les ventilateurs s'arrêtent, afin que le four et les composants électroniques puissent refroidir correctement.
- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement sensibles à la chaleur ou risquent de se décolorer, même à des températures inférieures à celles indiquées dans les instructions ci-dessus. Tout dommage causé par l'appareil suite au non-respect de ces instructions sera imputable à la responsabilité de l'utilisateur. Cet appareil ne doit pas faire office d'espace de rangement ni de surface de travail.
- L'appareil ne doit pas entrer en contact avec – ou être

recouvert par – des matériaux facilement inflammables, tels que des rideaux, textiles, parois, etc. Veillez toujours à respecter une distance de sécurité suffisante par rapport aux matériaux inflammables.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires du four à pizza.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur uniquement et ne convient pas pour des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et autres types de résidences touristiques ainsi que les établissements de type bed and breakfast.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon est défectueux, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Tout cordon d'alimentation endommagé devra être remplacé par le fabricant. Retournez l'appareil au service à la clientèle (voir « Garantie internationale » à la page 208). Le consommateur ne devra pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des sources de chaleur.
- Comme les parois extérieures peuvent devenir chaudes

lorsque l'appareil est utilisé, veillez à ce que les surfaces de l'appareil n'entrent pas en contact avec d'autres surfaces sensibles à la chaleur.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne convient pas à une utilisation à l'extérieur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ni de plats de cuisson sur la porte vitrée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que la tension utilisée correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du châssis.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance, mais aussi avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Assurez-vous toujours d'avoir les mains sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise de courant.
- N'essayez pas de retirer des restes d'aliments lorsque le four à pizza est branché sur le secteur.
- Ne nettoyez pas le four avec des éponges à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher de l'éponge et toucher des pièces électriques, ce qui causerait un risque d'électrocution.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Veillez à ce que l'ensemble des matériaux d'emballage et des étiquettes et autocollants promotionnels soient retirés de

l'appareil avant la première utilisation.

- Vérifiez toujours que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prenez contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (voir « Garantie internationale » à la page 208).
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Installez le four à pizza sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polyéthylène ou des feuilles de papier alu pendant la cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante au gaz ou électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé ou branché sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne placez pas dans le four à pizza des ustensiles autres que les ustensiles résistants au four recommandés par le fabricant.
- Vérifiez de temps à autre toutes les pièces de l'appareil. Si des pièces sont défectueuses, **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL.**
- Pour éviter toute blessure ou tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne recouvrez pas le plateau à miettes ni toute autre partie du four d'une feuille en aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de dommage physique, n'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation, ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne

les mettez pas dans le lave-vaisselle.

- Pour débrancher l'appareil, mettez l'interrupteur en position OFF, puis ôtez la prise.
- Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation.
- Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'insérer ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
- Nous recommandons de laver soigneusement la pierre à pizza et la pelle à pizza avec poignée en bois à la main. Si vous utilisez un lave-vaisselle pour les accessoires en acier inoxydable, placez-les uniquement dans le panier supérieur.



AVERTISSEMENT : les sachets en polyéthylène ou l'emballage enveloppant l'appareil peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée des bébés et enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. Si vous avez des questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, prenez contact avec le service à la clientèle (voir « Garantie internationale » à la page 208).



DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Ce symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il convient de le déposer dans un point de collecte en vue du recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit

soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, conséquences pouvant être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou avec votre service de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de ce four à pizza Cuisinart.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnelle et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consulter notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Témoin d'alimentation
2. Minuterie numérique
3. Témoin de température
4. Sélecteur de température
5. Bouton d'éclairage intérieur du four
6. Pierre à pizza en céramique
7. Grille
8. Moule à bords hauts
9. Couteau à pizza
10. Pelle à pizza pliable
11. Plateau récolte-miettes (non illustré)

**Lire attentivement l'intégralité des explications avant d'utiliser votre appareil.
Les conserver pour éventuellement relire la notice.**

4. UTILISATION

A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre four à pizza pour la première fois, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré et que le four est placé sur une surface plane. Tous les accessoires doivent être soigneusement nettoyés (voir rubrique Nettoyage et entretien). Veillez à positionner le four à 5 ou 10 centimètres du mur ou de tout autre objet présent sur le plan de travail. N'utilisez pas le four sur des surfaces sensibles à la chaleur. Vérifiez que le plateau récolte-miettes est bien en place et insérez la grille et la pierre à pizza.

REMARQUE : ne posez pas d'objets sur le four. Si c'est le cas, retirez tout avant d'allumer votre four. Les parois extérieures chauffent durant l'utilisation du four. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

B. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Installez le four à pizza sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Branchez-le en vous assurant que le lieu est bien ventilé. De la fumée peut être émise en raison des températures élevées.
- Assurez-vous que la grille est correctement insérée dans le four.
- Placez la pierre à pizza sur la grille.

IMPORTANT ! Manipulez la pierre à pizza avec précaution, car elle est fragile. Ne lavez ni ne mouillez pas la surface de la pierre à pizza avant de l'utiliser.

- Choisissez la température désirée en tournant le sélecteur. Le témoin d'alimentation s'allume, un signal sonore retentit et le four commence à préchauffer.

C. PRÉCHAUFFAGE DU FOUR À PIZZA

- Le four à pizza préchauffe automatiquement pendant environ 16-17 minutes après l'allumage. Le préchauffage permet de saturer la pierre de chaleur, condition indispensable pour obtenir une croûte de pizza croustillante.
- Pendant le préchauffage, garnissez les pizzas (voir ci-dessus). Une fois que le four est chaud, un signal sonore retentit et le témoin de température s'allume.

REMARQUE : la préparation des pizzas demande du temps ; il est donc préférable de les garnir pendant que le four préchauffe, ou même plus tôt.

D. CUISSON DES PIZZAS

- Lorsque le four à pizza est à température et que les pizzas sont garnies, enfournez les pizzas avec précaution sur la pierre à pizza à l'aide de la pelle. Réglez la minuterie à l'aide des boutons +/- et appuyez sur Start. Lorsque le décompte est terminé (00:00), un signal sonore est émis.
- Vérifiez la pizza à mi-cuisson, en utilisant la pelle à pizza pour la soulever et la retirer du four. Faites pivoter la pizza et enfournez-la à nouveau.

IMPORTANT ! La fin du décompte de la minuterie n'entraîne pas l'arrêt du four.

- Lorsque la pizza est prête, retirez-la du four à l'aide de la pelle à pizza. Bon appétit !
- Pour éteindre le four à tout moment, faites pivoter le sélecteur sur la position off. Le témoin d'alimentation s'éteint et un signal sonore retentit.

REMARQUE : lorsque vous cuisez des pizzas à des températures plus élevées, surveillez attentivement le processus, car la cuisson est plus rapide.

IMPORTANT ! Laissez l'appareil branché après utilisation jusqu'à ce que les ventilateurs s'arrêtent, afin que le four et les composants électroniques puissent refroidir correctement.

REMARQUE : assurez-vous toujours que le four est chaud (voir témoin de température) avant d'enfourner votre pizza. Vous pourrez ainsi obtenir les meilleurs résultats pour tous les types de pizzas. Si vous cuisinez plusieurs types de pizzas, nous vous conseillons de commencer par les pizzas qui nécessitent une température inférieure.

REMARQUE : si vous remarquez que les pizzas qui sortent du four sont plutôt pâles ou qu'elles manquent de cuisson, faites chauffer le four à nouveau pendant 5 à 10 minutes.

E. TYPES DE PIZZAS

Napolitaine

400°C 4-5 minutes

La pizza napolitaine est souvent appelée « pizza au feu de bois », car elle est traditionnellement cuite au feu de bois. Elle se caractérise par une croûte inférieure foncée et des bords gonflés et moelleux. Ce type de pizza met l'accent sur la saveur de la pâte et moins sur les garnitures, donc, évitez de trop charger votre pizza. Pour de meilleurs résultats, faites pivoter les pizzas avec la pelle à mi-cuisson.

Fine et croustillante

370°C 4-5 minutes

La pâte est un peu plus sucrée et nécessite parfois plus d'huile ou de matière grasse que la pâte à pizza traditionnelle. C'est une pâte fine, avec peu de croûte extérieure.

Pâte épaisse

300°C 15 minutes

La pizza à pâte épaisse, considérée comme une spécialité de Chicago, est traditionnellement préparée dans un moule à bords hauts et se caractérise par une croûte épaisse, garnie de beaucoup de sauce, de fromage et d'autres garnitures de pizza traditionnelles. Le fromage fond souvent sur la croûte et forme une texture croustillante lorsqu'il entre en contact avec le moule pendant la cuisson.

Focaccia

400°C 15 minutes

La focaccia, c'est du pain enrichi d'huile d'olive. Elle peut être simplement garnie d'herbes et de sel, ou éventuellement d'un peu de fromage râpé. Elle est parfois cuite deux fois, c'est-à-dire qu'elle est d'abord précuite au four, puis farcie de fromage et autres ingrédients, avant d'être recuite, ce qui en fait davantage un pain farci.

Calzone

300°C 15 minutes

La façon la plus simple de décrire ce plat de base en pizzeria est de parler d'une « pizza farcie ». La pâte à pizza est étirée en forme d'ovale ou de cercle et farcie de fromage, généralement de ricotta et de mozzarella, et souvent d'un mélange de différents légumes et viandes. La calzone est cuite directement sur la pierre à pizza pour garantir un extérieur croustillant et une cuisson rapide.

Surgelée

230°C 10-20 minutes

Cuire la pizza congelée directement sur la pierre à pizza préchauffée. Gardez à l'esprit que les croûtes plus épaisses nécessitent plus de temps, tandis que les croûtes plus fines et les pizzas pour une personne nécessitent moins de temps. Pour de meilleurs résultats, faites pivoter les pizzas avec la pelle à mi-cuisson.

Sans gluten

350°C 10-15 minutes

Les croûtes de pizza sans gluten nécessitent une attention particulière. Les pâtes étant généralement plus collantes, il est préférable de les cuire dans le moule à bords hauts plutôt que directement sur la pierre à pizza. Il peut être nécessaire de les précuire avant de les garnir pour garantir une cuisson parfaite et s'assurer qu'elles pourront supporter le poids et l'humidité des garnitures.

Chou-fleur

275°C 4-5 minutes

Les croûtes de pizza à base de chou-fleur nécessitent une attention particulière. Pour la cuisson de la pâte fraîche, utilisez le moule à bords hauts préalablement bien huilé. La base doit être précuite au four avant d'être garnie.

F. PRÉPARER UNE PIZZA PARFAITE

La fabrication de pizzas réussies demande de la pratique. Voici quelques étapes clés à votre réussite :

Les ustensiles indispensables :

- Un racloir est utile pour diviser la pâte, la prélever et nettoyer les surfaces de travail.
- Une balance numérique pour peser les ingrédients.
- Un couteau à pizza

Farine et pâte :

- Pour la préparation de la pâte, nous proposons des recettes qui utilisent trois méthodes : manuelle, à l'aide d'un robot ou avec un pétrin. Vous pouvez préparer nos recettes de pâte en utilisant l'une des trois méthodes.
- La farine à pain ou la farine 00 est recommandée pour la plupart des pâtes à pizza.
- Un peu de farine supplémentaire est indispensable pour travailler la pâte et façonner la pizza. Cela empêche la pâte de coller aux mains, au plan de travail et surtout à la pelle à pizza.
- L'excès de farine brûlera sur la pierre à pizza, donc n'utilisez que le strict nécessaire pour empêcher la pâte de coller lorsque vous glisserez la pizza dans le four avec la pelle.
- La plupart de nos recettes de pâte à pizza produisent des pâtes collantes, un peu différentes des pâtes à pain. Cette consistance collante qui donne aux pizzas leur saveur et leur consistance moelleuse, et bulle lors de la cuisson. Gardez les mains et les surfaces légèrement farinées pour pouvoir travailler rapidement et manipuler ces pâtes plus facilement.
- Sortez la pâte à pizza du réfrigérateur au moins 1 heure, ou jusqu'à 3 heures avant de l'utiliser, car la pâte est plus facile à travailler à température ambiante. La pâte doit toujours être couverte lorsqu'elle repose.
- Farinez-vous les mains pour manipuler la pâte à pizza. Les mains correctement farinées empêchent la pâte de coller et évitent d'ajouter trop de farine à la pâte lors de son façonnage. L'excédent de farine peut toujours être enlevé à l'aide d'un pinceau avant de garnir.
- Si la pâte ne s'étale pas ou ne s'étire pas pour prendre la forme souhaitée, elle a besoin d'un temps de repos. Couvrez-la et laissez-la reposer pendant 10 à 15 minutes, puis essayez de l'étendre à nouveau. Ne forcez pas une pâte coriace, car vous risquez de la déchirer et de ne pas pouvoir lui donner la forme ou la taille souhaitée.

Durée et température :

Le temps de cuisson de la pizza et les températures varieront au cours du processus. La pierre continue d'absorber la chaleur pendant la cuisson des pizzas. Soyez donc toujours attentif à l'environnement de cuisson et essayez de vous familiariser avec le mode de cuisson des pizzas. Votre deuxième pizza ne cuira pas de la même manière que la première, mais toutes seront délicieuses une fois que vous maîtriserez le processus.

Pour préparer la pizza à cuire directement sur la pierre :

1. Ayez votre sauce et vos garnitures à disposition. Une fois la pâte suffisamment reposée, farinez légèrement le plan de travail et placez la boule de pâte au centre. Nous recommandons 250 g de pâte par pizza. 450 g de pâte est la quantité maximale recommandée pour une pizza individuelle.
2. Avec les deux mains, pressez la boule de pâte à partir du centre à l'aide des doigts. Poussez la pâte du milieu vers l'extérieur pour étirer la forme en un cercle plus large. (Fig. 1)

3. Retournez la pâte au moins une fois pour éviter qu'elle ne colle (ajoutez de la farine si nécessaire) et continuez à l'étirer en la façonnant uniformément, du centre vers l'extérieur. (Fig. 2)
4. Une fois la pâte étirée à la taille souhaitée, farinez légèrement la pelle à pizza. L'ajout d'une petite quantité de farine de semoule peut également aider à empêcher la pâte de coller.
5. Déposez la pâte sur la pelle. Assurez-vous que la pelle est froide avant d'y poser la pâte fraîche façonnée. Veillez à ce que la taille de la pâte ne dépasse pas celle de la pelle. Il est important de couper la pâte qui dépasse.
6. Recouvrez la pâte de sauce et garnissez votre pizza comme vous souhaitez. Travaillez rapidement. Evitez la surcharge de garnitures.. Trop de sauce ou de fromage alourdiront la pâte et la rendront difficile à faire glisser dans le four. Ne laissez pas la pizza non cuite sur la pelle plus de 2 minutes pour éviter qu'elle ne colle. (Fig. 3)
7. Assurez-vous que la pâte peut bouger sur la pelle en la secouant légèrement. Si la pâte reste collée par endroits, soulevez-la délicatement et saupoudrez légèrement la pelle de farine.
8. Ouvrez le four et glissez-y la pelle. Faites glisser la pizza sur la pierre en effectuant un mouvement d'avant en arrière rapide mais sûr.
9. Lorsque la pizza est cuite, glissez la pelle sous la pizza. Soulevez délicatement la pizza et retirez-la du four, puis faites-la glisser sur une planche à découper. Laissez la pizza refroidir légèrement avant de la découper et de la servir. Laissez refroidir la pelle avant de préparer la pizza suivante. (Fig. 4)

Préparation d'une pizza à pâte épaisse :

Nous recommandons d'utiliser le moule à bords hauts spécial fourni avec le four à pizza, bien que d'autres poêles en fonte ou en acier au carbone puissent convenir également. N'utilisez pas de poêles antiadhésives ou à revêtement dans ce four. Préparez la pâte à pizza épaisse (page 9).

1. Enduisez l'intérieur du moule de 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, selon le type de préparation.
2. Déposez la pâte dans le moule huilé et retournez-la plusieurs fois afin qu'elle soit entièrement recouverte d'huile d'olive.
3. Pressez délicatement la pâte du bout des doigts, en l'étalant vers les 4 côtés du moule (ne pas forcer, elle finira par s'étaler).
4. Couvrez le moule et laissez la pâte reposer 20 minutes. Répétez ensuite le processus, en étalant la pâte jusqu'aux bords du moule. Couvrez et répétez à nouveau ce processus jusqu'à ce que la pâte remplisse le moule. Ce processus peut nécessiter jusqu'à 3 phases de repos (60 minutes au total).
5. Une fois que la pâte remplit le moule, garnissez-la selon votre goût.
6. Recouvrez la pizza d'un film plastique sans plaquer celui-ci et laissez lever pendant le préchauffage du four.
7. Une fois que le four est préchauffé, déposez le moule dans le four, sur la pierre directement.
8. Lorsque la pizza est cuite, retirez-la du four, puis faites-la glisser du moule sur une planche à découper pour la couper et la servir.

Préparation d'une pizza fine et croustillante :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la préparation d'une pizza cuite directement sur la pierre (page 14).
2. Placez la pâte étirée sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte finement pour obtenir un cercle de 30 cm ou un rectangle.
3. Farinez légèrement la pelle à pizza et déplacez-y avec précaution la pâte roulée, puis ajoutez rapidement les garnitures souhaitées.
4. Assurez-vous que la pâte peut bouger sur la pelle en la secouant légèrement. Si la pâte reste collée par endroits, soulevez-la délicatement et saupoudrez la pelle d'un peu plus de farine.
5. Ouvrez le four et glissez-y la pelle. Faites glisser la pizza sur la pierre en effectuant un mouvement d'avant en arrière rapide mais sûr.
6. Lorsque la pizza est cuite, glissez la pelle sous la pizza. Soulevez délicatement la pizza et retirez-

la du four, puis faites-la glisser sur une planche à découper. Laissez la pizza refroidir légèrement avant de la découper et de la servir. Laissez refroidir la pelle avant de préparer la pizza suivante.

G. CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DE LA PÂTE À PIZZA

Conseils pour la préparation de la pâte :

La pâte à pizza levée peut être préparée de nombreuses manières. Quelle que soit la recette choisie, respectez scrupuleusement les instructions de levage de la pâte.

Pour toutes les recettes, si vous utilisez de la levure instantanée, vous pouvez l'ajouter aux ingrédients secs. La levure sèche active doit être délayée dans les ingrédients liquides, à une température de levage appropriée (40°C).

La patience est la clé d'une bonne pâte, car plus longtemps elle peut lever et reposer au réfrigérateur, plus les saveurs ont le temps de se développer (jusqu'à 72 heures pour de meilleurs résultats).

À la main :

Ayez tous les ingrédients et ustensiles à portée de main. Les meilleurs ustensiles pour préparer une pâte sont un grand bol large et peu profond, un petit bol de farine ordinaire ou de farine à pain, pour enfariner les mains et le plan de travail, et un gobelet doseur d'eau. Un racloir en plastique est utile, mais pas indispensable.

Mettez tous les ingrédients secs dans le grand bol mélangeur et versez l'eau/le liquide dans le gobelet doseur. Mélangez les ingrédients secs à l'aide d'un fouet ou du racloir.

Ajoutez la quantité minimale d'eau (si une fourchette est indiquée) et commencez à mélanger. Si vous utilisez vos mains, enduisez-les généreusement de farine. Une fois la pâte formée, vous pouvez la mélanger et la pétrir complètement dans le bol ou la déposer sur un plan de travail propre et enfariné.

Pétrissez la pâte sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Essayez de ne pas ajouter trop de farine si la pâte colle, mais continuez à pétrir (vous pouvez ajouter de la farine sur vos mains si la pâte colle trop). La pâte finira par être suffisamment liée.

Une méthode efficace consiste à tirer une partie de la pâte vers soi et à la replier sur elle-même. Tournez la pâte de 45 degrés et répétez l'opération. Répétez ce processus jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique.

Robot de cuisine :

Le robot de cuisine permet de réaliser la pâte rapidement et facilement. Comme la pâte est pétrie à une vitesse plus élevée et chauffe davantage que si elle était préparée à la main ou dans un pétrisseur, la boule de pâte parfaite est formée en quelques secondes au lieu des quelques minutes nécessaires avec les autres méthodes.

Mettez les ingrédients secs dans le bol à mélanger équipé du couteau ou du pétrin. Travaillez à basse vitesse ou sélectionnez la vitesse « pâte », si disponible. Lorsque la machine est en marche, ajoutez lentement l'eau/le liquide par le tube d'alimentation, au rythme auquel les ingrédients secs peuvent l'absorber. Si la pâte semble trop collante ou trop humide, ajoutez de la farine, cuillère à café par cuillère à café. Une fois que la pâte forme une boule, pétrissez encore 45 à 60 secondes supplémentaires.

Vous pouvez ensuite placer la boule de pâte sur une surface propre, légèrement saupoudrée de farine, pour la pétrir plusieurs fois à la main, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ait du ressort quand on la presse légèrement.

Robot pâtissier :

Le robot pâtissier est appréciable pour la préparation de la pâte à pizza. Il est plus facile d'y préparer des quantités plus importantes qu'avec le robot de cuisine et vous ne devrez pas utiliser vos mains, si vous ne souhaitez pas vous les salir.

Mélangez les ingrédients secs dans le bol du robot. Insérez les crochets à pâte dans le pétrisseur.

Ajoutez les ingrédients liquides dans le bol mélangeur.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Ceux-ci seront versés en une seule fois ou progressivement, selon la recette.

Une fois la boule de pâte formée, continuez à pétrir à faible vitesse pendant 10 minutes.

H. CONSEILS POUR LA GARNITURE

Lorsque vous préparez des pizzas fraîches, n'utilisez pas trop de sauce et ne les surchargez pas. Trop de sauce va détremper la pâte et il sera éventuellement plus difficile de la dégager de la pelle au moment de la glisser dans le four.

Pour les pizzas napolitaines, nous recommandons environ 3 cuillères à soupe de sauce tomate. Pour les pizzas à la new-yorkaise et les pizzas fines et croustillantes, on verse généralement un peu plus de sauce. Si vous souhaitez mettre davantage de sauce sur votre pizza, il est préférable de précuire la croûte au four pour obtenir un fond croustillant avant de la recouvrir de la sauce et des garnitures souhaitées.

Il est préférable de précuire la plupart des garnitures de pizza. Dans le cas contraire, l'humidité supplémentaire des ingrédients crus peut pénétrer dans votre pizza lors de la cuisson et détremper la pâte, ce qui est désagréable. De plus, comme une pizza cuit rapidement, certaines garnitures peuvent ne pas cuire correctement si elles ne sont pas précuites.

I. SUGGESTIONS :

Réchauffer :

Les restes de pizza peuvent être réchauffés à 170°C pendant 5 minutes.

Que faire des restes de pâte ?

La congélation de la pâte vous permettra de gagner du temps lors de la prochaine soirée pizza. Préparez la pâte souhaitée et laissez-la lever pendant toute la durée indiquée dans la recette (avant de la façonner). Divisez la pâte en portions individuelles (soit 250 g pour des pizzas individuelles, soit suffisamment de pâte pour remplir le moule, pour les pizzas à pâte épaisse). Enveloppez les portions soigneusement dans du film plastique et placez-les au congélateur. Les pâtes peuvent être conservées jusqu'à 2 mois au congélateur.

Pour les décongeler, retirez la pâte du film alimentaire, placez-les dans un bol ou dans un moule et couvrez-les. Réfrigérez pendant la nuit puis ramenez à température ambiante, pendant 1 à 3 heures, avant de l'utiliser. Suivez ensuite la recette en fonction du type de pizza désiré pour la préparation.

PÂTE PRÊTE À L'EMPLOI

Si vous n'avez pas le temps de préparer votre propre pâte, vous trouverez des boules de pâte prêtes à l'emploi au rayon frais des supermarchés. Vous pouvez utiliser la pâte à pizza prête à l'emploi de votre supermarché pour gagner du temps, mais rien ne vaut une pâte à pizza maison toute fraîche.

J. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES

La pâte colle à la pelle :

Lorsque vous façonnez la pâte, assurez-vous d'avoir de la farine supplémentaire à portée de main. Enfarinez légèrement vos mains et le plan de travail lors du façonnage de la pâte. Saupoudrez légèrement la pelle de farine. Une fois la pizza garnie, assurez-vous qu'elle peut bouger sur la pelle avant de la glisser dans le four. Si la pâte reste collée par endroits, farinez légèrement le dessous pour que la pizza se déplace sur la pelle.

N'exagérez pas avec la sauce et les garnitures, sinon la pâte risque de coller à la pelle.

Assurez-vous que la pelle soit complètement refroidie avant d'y déposer de la pâte fraîche façonnée. Même avec de la farine, la pâte peut devenir collante. La meilleure façon de l'éviter est

de limiter le temps pendant lequel la pâte reste sur la pelle pendant la préparation ou en attente de cuisson.

Pourquoi la pâte se déchire-t-elle sans cesse et ne s'étire pas ?

La pâte est plus facile à travailler à température ambiante. Si vous avez acheté votre pâte au supermarché, il faut la laisser à température ambiante pendant environ 4 heures pour obtenir la bonne consistance.

De la fumée s'échappe du four :

Ce phénomène est normal pendant la cuisson en raison des températures extrêmement élevées. Pour réduire ce désagrément, essayez de limiter la quantité de farine utilisée sur votre pelle.

Le four a pris feu :

De petites combustions d'aliments dans le four sont possibles, lorsque des quantités excessives de farine ou d'huile sont utilisées, par exemple. Dans ce cas, assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la combustion ne s'arrête pas d'elle-même dans les 10 secondes, éteignez le four et débranchez-le jusqu'à ce que le feu soit éteint.

Le four fait encore du bruit une fois éteint :

C'est tout à fait normal. En raison des températures extrêmes que le four peut atteindre, les ventilateurs continuent à fonctionner quelques minutes après la fin de la cuisson.

Ne débranchez pas le four tant que ces ventilateurs ne se sont pas arrêtés.

La grille présente des signes de décoloration :

Dans le cadre d'une utilisation normale, une certaine décoloration due aux températures élevées peut apparaître sur la grille.

À l'instar de la grille, le moule peut également se décolorer.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement chaque élément avant la première utilisation et également après chaque utilisation.
- Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez toujours la fiche de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'ustensiles durs, ni d'éponge à récurer, car vous risqueriez d'endommager l'appareil. Essuyez simplement l'extérieur avec un chiffon propre et humide et séchez soigneusement. Appliquez le produit détergent sur un chiffon, pas directement sur le four.
- Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon humide et une solution de savon liquide doux ou vaporisez un spray sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs. Vous risqueriez d'endommager la cavité. N'utilisez jamais de tampons de laine d'acier ni d'éponges métalliques à l'intérieur du four.

Nettoyage des ustensiles :

- Moule, grille, pelle et plateau récolte-miettes : lavage à la main, avec de l'eau chaude savonneuse. Ces éléments ne vont PAS au lave-vaisselle.
- Pelle à pizza : dévissez délicatement la poignée et mettez-la de côté durant le nettoyage. Lavez la partie métallique de la pelle à l'eau chaude savonneuse. Lorsque la pelle est sèche, remplacez la poignée, en veillant à la visser fermement.

Nettoyage et entretien de la pierre à pizza :

- Pour préserver la longévité de la pierre à pizza, nous recommandons un nettoyage régulier. Assurez-vous que la pierre soit complètement refroidie avant de la nettoyer. Pour les aliments incrustés, utilisez le bord du grattoir. Rangez la pierre à pizza dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'immergez jamais la pierre à pizza dans l'eau. Cela peut l'endommager ou la fissurer de façon permanente.
- Ne versez jamais d'huile ni de détergent directement sur la pierre : celle-ci est poreuse et absorbe les détergents.
- N'utilisez jamais de couteau ni de couteau à pizza sur la pierre, car cela pourrait l'endommager. Retirez la pizza de la pierre avant de la découper.
- Évitez les changements de température extrêmes de la pierre.
- La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après.
- Ne refroidissez pas la pierre avec de l'eau et ne l'utilisez pas lorsqu'elle est humide.
- Pour nettoyer les traces d'aliments brûlés, attendez que la pierre soit refroidie, utilisez vos deux mains pour la sortir du four avec précaution et retirez les restes les plus grossiers ou qui adhèrent moins.
- Si votre pierre casse, éteignez votre four, laissez-le refroidir et débranchez-le avant d'enlever les morceaux.

6. RECETTES

PÂTE À PIZZA DE TYPE NAPOLITAINE

Pour 2 bases de pizza

INGRÉDIENTS

240 ml d'eau tiède (40°C)

310 g de farine à pain ou de farine 00

4 g de levure sèche active ou instantanée*

1½ cuillère à café de sel

Une pincée de sucre semoule (facultatif, voir le conseil ci-dessous)

PRÉPARATION

1. Mettre l'eau dans le bol mélangeur du pétrisseur doté du crochet à pâte.
2. Ajoutez la farine, la levure et, éventuellement, le sucre. Réglez le pétrisseur sur la vitesse la plus basse et mélangez jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.
3. Une fois que la boule de pâte est formée, continuez à pétrir à la vitesse la plus basse pendant 10 minutes.
4. Transférez la pâte dans un grand saladier en inox et recouvrez-la d'un film plastique. Laissez-la lever à température ambiante pendant environ 4 heures.
5. Divisez la pâte en deux portions égales et formez deux boules lisses et arrondies. Placez la pâte dans un plat propre en laissant suffisamment d'espace pour que les boules puissent gonfler sans se toucher. Couvrez-les hermétiquement et réfrigérez-les pendant au moins 24 heures (et maximum 3 jours).
6. Au moment de préparer les pizzas, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure avant de façonner la base.

CONSEIL D'EXPERT : bien qu'il ne s'agisse pas d'un ingrédient traditionnel, une pincée de sucre donne à votre pizza un aspect « taches de léopard » optimal lorsqu'elle est cuite.

* Si vous utilisez de la levure instantanée, préparez-la comme indiqué. Si vous utilisez de la levure sèche active, il faut préalablement la délayer dans de l'eau tiède (40°C). Saupoudrez la levure dans l'eau tiède et lorsqu'elle devient mousseuse, elle peut être utilisée. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés comme indiqué ci-dessus.

PÂTE À PIZZA À LA NEW-YORKAISE

Pour 2 bases de pizza

INGRÉDIENTS

240 ml d'eau tiède (40°C)

310 g de farine à pain ou de farine 00

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

4 g de levure sèche active ou instantanée*

1½ cuillère à café de sel

1 cuillère à café de sucre semoule ou de miel**

PRÉPARATION

1. Mélangez l'eau et l'huile d'olive dans un gobelet mesureur.

2. Mettez la farine à pain, le sel, la levure et le sucre dans le bol mélangeur d'un robot de cuisine équipé de la lame à hacher ou de pétrissage. Mélangez brièvement, environ 10 secondes.

3. Alors que la machine est en marche, versez lentement le liquide par le tube d'alimentation, au rythme auquel la farine peut l'absorber. Une fois que la pâte forme une boule, pétrissez 45 secondes supplémentaires.

4. Déposez la pâte dans un bol mélangeur en inox et recouvrez-la d'un film plastique. Laissez-la lever à température ambiante pendant environ 4 heures.

5. Divisez la pâte en deux portions égales et formez deux boules lisses et arrondies. Placez la pâte dans un plat propre en laissant suffisamment d'espace pour que les boules puissent gonfler sans se toucher. Couvrez-les hermétiquement et réfrigérez-les pendant au moins 24 heures (et maximum 3 jours).

6. Au moment de préparer les pizzas, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure avant de façonner la base.

* Si vous utilisez de la levure instantanée, préparez-la comme indiqué. Si vous utilisez de la levure sèche active, il faut préalablement la délayer dans de l'eau tiède (40°C). Saupoudrez la levure dans l'eau tiède avec le sucre et lorsqu'elle devient mousseuse, elle peut être utilisée. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés comme indiqué ci-dessus.

** Le miel est une excellente alternative au sucre dans la pâte à pizza. Si vous en utilisez, ajoutez-le avec les ingrédients liquides de la recette.

FINE ET CROUSTILLANTE

Pour 2 bases de pizza

Roulée finement, cette pâte permet de réaliser n'importe quel type de pizza fine et croustillante.

INGRÉDIENTS

190 ml d'eau tiède (40°C)

3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive

310 g de farine à pain ou de farine 00

3 g de levure sèche active ou instantanée*

1 cuillère à soupe de sucre semoule

1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

1. Mélangez l'eau et l'huile d'olive dans un gobelet mesureur.
2. Mettez la farine, le sucre, le sel et la levure dans le bol mélangeur d'un robot de cuisine équipé de la lame à hacher ou de pétrissage. Mélangez brièvement, environ 10 secondes.
3. Alors que la machine est en marche, versez lentement le liquide par le tube d'alimentation, au rythme auquel la farine peut l'absorber. Une fois que la pâte forme une boule, pétrissez encore 45 secondes supplémentaires.
4. Déposez la pâte dans un bol mélangeur en inox et recouvrez-la d'un film plastique**, ou mettez-la dans un sac en plastique refermable. Réfrigérez au moins une nuit et au maximum 3 jours.
5. Au moment de préparer les pizzas, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure. Divisez la pâte en deux portions égales et formez deux boules lisses et arrondies. Placez chaque morceau de pâte dans un bol individuel et recouvrez-le d'un film plastique.
6. Une fois qu'elle a doublé de volume, la pâte est prête à être utilisée comme base de pizza.

* Si vous utilisez de la levure instantanée, préparez-la comme indiqué. Si vous utilisez de la levure sèche active, il faut préalablement la délayer dans de l'eau tiède (40°C). Saupoudrez la levure dans l'eau tiède avec une pincée de sucre et lorsqu'elle devient mousseuse, elle peut être utilisée. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés comme indiqué ci-dessus.

** Pour de meilleurs résultats, il est fortement recommandé de laisser reposer la pâte durant la nuit. La pâte peut quand même être utilisée après le pétrissage et un levage d'une heure à température ambiante. Surveillez toutefois la cuisson, car la pâte a tendance à gonfler lorsqu'elle n'a pas pu reposer longtemps.

PÂTE ÉPAISSE

Pâte pour 1 pizza à pâte épaisse

INGRÉDIENTS

400 g de farine à pain ou de farine 00

1½ cuillère à café de sel

4 g de levure sèche active ou instantanée*

315 ml d'eau tiède (40°C)

PRÉPARATION

1. Mettez la farine, le sel et la levure dans un grand bol mélangeur. Mélangez le tout au fouet. Versez l'eau sur les ingrédients secs. À l'aide de vos mains ou d'un racloir, travaillez les ingrédients pour former une pâte. Pétrissez encore quelques fois, puis couvrez et laissez la pâte reposer à température ambiante pendant au moins 16 heures (et maximum 24 heures).

2. Repliez-la plusieurs fois, puis utilisez cette pâte pour votre recette de pizza à pâte épaisse préférée.

REMARQUE : cette recette peut être réalisée à l'aide d'un robot de cuisine ou d'un pétrisseur.

* Si vous utilisez de la levure instantanée, préparez-la comme indiqué. Si vous utilisez de la levure sèche active, il faut préalablement la délayer dans de l'eau tiède (40°C). Saupoudrez la levure dans l'eau tiède et lorsqu'elle devient mousseuse, elle peut être utilisée. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés comme indiqué ci-dessus.

SANS GLUTEN

Pour 2 bases de pizza

INGRÉDIENTS

240 ml d'eau tiède

4 g de levure sèche active ou instantanée*

20 ml d'huile d'olive

310 g de farine sans gluten

1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

1. Dans un gobelet mesureur, délayez la levure dans l'eau tiède. Laissez reposer jusqu'à la formation de mousse, environ 5 minutes. (Remarque : si la levure ne devient pas mousseuse au bout de 10 minutes, cela signifie qu'elle n'est plus active. Il faut la jeter et recommencer.)

2. Mettez la farine et le sel dans un saladier. Creusez un puits au centre. Versez le mélange eau tiède/levure et l'huile. Mélangez avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse. Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la brièvement.

3. Déposez la pâte dans un bol mélangeur légèrement huilé et recouvrez-la d'un film plastique. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4. Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez 5 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Divisez la pâte en deux et étalez-la pour façonner les bases de pizza à la taille et à l'épaisseur souhaitées. Saupoudrez un peu de farine sans gluten sur le plan de travail avant de rouler la pâte pour éviter qu'elle ne colle. Préchauffez le four à pizza à 260°C. Transférez délicatement la base de pizza sur la pelle et recouvrez-la de sauce et des garnitures de votre choix. Cuisez au four pendant 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la base croustillante.

* Si vous utilisez de la levure instantanée, préparez-la comme indiqué. Si vous utilisez de la levure sèche active, il faut préalablement la délayer dans de l'eau tiède (40°C). Saupoudrez la levure dans l'eau tiède et lorsqu'elle devient mousseuse, elle peut être utilisée. Tous les autres ingrédients secs peuvent être mélangés comme indiqué ci-dessus.

SAUCE PIZZA TRADITIONNELLE

Pour 1½ tasse

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon, coupé en petits dés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 400 g de tomates concassées ou en dés en conserve (1 boîte)
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- Flocons de chili (si vous aimez, pour une sauce plus épicée)

PRÉPARATION

1. Versez l'huile d'olive dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen. Lorsque l'huile luit, ajoutez l'oignon. Ajoutez ensuite l'ail et l'origan. Cuisez jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que l'ail soit odorant.
2. Ajoutez les tomates dans la casserole, avec le sel. Portez à ébullition et laissez mijoter à découvert sur feu doux pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la saveur se soit renforcée et que la sauce ait épaissi et réduit de moitié.
3. Éteignez le feu et laissez refroidir dans la casserole pendant 10 minutes. Ajoutez le poivre noir et les flocons de piment (facultatif). Goûtez et, au besoin, rectifiez l'assaisonnement. Versez la sauce réduite dans un bol pour la laisser refroidir avant de l'utiliser comme garniture de pizza. Cette sauce se congèle très bien.

REMARQUE : nappage de votre pizza : l'excès nuit en tout... Si vous versez trop de sauce sur votre la pizza, celle-ci risque de se ramollir ou de glisser sur la pierre et de provoquer un peu de désordre. Procédez donc à un nappage modéré et centré.

SAUCE PIZZA ITALIENNE AUTHENTIQUE SANS CUISSON

Sauce pour 4 pizzas

INGRÉDIENTS

400 g de tomates concassées ou en dés en conserve de bonne qualité (1 boîte, San Marzano DOP sont les meilleures)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de sel

1 gousse d'ail (en option)

4-5 feuilles de basilic frais

1 cuillère à soupe d'origan frais

PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

2. À l'aide d'un mixeur-plongeur ou d'un robot de cuisine, réduisez les ingrédients en purée jusqu'à ce que la sauce soit bien mélangée mais encore grossière (pas de texture lisse comme la passata).

3. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, votre sauce est prête à être utilisée sur vos fonds de pizza.

Utilisez la sauce immédiatement, ou conservez-la dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à 4 jours. Vous pouvez aussi la congeler pour une utilisation ultérieure.

REMARQUE : les tomates en conserve de qualité sont la clé de cette sauce.

PIZZA MARGHERITA NAPOLITAINE CLASSIQUE

Pour 1 pizza

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza de type napolitaine (recette p. 15)
- 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sans cuisson (recette p. 20)
- 85 g de mozzarella fraîche, coupée en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur
- 3 feuilles de basilic
- 2 cuillères à café de parmesan râpé
- Huile d'olive extra vierge pour arroser

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à pizza (avec la pierre à pizza sur la grille) à 380°C.
2. Étendez la pâte à pizza pour obtenir un cercle de 30 cm.
3. Transférez la pâte sur la pelle à pizza généreusement farinée.
4. Étalez la sauce uniformément au centre de la pâte jusqu'à 2 cm du bord.
5. Répartissez la mozzarella sur la sauce.
6. Secouez doucement la pizza sur la pelle pour vous assurer qu'elle ne colle pas. Si la pâte colle à certains endroits, soulevez-la délicatement et étalez de la farine supplémentaire en dessous.
7. Réglez la minuterie sur 5 minutes. Faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre. Démarrez la minuterie.
8. Lorsque la minuterie retentit, vérifiez la pizza. Si la pizza est cuite comme vous le souhaitez, utilisez la pelle pour la sortir du four. Vous pouvez aussi la faire cuire 1 minute de plus environ. Faites glisser la pizza sur une planche à découper. Garnissez avec le parmesan, le basilic et l'huile d'olive. Découpez-la et servez.

GARLIC KNOTS (pain à l'ail)

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'intérieur du moule à bords hauts avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Divisez 500 g de pâte à pizza en morceaux égaux. Roulez chaque morceau en cordon et nouez-le. Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre avec de l'ail finement haché (environ 4 gousses). Trempez chaque nœud dans le beurre d'ail fondu et répartissez-les uniformément dans le moule à bords hauts. Couvrez le moule et laissez la pâte reposer 30 minutes. Cuisez les « garlic knots » au four à 230°C pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faites pivoter le moule à mi-cuisson pour des résultats homogènes.

TORSADES AU SUCRE À LA CANNELLE

Préparez la pâte comme pour les « garlic knots ». Badigeonnez les torsades de beurre fondu et saupoudrez-les généreusement de sucre à la cannelle. Cuisez-les au four à 230°C, pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites pivoter le moule à mi-cuisson pour des résultats homogènes.

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book. There is a risk of injury if the product is misused.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- **WARNING:** very hot surfaces.

Take care when using the oven, surface could be hot

- **DO NOT TOUCH** hot surfaces, as possible injury could occur.
- The appliance must not be placed inside furniture or any built-in unit, when switched on and in use.
- **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use.
- **IMPORTANT:** Leave the unit plugged in after use until the fans shut off, to ensure proper cooling of the oven and electronics.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures even below the guidelines given above. Any damage caused by the appliance being installed in contravention of these instructions, will be at the liability of the owner. You should not use this appliance to store items on or as a work surface.
- The appliance should not come into contact or be covered with easily flammable materials, like curtains, textiles, walls and the like. Always ensure sufficient safety distance to

flammable materials.

- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- To avoid burns, use extreme caution when removing accessories from the Pizza Oven.
- This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International guarantee" on page 208). No repair must be attempted by the consumer.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Do not allow the supply cord to come into contact with sources of heat.
- As the outer surfaces may get hot when the appliance is in use, take care not to allow the appliance surfaces to come into contact with other heat sensitive surfaces.
- Always unplug the appliance from the mains outlet and allow to cool before cleaning.
- Not suitable for outdoor use.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass

door.

ELECTRICAL SAFETY

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance, this is indicated on the bottom of the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.
- Do not attempt to dislodge food when the Indoor Pizza Oven is plugged into the mains.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

GENERAL SAFETY

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see "International guarantee" on page 208).
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the Pizza Oven on a stable, level, heat resistant surface near a power socket.

- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags or metal foil during cooking. This may create a fire hazard.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended ovenproof accessories in the Pizza Oven.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged **DO NOT USE.**
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the main unit, power cord or plug in water or other liquids or place in a dishwasher.
- To disconnect, turn the control to the off setting and then remove the plug from the mains.
- Switch off and unplug the appliance after use.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before fitting or removing parts and before cleaning the appliance.
- We recommend carefully washing the pizza stone and pizza plate with wooden handle by hand. If a dishwasher is to be used for the stainless steel accessories, place them on the top rack only.



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “International guarantee” on page 208).



Disposing of electrical and electronic appliances at the end-of-life

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Pizza Oven !

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas, visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. Power Light
2. Digital Timer
3. Temp Ready Light
4. Temperature Dial
5. Interior Oven Light Button
6. Ceramic Pizza Stone
7. Wire Rack
8. Deep Dish Pan
9. Pizza Cutter
10. Foldable Pizza Peel
11. Crumb Tray (not shown)

Read all the instructions thoroughly before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

4. USE

A. BEFORE FIRST USE

Before using your Pizza Oven for the first time, ensure all packaging is removed and it's placed on a flat surface. All accessories should be cleaned thoroughly (see Cleaning & Maintenance Section). Move the Pizza Oven 5-10cm away from the wall or from any objects on the worktop. Do not use on heat-sensitive surfaces. Check the crumb tray is in place and insert the wire rack and pizza stone.

NOTE: Objects should not be stored on top of the oven. If they are, remove all objects before you turn on your oven. The exterior walls get hot when in use. Keep out of reach of children.

B. OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the Pizza Oven on a stable, flat heat-resistant surface. Plug it in, ensuring it's in a well-ventilated area. Some smoke may be emitted due to high temperatures.
- Ensure the wire rack is inserted into the oven, in the correct position
- Place the pizza stone on to the wire rack.

IMPORTANT: Handle the pizza stone with care, as it is fragile. Do not wash or wet the surface of the pizza stone before using.

- Turn the dial to the desired temperature. The power indicator light will illuminate, an audio alert will sound and the oven will begin preheating.

C. PRE-HEATING THE PIZZA OVEN

- The Pizza Oven will automatically preheat for approximately 16-17 minutes after the oven is switched on. The preheat time ensures the pizza stone becomes saturated with heat, which is imperative for a crisp bottom pizza crust.
- While the oven is preheating, assemble the pizzas (see cover).

- Once preheat is complete, an audio alert will sound and the temp ready light will illuminate.

NOTE: Pizzas require time to put together, so they are best assembled, either while the oven is preheating, or even before.

D. BAKING PIZZAS

- When the Pizza Oven is to temperature and your pizzas have been assembled, use the pizza peel provided to carefully slide the pizzas onto the heated pizza stone in the oven. Set the timer using the +/- buttons and press start. When the timer reaches 00:00, an audio alert will sound.
- Check the pizza halfway through baking, using the pizza peel to lift and remove the pizza. Rotate the pizza and place back into the oven.

IMPORTANT: Please note that the end of the timer cycle does not turn off the oven.

- When the pizza is ready, remove from the oven using the pizza peel and enjoy!
- To turn off the oven at any time, move the dial to the off position. The power indicator light will go off and an audio alert will sound.

NOTE: When baking at higher temperatures, closely monitor cooking progress, as pizzas cook quickly.

IMPORTANT: Leave the unit plugged in after use until the fans shut off, to ensure proper cooling of the oven and electronics.

NOTE: Always make sure the Pizza Oven is preheated (indicated by the temp ready light) before cooking your pizza. This will ensure the best results for all styles of pizza. If cooking multiple styles of pizza, we suggest starting with the pizzas that requires a lower temperature.

NOTE: If you notice pizzas coming out of the oven that are slightly pale or undercooked, give the oven 5-10 minutes to heat up again.

E. PIZZA STYLES

Neapolitan

400°C 4-5 minutes

Neapolitan pizza is often referred to as 'wood-fired' pizza, since it is traditionally baked in wood-fired pizza ovens. The characteristics are the dark bottom crust and a high and chewy outer crust. This style of pizza is all about the flavour of the dough and less about the toppings, so go light on toppings for this style of pizza. For best results, rotate the pizzas with the peel halfway through cooking time.

Thin & Crispy

370°C 4-5 minutes

The dough is a bit sweeter and sometimes calls for more oil or fat than traditional pizza dough. It is thin with little exterior crust.

Deep Pan

300°C 15 minutes

Deep pan pizza, considered a Chicago specialty, is traditionally prepared in a tall pan and has a thick crust, filled with ample amount of sauce, cheese and other traditional pizza toppings. The cheese often melts over the crust and forms a crispy texture, where it contacts the pan while baking.

Focaccia

400°C 15 minutes

Focaccia is a bread enriched with olive oil. Sometimes it is just served with light toppings of herbs and salt, or maybe a little grated cheese. Other times it is twice baked, where it is first parbaked, then stuffed with cheese and fillings, then finished to make it more of a stuffed bread.

Calzone

300°C 15 minutes

The simplest way to describe this pizzeria staple is as a stuffed pizza. Pizza dough is stretched to an oval or circle and filled with cheese, typically ricotta and mozzarella and often a mixture of vegetables and meats. It is baked directly on the pizza stone to ensure a crispy exterior and fast baking.

Frozen

230°C 10-20 minutes

Bake frozen pizza directly on the preheated pizza stone. Keep in mind that thicker crusts will require more time, while thinner crusts and personal pizzas will take less time. For best results, rotate pizzas with the peel halfway through cooking time.

Gluten Free

350°C 10-15 minutes

Gluten-free crusts require special attention. Since the doughs are typically stickier, they are best baked in the deep pan as opposed to directly on the pizza stone. They may need to be parbaked before topping, to ensure that they are fully baked through and can withstand the weight and moisture of toppings.

Cauliflower

275°C 4-5 minutes

Cauliflower crusts require special attention, similar to that of glutenfree doughs. They need to be baked in the deep pan, if preparing fresh and require the pan to be well oiled. The crust must be parbaked prior to topping.

F. MAKING THE PERFECT PIZZA

Pizza making takes practice – here are some key steps for success:

Tools For Success:

- A bench scraper is helpful for dividing dough, lifting dough and cleaning work areas
- Digital scales to weigh ingredients
- Pizza cutter

Flour and Dough:

- For dough making, we provide recipes that use three methods: by hand, by food processor or by stand mixer. You can prepare our dough recipes using any of the three methods.
- Bread flour or 00 flour is recommended for most pizza dough styles.
- Extra flour is essential when working with the dough and shaping a pizza. It prevents dough from sticking to your hands, the work surface and most importantly the pizza peel.

- Excess flour will burn on the pizza stone, so use only what is necessary to keep the dough from sticking, when using the pizza peel to slide pizzas into the oven.
- In most cases, our pizza dough recipes produce doughs that are on the sticky side, quite a bit different than other types of bread doughs. This sticky consistency is what makes for the signature chewy and flavourful pizzas, which bubble up while baking. Keep hands and surfaces lightly floured and be sure to work quickly when using these doughs, to make it easier to handle.
- Remove pizza dough from the refrigerator at least 1 hour, or up to 3 hours before using, as dough is easier to work with at room temperature. Always keep dough covered as it rests.
- Use floured hands when handling pizza dough. Keeping hands floured will prevent the dough from sticking and will also prevent the addition of too much flour to the dough when it's being shaped. Excess flour can always be brushed off before topping.
- If dough is not spreading or stretching to the desired shape, it needs time to rest. Cover and allow it to rest for about 10 to 15 minutes and try to stretch again. Don't force a tough dough or it is likely to tear and not achieve the shape or size that is desired.

Time and Temperature:

Pizza baking time and temperatures will vary through the process. The stone continues to absorb heat as you bake more pizzas so always be aware of the cooking environment and try to get used to how your pizza bakes. Your second pizza will not bake the same as the first, but they will all be delicious when you master the process.

To Prepare Pizza to Bake Directly on The Stone:

1. Have your sauce and toppings prepared and ready to use. Once the dough has sufficiently rested, lightly flour the work surface and place the dough ball in centre. We recommend 250g of dough for pizza making. 450g of dough is the maximum recommended amount per individual pizza.
2. Using two hands, press the dough ball from the centre using your fingers. Push the dough from the middle, to the outside, to stretch the shape into a larger circle. (Fig. 1)
3. Flip the dough at least once, to prevent sticking (add additional flour as necessary) while stretching and shaping the dough evenly, from the centre outwards. (Fig. 2)
4. Once stretched to the desired size, lightly flour the pizza peel. Adding a small amount of semolina flour can also help to stop the dough from sticking.
5. Place the dough onto the peel. Be sure that the peel is cool before adding shaped, fresh dough. Make sure the size of the dough is not larger than the peel. It is important to trim any dough that over hangs.
6. Working quickly, top with sauce and desired toppings. With toppings, keep in mind that a little goes a long way. Adding too much sauce or cheese will weigh down the dough and make it difficult to slide off the pizza peel. Do not let the unbaked pizza sit on the peel for more than about 2 minutes to prevent it from sticking. (Fig. 3)
7. Confirm the dough can move on the peel by shaking slightly. Should any area be stuck, gently lift and sprinkle the peel lightly with additional flour.
8. Open the oven door and put the peel into the oven. Slide the pizza onto the stone with a quick yet confident forward and then backwards motion.
9. When the pizza is done, slide the peel under the pizza. Gently lift and remove from the oven, then slide the pizza onto a cutting board. Let the pizza cool slightly before slicing and serving. Allow the peel to cool before assembling the next pizza. (Fig. 4)

Preparing a Pan Style Pizza:

We recommend using the dedicated deep pan with the pizza oven, although other cast iron /

carbon steel pans that fit are also suitable for usage. Do not use non-stick or coated pans in this oven. Make the pan style pizza dough (page 29). This recipe makes enough dough for one deep pan pizza.

1. Coat the interior of the pan with 3 - 4 tablespoons of olive oil, depending on the style being prepared.
2. Transfer the dough to the oiled pan and turn the dough over a few times, so that it is fully coated with the olive oil.
3. Press the dough gently using your fingertips, spreading it towards the 4 sides of the pan (do not force it; it will eventually spread).
4. Cover the pan and allow to rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on the spreading of the dough to the edges of the pan. Cover and repeat this process until the dough fills the pan. This process can take up to 3 rounds (60 minutes total).
5. Once the dough fills the pan, add the desired toppings.
6. Cover the pizza loosely with plastic wrap and allow to rise, while pizza oven preheats.
7. Once the Pizza Oven is preheated, place the deep pan in the oven, directly on the pizza stone.
8. When the pizza is done, remove from the oven, then slide the pizza from the pan onto a cutting board before slicing and serving.

Preparing a Thin & Crispy Pizza:

1. Follow steps 1 to 3 in preparing pizza that bakes directly on the stone (page 32).
2. Place the stretched dough on a floured work surface. Using a rolling pin, roll dough out to a thin 30cm circle or rectangle.
3. Lightly flour the pizza peel and carefully move the rolled dough onto peel, working quickly to add toppings to the pizza as desired.
4. Confirm the dough can move on the peel by shaking slightly. Should any area be stuck, gently lift and sprinkle the peel with additional flour.
5. Open oven door and put the peel into oven. Slide the pizza onto the stone with a quick yet confident forward and then backwards motion.
6. When the pizza is done, slide the peel under the pizza. Gently lift and remove from the oven, then slide the pizza onto a cutting board. Let the pizza cool slightly before slicing and serving. Allow the peel to cool before assembling the next pizza.

G. PIZZA DOUGH MAKING TIPS

Dough Making Tips:

Yeast pizza dough can be prepared a number of different ways. Regardless of the method you choose, follow the specific recipe for proofing instructions, once the dough is made.

For all methods, if using instant yeast, the yeast can be added with the dry ingredients. Active dry yeast should be proofed first, with liquid ingredients, at an appropriate proofing temperature (40°C).

Patience is key for a good dough, the longer it can slow proof and rest in the refrigerator, the longer the flavours have to develop (up to 72 hours for best results).

By Hand:

Have all ingredients and tools ready. The best tools for making dough by hand are a large, wide, shallow bowl for mixing, a small bowl of all-purpose or bread flour, to dust hands and work surface and a measuring cup of water. A plastic dough/bowl scraper is useful, but not necessary.

Put all the dry ingredients into the mixing bowl and the water/liquid in a measuring cup. Mix the dry ingredients together with a whisk, or with the bowl scraper.

Add the minimum amount of water (if there is a range given) and start to mix. If using your hands, generously coat them with flour. Once the dough comes together, you can completely mix and knead it in the bowl or transfer to a clean work surface that has been dusted with flour.

Knead the dough on the work surface, until it springs back to the touch. Try not to add too much additional flour if it is sticking, rather just keep kneading (adding more to your hands is OK if the dough is indeed sticking to your hands). Eventually it will come together.

A good method is to pull part of the dough toward you and then fold it over itself. Turn the dough 45 degrees and then repeat. Repeat this process until the dough is nicely springy.

Food Processor:

The food processor will make dough quickly and easily. Since the dough is kneading at a higher speed and therefore warming the dough up more, than if prepared by hand or in a stand mixer, the perfect dough ball comes together in seconds as opposed to minutes like in the other methods.

Put the dry ingredients into the work bowl fitted with the metal blade or the dough blade.

Process on a low speed or a dough speed, if available. With the machine running, slowly add the water/liquid through the feed tube, ensuring this is only added as fast as the dry ingredients can absorb it. If the dough seems too sticky or wet, then add additional flour, one teaspoon at a time. Once the dough forms a ball, only knead it for an additional 45 to 60 seconds.

You can then place the dough ball onto a clean surface, which has been lightly dusted with flour, to knead a few times by hand, to be sure it is a smooth ball that springs back to the touch, when lightly pressed.

Stand Mixer:

The stand mixer is a favourite when preparing pizza dough. It is easier to prepare larger batches than in the food processor and it is mostly a hands-off method, for those that don't want to get their hands too messy.

Mix together the dry ingredients in a bowl. Fit the stand mixer with the dough hook. Add the liquid ingredients to the mixing bowl.

Then add in the dry ingredients. Follow the recipe for whether dry ingredients are added all at once or gradually.

Once the dough ball is formed, continue to knead on low speed for 10 minutes.

H. TOPPING TIPS

When preparing fresh pizzas, don't use too much sauce or overload the toppings. Adding too much sauce will make the dough soggy after being cooked and can make it more difficult to remove from the peel, when sliding into the oven.

For Neapolitan-style pizzas, we recommend about 3 tablespoons of pizza sauce if making a red pizza. For New York and Thin & Crispy styles, a bit more sauce is typical. If an extra saucy pizza is desired, it is best to parbake the crust to get a crispy bottom, then top with the desired sauce and toppings.

It is best to precook most pizza toppings. Raw ingredients have more moisture, which can seep into your pizza, when cooking and produce an unpleasantly soggy dough. Also, because the pizza takes little time to cook, certain toppings may not cook properly, if they are not precooked.

I. SUGGESTIONS:

Reheat:

Leftover pizza can be reheated at 170°C, for 5 minutes.

What to do with leftover dough:

Freezing dough saves time for the next pizza night. Prepare the desired dough and allow to rise for the full amount of time directed in the recipe (prior to shaping). Divide dough into individual portions (either individual pizzas, 250g, or for pan pizzas enough to fill the full pan). Wrap well in plastic and place in the freezer. Doughs can be frozen up to 2 months.

To defrost, remove the dough from the cling film and place in a bowl, or on a pan and cover. Refrigerate overnight and bring to room temperature, for 1 to 3 hours, prior to using and follow desired pizza style to prepare.

PRE-MADE DOUGH

If you don't have time to prepare your own dough, pre-made dough balls can also be found in the chilled section of supermarkets. You can use the fresh prepared pizza dough your supermarket offers to save time, but nothing compares to fresh homemade pizza dough.

J. TROUBLESHOOTING

My dough sticks to the peel:

When shaping dough, be sure to have extra flour on hand. Lightly dust your hands and work surface, when shaping. Lightly dust the peel, once the pizza is topped, be sure it can move on the peel before attempting to slide into oven. Should any spot be stuck, lightly dust underneath with flour so that the pizza moves on the peel.

Go sparingly on sauce and toppings, too much of these can cause the dough to stick to the peel.

Make sure the peel is completely cool before placing shaped, fresh dough. Even with flour, dough can become sticky. The best way to prevent this is by limiting the time the dough sits on the peel, while you prep or wait to cook.

Why does my dough keep tearing and not stretching?

Dough is most workable at room temperature. If you purchased your dough at the supermarket, you would need to leave it at room temperature for about 4 hours to get the right consistency.

Smoke is coming out of the oven:

This is normal during cooking due to extreme high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour used on your peel.

The oven has caught fire:

Small food fires in the oven are possible in some scenarios, such as when using excessive amounts of flour or oil. If this happens, ensure the oven door is closed. If the fire does not self-extinguish within 10 seconds, turn the oven off and unplug until the fire is out.

Noise is still coming from the oven after it is turned off:

This is completely normal. Due to extreme temperatures the oven can get to, the fans remain on for a few minutes after cooking has finished.

Do not unplug the oven from the wall until these fans have stopped.

My wire rack is showing signs of discolouration:

Through normal usage, some discoloration may occur on the wire rack, this is completely normal and happens due to the high temperatures.

Discolouration can also happen to the deep dish pan and the wire rack.

5. CLEANING & MAINTENANCE

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Always allow the oven to cool completely before cleaning.
- Always unplug the oven from the mains.
- Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage to the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning solution to a cloth, not directly onto the oven, before cleaning.
- To clean the interior, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray, onto a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads or metal scourers on the interior of the oven.

Cleaning the accessories:

- Deep pan, oven rack, pizza peel and crumb tray: hand-wash in hot, soapy water. These items are NOT dishwasher safe.
- Pizza peel: Carefully unscrew the handle and set aside for cleaning. Wash the metal part of the peel in hot, soapy water. When the peel is dry, screw the handle back in place, making sure it's securely tightened.

Cleaning and care of the pizza stone:

- To maintain the longevity of the pizza stone, we recommend routine cleaning. Make sure the stone is completely cool before handling.

For stuck-on food, use the scraper edge. Store the pizza stone in the oven when not in use.

- Never submerge the pizza stone into water. This can permanently damage or crack it.
- Never use oil or detergent directly on the stone: it is porous and will absorb the detergents.
- Never use a knife or pizza cutter on the stone as this could cause damage. Remove the pizza from the stone prior to cutting.
- Avoid extreme temperature change to the stone.
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- Do not cool the stone with water or use it when damp.
- To clean burned food marks, wait until the stone is cool, use two hands to carefully take it out of the oven, remove any loose or large debris.
- If your stone breaks, turn your oven off, let it cool and unplug it before you remove the broken stone.

6. RECIPES

NEAPOLITAN STYLE PIZZA DOUGH

Makes 2 pizza bases

INGREDIENTS

240ml warm water (40°C)

310g bread or 00 flour

4g instant or active dry yeast*

1½ teaspoons salt

Pinch caster sugar (optional see tip below)

METHOD

1. Put the water in the mixing bowl of a stand mixer fitted with the dough hook.
2. Add the flour, yeast, and sugar if using. Turn the stand mixer on to the lowest speed, and mix until a ball of dough forms.
3. After the mixture forms a ball, continue to knead on the lowest speed for 10 minutes.
4. Transfer the dough to a large stainless-steel bowl and cover with plastic wrap. Allow to ferment at room temperature for about 4 hours.
5. Divide the dough into two equal portions, and shape each into a smooth, rounded ball. Place the dough in a clean pan with enough room for each piece to expand without touching. Cover tightly and refrigerate for at least 24 hours and up to 3 days.
6. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature at least 1 hour before shaping into a crust.

INSIDER'S TIP: Although not a traditional ingredient, a pinch of sugar gives your pizza optimal «leopard spotting» when baked.

* If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (40°C) water first. Sprinkle the yeast into the warm water and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

NEW YORK STYLE PIZZA DOUGH

Makes 2 pizza bases

INGREDIENTS

240ml warm water (40°C)

310g bread or 00 flour

1 tablespoon olive oil

4g instant or active dry yeast*

1½ teaspoons salt

1 teaspoon caster sugar or honey**

METHOD

1. Combine the water and olive oil in a liquid measuring cup.
2. Put the bread flour, salt, yeast, and sugar in the bowl of a food processor fitted with the chopping or dough blade. Process briefly to mix, about 10 seconds.
3. With the machine running, pour the liquid through the feed tube, only as fast as the flour will absorb it. After the mixture forms a ball, process the dough to knead for an additional 45 seconds.
4. Transfer the dough to a stainless-steel mixing bowl and cover with plastic wrap. Allow to ferment at room temperature for about 4 hours.
5. Divide the dough into two equal portions, and shape each into a smooth, rounded ball. Place the dough in a clean pan with enough room for each piece to expand without touching. Cover tightly and refrigerate for at least 24 hours and up to 3 days.
6. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature at least 1 hour before shaping into a crust.

* If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (40°C) water first. Sprinkle the yeast into the warm water, along with the sugar, and once it gets foamy it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

** Honey is a great alternative to sugar in pizza dough. If using, add to the recipe with the liquid ingredients.

THIN AND CRISPY

Makes 2 pizza bases

Rolled out thin, this dough works for any style of thin and crispy pizza.

INGREDIENTS

190ml warm water (40°C)

3 tablespoons (45ml) olive oil

310g bread or 00 flour

3g instant or active dry yeast*

1 tablespoon caster sugar

1 teaspoon salt

METHOD

1. Combine the water and olive oil in a liquid measuring cup.
2. Put the flour, sugar, salt, and yeast in the bowl of a food processor fitted with the chopping or dough blade. Process briefly to mix, about 10 seconds.
3. With the machine running, pour the liquid through the feed tube, only as fast as the flour will absorb it. Once the mixture forms a ball, process the dough to knead for an additional 45 seconds.
4. Transfer the dough to a stainless-steel mixing bowl and cover with plastic wrap**, or put in a resealable plastic bag. Refrigerate at least overnight and for a maximum of 3 days.
5. When ready to use, remove from the refrigerator and let sit at room temperature for at least 1 hour. Divide the dough into two equal portions, and form each into a smooth, rounded ball. Place each piece of dough into an individual bowl and cover with plastic wrap.
6. Once doubled in size, the dough is ready to use for a pizza crust.

* If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (40°C) water first. Sprinkle the yeast into the warm water, along with a pinch of the sugar, and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

** For best results, an immediate overnight rest is highly recommended. However dough can be used after kneading with an hour rest at room temperature, watch as it bakes as it has a tendency to puff up with a short rest.

DEEP DISH

Makes dough for 1 deep-dish pizza

INGREDIENTS

400g bread or 00 flour

1½ teaspoons salt

4g instant or active dry yeast*

315ml warm water (40°C)

METHOD

1. Put the flour, salt, and yeast in a large mixing bowl. Whisk to combine. Pour the water over the dry ingredients. Using your hands or a bowl scraper, work the ingredients to form a dough. Knead a few more times, and then cover and let sit at room temperature for at least 16 or up to 24 hours.
2. Fold the dough over a few times, then use in your favorite panpizza style recipe.

NOTE: This recipe can be made in a food processor or stand mixer.

* If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (40°C) water first. Sprinkle the yeast into the warm water and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

GLUTEN FREE

Makes 2 pizza bases

INGREDIENTS

240ml warm water

4g instant or active dry yeast*

20ml olive oil

310g gluten free flour

1 teaspoon of salt

METHOD

1. In a liquid measuring cup, dissolve the yeast with warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes. (Note: if the yeast does not get foamy within 10 minutes, that means that it is not active and you should toss it and start again.)
2. Place flour and salt in a bowl. Make a well in the center. Pour in the warm water/ yeast mixture and oil. Use your hands to mix until the dough comes together and is smooth. Turn out onto a lightly floured work surface and knead briefly.
3. Place dough in a lightly oiled bowl and cover with plastic wrap. Set aside in a warm place to prove for 30 minutes or until it doubles in size.
4. Turn dough out onto a lightly floured surface and knead for another 5 minutes or until smooth and elastic. Divide dough in half and roll out pizza bases to desired size and thickness. Sprinkle a little gluten free flour on the bench before rolling to prevent dough from sticking 5. preheat pizza oven to 260°C. Carefully transfer the pizza base to the peel and top with sauce and desired toppings. Bake for 10-13 minutes or until the cheese is golden and the base is crispy.

* If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast it must be proofed in warm (40°C) water first. Sprinkle the yeast into the warm water and once it gets foamy, it is ready to use. All other dry ingredients can be mixed as written above.

TRADITIONAL PIZZA SAUCE

Makes 1.5 cup

INGREDIENTS

- 1 small onion , finely diced
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 2 garlic cloves finely chopped
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 can tinned crushed or diced tomatoes (400g)
- 1 teaspoon of salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- Chili flakes (optional, to taste, for a spicier sauce)

METHOD

1. Add the olive oil to a medium saucepan over medium heat. When the oil shimmers across the pan add the onion. Add the garlic and oregano to the pan. Cook until onions are softened, and the garlic is fragrant.
2. Add the tomatoes to the pan with the salt. Bring to a boil and then simmer uncovered on low heat for 30 min, or until the flavour has deepened and the sauce has thickened and reduced by half.
3. Turn off the heat and let cool in the pan for 10 minutes. Stir in the black pepper and optional chili flakes. Taste and adjust seasoning accordingly. Transfer the reduced sauce to a bowl to cool before using as a pizza topping. This sauce freezes well.

NOTE: Saucing Your Pizza: Sometimes with sauce less is more. If you over sauce the pizza it can get soggy or slip off onto your stone creating a little bit of a mess. Keep the sauce simple and centered.

NO COOK AUTHENTIC ITALIAN PIZZA SAUCE

Makes enough sauce for 4 pizzas

INGREDIENTS

- 1 can (400g) good quality tinned crushed or diced tomatoes (San Marzano DOP tomatoes is best)
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon of salt
- 1 garlic clove (optional)
- 4-5 fresh basil leaves
- 1 tablespoon of fresh oregano

METHOD

1. Place all the ingredients in a bowl.
 2. Using a stick blender or a food processor, puree the ingredients just until the sauce is mixed thoroughly but still coarse (you don't want a smooth texture like passata).
 3. Taste, adjust the seasoning, your sauce is ready to be used on your pizza bases.
- Use immediately, alternatively store in an airtight container in the refrigerator for up to 4 days or can freeze and store for later.

NOTE: Quality tinned tomatoes are key to this sauce.

CLASSIC NEAPOLITAN MARGHARITA PIZZA

Makes 1 pizza

INGREDIENTS

- 1 Neapolitan Style Pizza dough (recipe p.37)
- 2 tablespoons No cook pizza sauce (recipe p. 42)
- 85g fresh mozzarella, sliced about 0.5cm thick
- 3 basil leaves
- 2 teaspoons grated Parmesan
- Extra-virgin olive oil for drizzling

METHOD

1. Preheat the pizza oven with the pizza stone on the rack to 380°C.
2. Stretch the pizza dough out to a 30cm round.
3. Transfer the dough to the pizza peel generously dusted with flour.
4. Spread the sauce evenly around the center of the dough, leaving a 2cm border.
5. Scatter the mozzarella over the sauce.
6. Gently shake pizza on peel to make sure it's not sticking. If the dough sticks anywhere, gently lift the dough and spread additional flour underneath.
7. Set the timer for 5 minutes. Slide the pizza off the peel and onto the pizza stone. Start the timer.
8. When the timer sounds, check the pizza. If baked to desired doneness, use the peel to remove the pizza from the oven, or bake for about 1 more minute. Slide the pizza onto a cutting board. Garnish with the Parmesan, basil, and olive oil. Slice and serve.

GARLIC KNOTS

Brush the deep pan with 1 tablespoon of olive oil. Divide 500g of pizza dough into equal pieces. Roll each piece into a rope and tie into a knot. Melt 4 tablespoons of butter with finely chopped garlic (about 4 cloves). Dip each knot into the melted garlic butter and place evenly into the deep pan. Cover and allow to rise for 30 minutes. Bake at 230°C, for about 15 minutes, until golden. Rotate the pan halfway through baking, for even results.

CINNAMON SUGAR TWISTS

Prepare the dough as above for the Garlic Knots. Brush each knot with melted butter and sprinkle liberally with cinnamon sugar. Bake at 230°C, for about 15 minutes, until golden. Rotate the pan halfway through baking, for even results.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

Beim Verwenden dieses Geräts bitte stets diese Sicherheitshinweise beachten, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Produkt nicht korrekt verwendet wird.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



- **ACHTUNG:** sehr heiße Oberflächen.

Vorsicht bei der Verwendung des Wärmepföchens, die Oberfläche kann heiß sein

- Die heißen Oberflächen **NICHT BERÜHREN**, es besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf nicht in Möbeln oder Einbauelementen aufgestellt sein, wenn es eingeschaltet ist und verwendet wird.
- **DIESES GERÄT MUSS BEAUF SICHTIGT WERDEN.** Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- **WICHTIG:** Das Gerät nach dem Gebrauch so lange am Netzstrom angeschlossen lassen, bis sich das Gebläse abschaltet, um eine ausreichende Kühlung des Ofens und der Elektronik zu gewährleisten.
- Gewisse Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen, die sogar unter den oben genannten Richtwerten liegen können. Für Schäden, die dadurch

entstehen, dass das Gerät entgegen diesen Hinweisen aufgestellt wurde, haftet der Eigentümer. Dieses Gerät darf weder als Ablage noch als Arbeitsfläche verwendet werden.

- Das Gerät darf nicht mit leicht entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Textilien, Wänden und ähnlichem in Berührung kommen oder abgedeckt werden. Stets einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien einhalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Gerät spielen.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie Zubehörteile aus dem Pizzaofen entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. In dem Fall das Gerät an den Kundendienst zurücksenden (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 208). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen.
- Da die Außenflächen beim Betrieb des Geräts heiß werden können, sollten Sie darauf achten, dass die Geräteoberflächen nicht mit anderen hitzeempfindlichen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
- Stellen Sie keine Kochutensilien oder Backformen auf der Glastür ab.

SICHERHEIT VON ELEKTROGERÄTEN

- Achten Sie stets darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung geeignet.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittelreste zu entfernen, solange der Pizzaofen an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile des Scheuerschwamms könnten abreißen, Elektroteile berühren

und eventuell einen Stromschlag verursachen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie darauf, vor dem ersten Gebrauch alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrem Gerät zu entfernen.
- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 208).
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Pizzaofen auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose stellen.
- Nichts auf das Gerät legen, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Die Nahrungsmittel beim Garen nicht in Plastikfolie, Kunststoffbeutel oder Metallfolie verpacken. Dies kann ein Brandrisiko darstellen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen.

Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.

- Immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene ofenfeste Zubehör im Pizzaofen lagern.
- Regelmäßig vor dem Gebrauch alle Teile überprüfen. **NICHT VERWENDEN**, wenn ein Teil beschädigt ist.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bedecken, um Verletzungen und mögliche Brände zu vermeiden.

- Die Krümelkassette sowie die anderen Teile des Ofens nicht mit Metallfolie abdecken. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen das Basisgerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Zum Ausschalten den Regler auf OFF drehen und danach den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Immer den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht verwendet wird. Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Wir empfehlen, den Pizzastein und die Pizzaschaufel mit Holzgriff sorgfältig von Hand zu waschen. Falls Sie die Zubehöerteile aus Edelstahl im Geschirrspüler reinigen möchten, dann bitte nur im oberen Bereich.



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 208).



Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten

Dieses Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pizzaofens von Cuisinart !

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. PRODUKTÜBERSICHT (siehe Umverpackung)

1. Betriebsanzeigeleuchte
2. Digitale Zeitschaltuhr
3. Temperatur-Bereitschaftsanzeige
4. Drehregler für die Temperatur
5. Taste für die Innenbeleuchtung des Ofens
6. Keramischer Pizzastein
7. Backrost
8. Tiefes Backblech
9. Pizzaschneider
10. Klappbare Pizzaschaufel
11. Krümellade (nicht abgebildet)

Lees alle instructies grondig door vooraleer u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats als referentiemateriaal voor achteraf.

4. GEBRAUCH

A. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme des Pizzaofens, dass alle Verpackungselemente entfernt wurde und das Gerät auf einer ebenen Fläche steht. Alle Zubehörteile sollten gründlich gereinigt werden (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege). Den Pizzaofen 5 - 10 cm von der Wand sowie von Gegenständen auf der Arbeitsfläche entfernt auf. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen verwenden. Vergewissern Sie sich, dass die Krümelade korrekt eingesetzt ist, und schieben Sie den Backrost und den Pizzastein ein.

ANMERKUNG: Es sollten nie Gegenstände auf dem Backofen gelagert werden. Gegebenenfalls alle Gegenstände entfernen, bevor Sie den Ofen einschalten. Die Außenwände werden während des Betriebs heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.

B. BEDIENUNGSANLEITUNG

- Den Pizzaofen auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche stellen. Das Gerät an einem gut belüfteten Ort an den Netzstrom anschließen. Aufgrund der hohen Temperaturen kann es eventuell zu einer geringen Rauchentwicklung kommen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Backrost in der richtigen Position in den Ofen geschoben wurde.
- Den Pizzastein auf den Backrost legen.

WICHTIG: Den Pizzastein vorsichtig handhaben, da er zerbrechlich ist. Die Oberfläche des Pizzasteins vor dem Gebrauch nicht waschen oder anfeuchten.

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf, ein akustischer Alarm ertönt und der Backofen beginnt vorzuheizen.

C. VORHEIZEN DES PIZZAOFENS

- Der Pizzaofen heizt nach dem Einschalten automatisch ca. 16-17 Minuten lang vor. Die Vorheizzeit sorgt dafür, dass der Pizzastein mit Hitze gesättigt wird, was für eine knusprige Pizzakruste unerlässlich ist.
- Während der Ofen vorheizt, können Sie Ihre Pizza belegen (siehe oben).
- Sobald der Ofen aufgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal, und die Temperatur-Bereitschaftsanzeige leuchtet.

ANMERKUNG: Es dauert einige Zeit, um die Pizzen zu belegen; tun Sie dies also am besten, während der Ofen vorheizt, oder sogar schon vorher.

D. PIZZA BACKEN

- Wenn der Pizzaofen die Temperatur erreicht hat und Ihre Pizzen belegt sind, legen Sie die Pizzen mit der mitgelieferten Pizzaschaufel vorsichtig auf den erhitzten Pizzastein im Ofen. Den Timer mit den Tasten +/- einstellen und auf Start drücken. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ertönt ein akustisches Signal.
- Die Pizza nach der Hälfte der Backzeit mit der Pizzaschaufel anheben und herausnehmen, um den Gargrad zu prüfen. Die Pizza drehen und zurück in den Ofen schieben.

WICHTIG: Bitte beachten Sie, dass der Ofen nicht automatisch ausgeschaltet wird, wenn der Timer abgelaufen ist.

- Sobald die Pizza fertig ist, mit der Pizzaschaufel aus dem Ofen nehmen und genießen!
- Zum Ausschalten des Ofens jederzeit den Regler auf die Position „Aus“ drehen. Die Betriebsanzeige erlischt und ein akustischer Hinweis ertönt.

ANMERKUNG: Überwachen Sie beim Backen bei höheren Temperaturen genau den Garfortschritt, da Pizzen ziemlich schnell fertig sind.

WICHTIG: Das Gerät nach dem Gebrauch so lange am Netzstrom angeschlossen lassen, bis sich das Gebläse abschaltet, um eine ausreichende Kühlung des Ofens und der Elektronik zu gewährleisten.

ANMERKUNG: Immer dafür sorgen, dass der Pizzaofen ausreichend vorgeheizt ist (angezeigt durch die Temperatur-Bereitschaftsanzeige), bevor Sie Ihre Pizza backen. So erzielen Sie die besten Ergebnisse für alle Arten von Pizza. Wenn Sie unterschiedliche Pizzasorten zubereiten, empfehlen wir Ihnen, mit den Pizzen zu beginnen, die eine niedrigere Temperatur erfordern.

ANMERKUNG: Wenn Sie feststellen, dass die Pizzen noch ein wenig zu hell aus dem Ofen kommen oder noch nicht gar sind, lassen Sie den Ofen nochmals 5-10 Minuten aufheizen.

E. ARTEN VON PIZZA

Napolitana

400°C 4-5 Minuten

Die Pizza Napolitana wird oft als „Holzofenpizza“ bezeichnet, da sie traditionell in Holzöfen zubereitet wird. Die Merkmale sind ein dunkler, knuspriger Boden und ein hoher, elastischer Krustenrand. Bei dieser Pizzavariante geht es eher um den Geschmack des Teigs als um den Belag, daher sollten Sie bei dieser Art Pizza weniger Belag verwenden. Die Pizzen nach der Hälfte der Garzeit mithilfe der Pizzaschaufel drehen, um die besten Resultate zu erzielen.

Dünn und knusprig

370°C 4-5 Minuten

Der Teig ist etwas süßer und erfordert manchmal mehr Öl oder Fett als herkömmlicher Pizzateig. Er ist dünn und hat kaum eine äußere Kruste.

Deep Pan Pizza

300°C 15 Minuten

Die Deep Pan Pizza gilt als Spezialität Chicagos, wird traditionell in einer hohen Backpfanne zubereitet und hat eine dicke Kruste, die mit reichlich Soße, Käse und anderen traditionellen Pizzabelägen gefüllt ist. Der Käse schmilzt oft über der Kruste und wird dort, wo er beim Backen mit der Pfanne in Berührung kommt, schön knusprig.

Focaccia

400°C 15 Minuten

Die Focaccia ist ein mit Olivenöl angereichertes Brot. Manchmal wird sie nur leicht mit Kräutern und Salz oder auch etwas geriebenem Käse bestreut serviert. In anderen Fällen wird sie doppelt gebacken, d. h. sie wird zuerst vorgebacken, dann mit Käse und anderen Zutaten gefüllt und schließlich fertig gebacken, so dass sie eigentlich eher zu einem gefüllten Brot wird.

Calzone

300°C 15 Minuten

Am einfachsten lässt sich dieses in der Pizzeria so beliebte Produkt als gefüllte Pizza beschreiben. Der Pizzateig wird zu einem Oval oder Kreis gedehnt und mit Käse, im Normalfall Ricotta und Mozzarella, und oft auch mit einer Mischung aus Gemüse- und Fleischzutaten gefüllt. Sie wird direkt auf dem Pizzastein gebacken, um eine knusprige Oberfläche und ein schnelles Garen zu gewährleisten.

Tiefgekühlt

230°C 10-20 Minuten

Tiefkühlpizza direkt auf dem vorgeheizten Pizzastein backen. Denken Sie daran, dass für dickere Krusten mehr Zeit erforderlich ist, während dünnere Krusten und Einpersonen-Pizzen weniger Zeit benötigen. Die Pizzen nach der Hälfte der Garzeit mithilfe der Pizzaschaufel drehen, um die besten Resultate zu erzielen.

Glutenfrei

350°C 10-15 Minuten

Glutenfreie Pizzaböden erfordern besondere Aufmerksamkeit. Da die Teige in der Regel klebriger sind, werden sie am besten in dem tiefen Backblech und nicht direkt auf dem Pizzastein gebacken. Möglicherweise müssen sie erst vorgebacken und danach belegt werden, um zu gewährleisten, dass sie vollständig durchgebacken sind und dem Gewicht und der Feuchtigkeit der Beläge standhalten können.

Blumenkohl

275°C 4-5 Minuten

Blumenkohlböden erfordern besondere Aufmerksamkeit, ähnlich wie glutenfreie Teige. Sie müssen in dem tiefen Backblech gebacken werden, wenn sie frisch zubereitet werden, und das Blech muss gut geölt sein. Der Boden muss vorgebacken werden, bevor er belegt werden kann.

F. DIE PERFEKTE PIZZA ZUBEREITEN

Pizza backen braucht Übung - hier sind einige wichtige Schritte zum Erfolg:

Werkzeuge für den Erfolg:

- Ein Tischschaber ist hilfreich zum Zerteilen und zum Anheben des Teigs sowie zum Reinigen des Arbeitsbereichs
- Digitale Waage zum Abwiegen der Zutaten
- Pizzaschneider

Mehl und Teig:

- Für die Herstellung von Teig bieten wir Rezepte für drei Methoden an: von Hand, mit der Universal-Küchenmaschine oder mit der Küchen-Knetmaschine. Alle unsere Teigrezepte können mit jeder der drei Methoden zubereitet werden.
- Für die meisten Pizzateigarten wird Brotmehl oder 00-Mehl empfohlen.
- Zum Verarbeiten des Teigs und Formen der Pizza ist ebenfalls Mehl erforderlich. Es verhindert, dass der Teig an den Händen, der Arbeitsfläche und vor allem an der Pizzaschaufel kleben bleibt.
- Überschüssiges Mehl verbrennt auf dem Pizzastein. Verwenden Sie daher nur so viel, wie erforderlich ist, damit der Teig nicht kleben bleibt, wenn Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel in den Ofen schieben.
- In den meisten Fällen ergeben unsere Pizzateig-Rezepte, anders als sonstige Brotteige, einen ziemlich klebrigen Teig. Diese klebrige Konsistenz ist die Grundlage für die charakteristischen elastischen und wohlschmeckenden Pizzen, die beim Backen Blasen bilden. Achten Sie darauf, dass Hände und Arbeitsfläche immer leicht bemehlt sind, und arbeiten Sie zügig, damit der Teig leichter zu handhaben ist.
- Den Pizzateig mindestens 1 Stunde oder auch bis zu 3 Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, da er sich bei Zimmertemperatur leichter verarbeiten lässt. Den Teig immer zugedeckt lassen, während er geht.
- Den Pizzateig immer mit bemehlten Händen verarbeiten. Bemehlte Hände verhindern, dass der Teig klebt, und sorgen auch dafür, dass beim Formen nicht zu viel Mehl in den Teig eingearbeitet wird. Überschüssiges Mehl kann vor dem Belegen immer abgebürstet werden.
- Wenn sich der Teig nicht gut ausbreiten oder in die gewünschte Form dehnen lässt, muss er länger gehen. Lassen Sie ihn zugedeckt 10 bis 15 Minuten ruhen und versuchen Sie erneut, ihn zu dehnen. Den Teig nicht forcieren, wenn er zu zäh oder zu hart ist, sonst kann er reißen und erreicht nicht die gewünschte Form oder Größe.

Zeit und Temperatur:

Die Backzeiten und die Temperaturen für die Zubereitung der Pizza verändern sich im Laufe des Prozesses. Je mehr Pizzen Sie nacheinander backen, desto mehr Hitze nimmt der Stein auf. Beachten Sie also stets die unterschiedlichen Faktoren, die den Backvorgang beeinflussen könnten. Mit der Zeit werden Sie das Backverhalten immer besser einzuschätzen lernen. Ihre zweite Pizza wird nicht genauso garen wie die erste, aber wenn Sie das Verfahren beherrschen, werden sie alle köstlich sein.

Zubereiten einer auf dem Stein gebackenen Pizza:

1. Zuerst die Sauce und den Belag vorbereiten und bereitstellen. Sobald der Teig ausreichend gegangen ist, die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und die Teigkugel in die Mitte legen. Wir empfehlen 250 g Teig pro Pizza. 450 g Teig ist die empfohlene Höchstmenge für eine einzelne Pizza.
2. Die Teigkugel von der Mitte her mit den Fingern beider Hände auseinanderdrücken. Den Teig von der Mitte nach außen drücken, um die runde Form immer weiter auszudehnen. (Fig. 1)
3. Den Teig mindestens einmal wenden, damit er nicht anklebt (bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben), während Sie ihn gleichmäßig von der Mitte nach außen dehnen und formen. (Fig. 2)
4. Sobald der Teig auf die gewünschte Größe gedehnt ist, die Pizzaschaufel mit etwas Mehl bestäuben. Die Zugabe einer kleinen Menge Grießmehl kann ebenfalls dazu beitragen, dass der Teig nicht klebt.
5. Den Teig auf die Pizzaschaufel legen. Darauf achten, dass die Pizzaschaufel abgekühlt ist, bevor Sie den geformten, frischen Teig darauf geben. Der Teigboden darf nicht größer sein als die Schaufel. Es ist wichtig, alle überhängenden Teigstücke abzuschneiden.
6. Zügig mit der Sauce bestreichen und die gewünschten Beläge hinzufügen. Bedenken Sie bei den Belägen, dass oft bereits kleine Mengen großen Genuss bedeuten. Durch zu viel Sauce oder Käse wird der Pizzaboden zu schwer und gleitet nicht so gut von der Pizzaschaufel. Die ungebackene Pizza nicht länger als etwa 2 Minuten auf der Schaufel liegen lassen, da sie sonst daran kleben bleibt. (Fig. 3)
7. Durch leichtes Rütteln prüfen, ob sich der Teig auf der Schaufel bewegen lässt. Falls der Teig an einer Stelle anklebt, heben Sie ihn vorsichtig an und bestäuben die Pizzaschaufel nochmals mit ein wenig Mehl.
8. Die Backofentür öffnen und die Schaufel mit der Pizza in den Ofen schieben. Dann die Pizza mit einer schnellen, entschlossenen Rückwärtsbewegung von der Pizzaschaufel auf den Pizzastein gleiten lassen.
9. Wenn die Pizza fertig ist, die Schaufel wieder unter die Pizza schieben. Vorsichtig aus dem Ofen heben und die Pizza auf ein Schneidebrett gleiten lassen. Die Pizza etwas abkühlen lassen, dann schneiden und servieren. Die Pizzaschaufel abkühlen lassen, bevor Sie die nächste Pizza zusammenstellen. (Fig. 4)

Zubereiten einer Pan Style Pizza:

Wir empfehlen, das entsprechende tiefe Blech des Pizzaofens zu verwenden, obwohl auch andere gusseiserne Pfannen oder Pfannen aus Karbonstahl verwendet werden können, solange sie in den Ofen passen. In diesem Ofen keine antihafbeschichteten Pfannen verwenden. Den Pan Style Pizzateig zubereiten (Seite 29). Dieses Rezept ergibt genug Teig für eine Deep Pan Pizza.

1. Das Innere des Blechs je nach Art der Zubereitung mit 3 bis 4 Esslöffeln Olivenöl bestreichen.
2. Den Teig in das geölte Blech geben und einige Male wenden, bis er vollständig mit dem Olivenöl bedeckt ist.
3. Den Teig vorsichtig mit den Fingerspitzen auseinander drücken und in Richtung der 4 Seitenwände der Form verteilen (dabei nicht forcieren, er dehnt sich nach und nach aus).
4. Das Blech abdecken und 20 Minute ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig aufdecken und den Vorgang wiederholen. Dabei sollte der Teig gut bis an die Ränder des Pizzablechs verteilt werden. Wieder abdecken und diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig das gesamte Blech ausfüllt. Dieser Vorgang kann bis zu 3 Wiederholungen (insgesamt 60 Minuten) dauern.

5. Sobald der Teig das gesamte Blech füllt, kann er wie gewünscht belegt werden.
6. Die Pizza locker mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, während der Pizzaofen vorheizt.
7. Sobald der Pizzaofen vorgeheizt ist, das Blech direkt auf den Pizzastein in den Ofen geben.
8. Wenn die Pizza fertig ist, aus dem Ofen nehmen, aus dem Blech auf ein Schneidebrett gleiten lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Zubereiten einer dünnen, knusprigen Pizza:

1. Die Schritte 1 bis 3 zur Zubereitung einer auf dem Stein gebackenen Pizza befolgen (Seite 55).
2. Den gedehnten Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem dünnen Rund oder Rechteck von 30 cm ausrollen.
3. Die Pizzaschaufel leicht mit Mehl bestäuben und den ausgerollten Teig vorsichtig auf die Schaufel legen und dann zügig mit den gewünschten Zutaten belegen.
4. Durch leichtes Rütteln prüfen, ob sich der Teig auf der Schaufel bewegen lässt. Falls der Teig an einer Stelle anklebt, heben Sie ihn vorsichtig an und bestäuben die Pizzaschaufel nochmals mit Mehl.
5. Die Backofentür öffnen und die Schaufel mit der Pizza in den Ofen schieben. Dann die Pizza mit einer schnellen, entschlossenen Rückwärtsbewegung von der Pizzaschaufel auf den Pizzastein gleiten lassen.
6. Wenn die Pizza fertig ist, die Schaufel wieder unter die Pizza schieben. Die Pizza vorsichtig aus dem Ofen heben und auf ein Schneidebrett gleiten lassen. Die Pizza etwas abkühlen lassen, dann schneiden und servieren. Die Pizzaschaufel abkühlen lassen, bevor Sie die nächste Pizza zusammenstellen.

G. TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON PIZZATEIG

Tipps zur Teigherstellung:

Hefe-Pizzateig kann auf unterschiedliche Arten zubereitet werden. Unabhängig davon, für welche Methode Sie sich entscheiden, befolgen Sie nach der Herstellung des Teigs die Anweisungen des jeweiligen Rezepts zum Gehen lassen.

Falls Instant-Trockenhefe verwendet wird, kann diese bei allen Methoden den trockenen Zutaten beigelegt werden. Aktive Trockenhefe sollte zuerst mit flüssigen Zutaten bei einer geeigneten Gärtemperatur (40°C) angesetzt werden.

Geduld ist der Schlüssel zu einem guten Teig. Je länger er langsam gärt und im Kühlschrank geht, desto mehr Zeit haben die Aromen, sich zu entwickeln (bis zu 72 Stunden für die besten Resultate).

Von Hand:

Alle Zutaten und Werkzeuge bereitlegen. Die besten Werkzeuge für die Herstellung von Teig mit der Hand sind eine große, breite, flache Schüssel zum Mischen und Kneten, eine kleine Schüssel mit Allzweck- oder Brotmehl zum Bestäuben der Hände und der Arbeitsfläche sowie ein Messbecher mit Wasser. Ein Teig-/Schüsselschaber aus Kunststoff ist nützlich, aber nicht notwendig.

Alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel und das Wasser/die Flüssigkeit in einen Messbecher geben. Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen oder einem Schüsselschaber vermengen. Die Mindestmenge an Wasser hinzugeben (falls eine Spanne angegeben ist) und anfangen zu mischen. Falls Sie dies mit den Händen tun, bestäuben Sie sie großzügig mit Mehl. Sobald der Teig zusammenhält, kann er in der Schüssel oder auf einer sauberen, mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gut durchgeknetet werden.

Den Teig kneten, bis er sich fluffig anfühlt. Versuchen Sie, nicht zu viel zusätzliches Mehl hinzuzufügen, wenn der Teig klebt, sondern kneten Sie lieber einfach weiter (es ist aber in Ordnung, mehr Mehl auf die Hände zu geben, wenn der Teig tatsächlich an den Händen klebt). Mit der Zeit wird der Teig zusammenhalten.

Eine gute Methode ist es, einen Teil des Teigs zu sich zu ziehen und ihn dann über den anderen

Teil zu falten. Den Teig um 45 Grad drehen und den Vorgang wiederholen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig schön elastisch ist.

Universal-Küchenmaschine

Mit der Universal-Küchenmaschine lässt sich der Teig schnell und einfach herstellen. Da der Teig mit höherer Geschwindigkeit geknetet wird und sich dadurch stärker erwärmt als bei der Zubereitung mit der Hand oder der Küchen-Knetmaschine, entsteht die perfekte Teigkugel in Sekunden und nicht in Minuten wie bei den anderen Methoden.

Die trockenen Zutaten in das mit der Metallklinge oder der Teigklinge versehene Arbeitsgefäß geben.

Auf niedriger Geschwindigkeit oder, falls vorhanden, auf Teigggeschwindigkeit verarbeiten. Bei laufender Maschine langsam Wasser/Flüssigkeit durch die Zufuhröffnung hinzugeben und darauf achten, jeweils nur die Flüssigkeit hinzuzufügen, die auch von den trockenen Zutaten aufgenommen werden kann. Wenn der Teig zu klebrig oder feucht erscheint, teelöffelweise zusätzliches Mehl hinzufügen. Sobald sich der Teig zu einer Kugel geformt hat, braucht er nur noch 45 bis 60 Sekunden lang geknetet zu werden.

Anschließend können Sie die Teigkugel auf eine saubere, leicht mit Mehl bestäubte Fläche legen und einige Male mit der Hand durchkneten, so dass wirklich eine glatte Kugel entsteht, die bei leichtem Druck zurückfedert.

Küchen-Knetmaschine:

Die Küchen-Knetmaschine ist bei der Zubereitung von Pizzateig oft die erste Wahl. Es ist einfacher, größere Mengen zuzubereiten als in der Universal-Küchenmaschine, und es ist eine Methode, bei der nicht viel Handarbeit erforderlich ist und gut geeignet, um sich die Hände nicht zu sehr zu verschmutzen.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Den Knethaken in die Knet-Küchenmaschine einsetzen. Die flüssigen Zutaten in das Mischgefäß geben.

Dann die trockenen Zutaten hinzufügen. Ob die trockenen Zutaten auf einmal oder nach und nach hinzugefügt werden, hängt vom Rezept ab.

Sobald sich die Teigkugel gebildet hat, 10 Minuten lang auf niedriger Stufe weiter kneten.

H. HINWEISE FÜR DEN BELAG

Bei der Zubereitung frischer Pizzen nicht zu viel Sauce verwenden und sie auch nicht mit Zutaten überladen. Durch zu viel Sauce wird der Teig beim Backen matschig und die Pizza gleitet nicht so leicht von der Pizzaschaufel, um sie in den Ofen zu befördern.

Für neapolitanische Pizzen empfehlen wir etwa 3 Esslöffel Pizzasauce für eine rote Pizza. Für die Varianten New York und Thin & Crispy wird üblicherweise etwas mehr Sauce verwendet. Wenn Sie eine besonders saftige Pizza wünschen, backen Sie die Kruste am besten vor, um einen knusprigen Boden zu erhalten, und bestücken ihn dann mit der gewünschten Sauce und den jeweiligen Belägen.

Die meisten Pizzabeläge sollten besser vorgegart werden. Rohe Zutaten geben mehr Feuchtigkeit ab, die beim Garen in die Pizza eindringen und einen unangenehm feuchten Teig ergeben kann. Da die Pizza nur wenig Backzeit benötigt, kann es außerdem vorkommen, dass bestimmte Beläge nicht richtig gar werden, wenn sie nicht vorgegart sind.

I. TIPPS:

Aufwärmen:

Pizzaresten können bei 170°C für 5 Minuten aufgewärmt werden.

Was tun mit übrig gebliebenem Teig:

Das Einfrieren von Teig spart Zeit für den nächsten Pizzabend. Den jeweiligen Teig zubereiten

und die gesamte im Rezept angegebene Zeit gehen lassen (vor dem Formen). Den Teig in einzelne Portionen teilen (entweder einzelne Pizzen, 250 g, oder bei Pfannenpizzen die Menge, die zum Füllen eines Blechs oder einer Pfanne erforderlich ist). Gut in Plastik einwickeln und in den Gefrierschrank legen. Teig kann bis zu 2 Monate eingefroren bleiben.

Zum Auftauen den Teig aus der Frischhaltefolie nehmen und in eine Schüssel oder auf ein Blech legen und abdecken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, 1 bis 3 Stunden vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur bringen und in dem gewünschten Pizzastil zubereiten.

FERTIGTEIG

Wenn Sie keine Zeit haben, Ihren eigenen Teig zuzubereiten, können Sie in den Kühlregalen der Supermärkte auch vorgefertigte Teigkugeln finden. Sie können den fertig zubereiteten Pizzateig aus dem Supermarkt verwenden, um Zeit zu sparen, aber nichts ist so gut wie frischer, selbst gemachter Pizzateig.

E. FEHLERBEHEBUNG

Mein Teig klebt an der Pizzaschaufel:

Wenn Sie den Teig formen, sollten Sie darauf achten, immer zusätzliches Mehl zur Hand zu haben. Hände und Arbeitsfläche beim Formen des Teigs leicht mit Mehl bestäuben. Die Schaufel leicht bestäuben. Sobald die Pizza belegt ist, überprüfen, ob sie auf der Schaufel hin und her rutschen kann, bevor Sie versuchen, sie in den Ofen zu schieben. Sollte eine Stelle kleben bleiben, die Unterseite leicht mit Mehl bestäuben, damit sich die Pizza auf der Schaufel bewegt.

Sauce und Belag sparsam verwenden, denn ein Übermaß kann dazu führen, dass der Teig an der Schaufel kleben bleibt.

Achten Sie darauf, dass die Schaufel vollständig abgekühlt ist, bevor Sie erneut einen fertig geformten, frischen Teigboden darauf legen. Der Teig kann sogar mit Mehl ankleben. Dies lässt sich am besten dadurch verhindern, dass der Zeitraum, in dem der Teig während des Belegens und bevor er in den Ofen geschoben wird, auf der Schaufel liegt, so kurz wie möglich gehalten wird.

Warum reißt mein Teig ständig und ist nicht elastisch?

Der Teig lässt sich am besten bei Zimmertemperatur verarbeiten. Im Supermarkt gekaufter Teig muss etwa 4 Stunden bei Zimmertemperatur gelagert werden, um die richtige Konsistenz zu erhalten.

Aus dem Ofen kommt Rauch:

Dies ist aufgrund der extrem hohen Temperaturen beim Backen normal. Um die Rauchentwicklung zu verringern, können Sie versuchen, weniger Mehl auf Ihrer Pizzaschaufel zu verwenden.

Der Ofen hat Feuer gefangen:

Manchmal kommt es vor, dass kleine Mengen von Lebensmitteln verbrennen, beispielsweise wenn zu viel Mehl oder Öl verwendet wird. In diesem Fall dafür sorgen, dass die Ofentür korrekt geschlossen ist. Wenn das Feuer nicht innerhalb von 10 Sekunden von selbst erlischt, den Ofen ausschalten und den Netzstecker ziehen, bis das Feuer erloschen ist.

Der Backofen macht auch nach dem Ausschalten noch Geräusche:

Dies ist völlig normal. Aufgrund der extremen Temperaturen, die der Ofen erreichen kann, bleibt das Gebläse noch einige Minuten nach Ende des Backvorgangs eingeschaltet.

Den Netzstecker des Ofens erst aus der Steckdose ziehen, wenn das Gebläse nicht mehr läuft.

Mein Backrost zeigt Anzeichen von Verfärbungen:

Auch bei normalem Gebrauch kann es auf dem Backrost zu Verfärbungen kommen. Dies ist völlig normal und wird durch die hohen Temperaturen verursacht.

Auch das Backblech und der Backrost können sich verfärben.

5. REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Den Ofen vor dem Reinigen immer vollständig abkühlen lassen.
- Immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, harten Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden, da dies zu einer Beschädigung der Beschichtung führen kann. Die Außenseiten einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. Tragen Sie die Reinigungslösung vor der Reinigung auf ein Tuch und nicht direkt auf den Ofen auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums ein feuchtes Tuch und eine milde Flüssigseifenlösung oder ein Spray mit einem Schwamm. Verwenden Sie niemals scharfe Scheuermittel oder ätzende Produkte. Diese könnten die Oberfläche des Ofens beschädigen. Verwenden Sie für das Innere des Backofens niemals Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Metall.

Reinigen des Zubehörs:

- Tiefes Backblech, Backrost, Pizzaschaufel und Krümellade: von Hand in heißem Seifenwasser waschen. Diese Teile sind NICHT spülmaschinenfest.
- Pizzaschaufel: Den Griff vorsichtig abschrauben und beiseite legen. Den Metallteil der Schaufel in heißem Seifenwasser waschen. Wenn die Schaufel wieder trocken ist, den Griff wieder anschrauben und dabei darauf achten, ihn wieder gut festzuziehen.

Reinigung und Pflege des Pizzasteins:

- Der Pizzastein sollte regelmäßig gereinigt werden, damit er Ihnen lange gute Dienste erweisen kann. Der Stein muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn handhaben. Festsitzende Lebensmittel können mit der Kante des Schabers entfernt werden. Den Pizzastein im Ofen aufbewahren, wenn er nicht benutzt wird.
- Den Pizzastein niemals in Wasser eintauchen. Dadurch kann er irreparabel beschädigt werden oder reißen.
- Niemals Öl oder Reinigungsmittel direkt auf dem Stein verwenden: er ist porös und absorbiert die Reinigungsmittel.
- Niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein verwenden, sie könnten ihn beschädigen. Die Pizza vom Stein nehmen und erst dann schneiden.
- Den Stein keinen extremen Temperaturschwankungen aussetzen.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er angestoßen oder fallen gelassen wird.
- Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt es auch danach noch lange Zeit.
- Den Stein nicht mit Wasser kühlen und ihn nicht verwenden, wenn er feucht ist.
- Um eingebrannte Speisereste zu entfernen zuerst warten, bis der Stein abgekühlt ist. Dann vorsichtig mit beiden Händen aus dem Ofen nehmen und alle losen oder groben Reste entfernen.
- Falls der Stein bricht, den Backofen ausschalten, abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen, bevor Sie den zerbrochenen Stein entfernen.

6. REZEPTE

PIZZATEIG NACH NEAPOLITANISCHER ART

Für 2 Pizzaböden

ZUTATEN

240 ml warmes Wasser (40°C)

310 g Brot- oder 00-Mehl

4 g Instanthefe oder aktive Trockenhefe*

1½ Teelöffel Salz

Eine Prise Streuzucker (falls gewünscht, siehe Tipp unten)

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in die Rührschüssel einer Küchen-Knetmaschine mit eingesetztem Knethaken geben.
2. Das Mehl, die Hefe und gegebenenfalls den Zucker hinzufügen. Die Küchen-Knetmaschine auf der niedrigsten Stufe einschalten und die Zutaten mischen, bis sich eine Teigkugel bildet.
3. Nachdem sich die Teigkugel gebildet hat, 10 Minuten lang auf der niedrigsten Stufe weiter kneten.
4. Den Teig in eine große Edelstahlschüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer glatten, runden Kugel formen. Den Teig in eine saubere Form legen, die so groß ist, dass sich die Stücke ausdehnen können, ohne sich zu berühren. Dicht abdecken und mindestens 24 Stunden, aber auch bis zu 3 Tage, im Kühlschrank kalt stellen.
6. Vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bevor der Teig zu einem Pizzaboden geformt wird.

KENNER-TIPP: Obwohl es sich nicht um eine traditionelle Zutat handelt, verleiht eine Prise Zucker Ihrer Pizza beim Backen tolle „Leopardenflecken“.

* Wenn Sie Instanthefe verwenden, dann verfahren Sie wie hier beschrieben. Aktive Trockenhefe muss zunächst mit warmem Wasser (40°C) angesetzt werden. Die Hefe in das warme Wasser streuen. Sobald sie schaumig wird, ist sie gebrauchsfertig. Alle weiteren trockenen Zutaten können wie oben beschrieben gemischt werden.

PIZZATEIG NACH NEW YORKER ART

Für 2 Pizzaböden

ZUTATEN

240 ml warmes Wasser (40°C)

310 g Brot- oder 00-Mehl

1 Esslöffel Olivenöl

4 g Instantheefe oder aktive Trockenhefe*

1½ Teelöffel Salz

1 Teelöffel Streuzucker oder Honig**

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser und das Olivenöl in einem Messbecher vermischen.
2. Brotmehl, Salz, Hefe und Zucker in das mit einer Hack- oder Teigklinge versehene Arbeitsgefäß einer Universal-Küchenmaschine geben. Kurz verarbeiten, um alles zu mischen (etwa 10 Sekunden).
3. Die Flüssigkeit bei laufender Maschine nur in der Geschwindigkeit hinzuzufügen, wie das Mehl sie aufnehmen kann. Nachdem die Mischung eine Kugel geformt hat, den Teig noch 45 Sekunden lang weiter kneten.
4. Den Teig in eine Edelstahlschüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer glatten, runden Kugel formen. Den Teig in eine saubere Form legen, die so groß ist, dass sich die Stücke ausdehnen können, ohne sich zu berühren. Dicht abdecken und mindestens 24 Stunden, aber auch bis zu 3 Tage, im Kühlschrank kalt stellen.
6. Vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bevor der Teig zu einem Pizzaboden geformt wird.

* Wenn Sie Instantheefe verwenden, dann verfahren Sie wie hier beschrieben. Aktive Trockenhefe muss zunächst mit warmem Wasser (40°C) angesetzt werden. Die Hefe und den Zucker in das warme Wasser streuen. Sobald sie schaumig wird, ist sie gebrauchsfertig. Alle weiteren trockenen Zutaten können wie oben beschrieben gemischt werden.

** Honig ist eine gute Alternative für Zucker im Pizzateig. Wenn Sie Honig verwenden, sollte er dem Rezept zusammen mit den flüssigen Zutaten hinzugefügt werden.

DÜNN UND KNUSPRIG

Für 2 Pizzaböden

Dünn ausgerollt eignet sich dieser Teig für jede Art von dünner und knuspriger Pizza.

ZUTATEN

190 ml warmes Wasser (40°C)

3 Esslöffel (45ml) Olivenöl

310 g Brot- oder 00-Mehl

3 g Instantheefe oder aktive Trockenhefe*

1 Esslöffel Streuzucker

1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser und das Olivenöl in einem Messbecher vermischen.

2. Brotmehl, Zucker, Hefe und Zucker in das mit einer Hack- oder Teigklinge versehene Zubereitungsgefäß einer Universal-Küchenmaschine geben. Kurz verarbeiten, um alles zu mischen (etwa 10 Sekunden).

3. Die Flüssigkeit bei laufender Maschine nur in der Geschwindigkeit hinzuzufügen, wie das Mehl sie aufnehmen kann. Sobald Mischung eine Kugel geformt hat, den Teig noch 45 Sekunden lang weiter kneten.

4. Den Teig in eine Edelstahlschüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken, oder in einen verschließbaren Plastikbeutel geben. Mindestens über Nacht und höchstens 3 Tage lang im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1 Stunde auf Zimmertemperatur kommen lassen. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und diese dann jeweils zu einer glatten, runden Kugel formen. Jedes Teigstück einzeln in getrennte Schüsseln geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

6. Sobald sich der Teig in der Größe verdoppelt hat, kann er für einen Pizzaboden verwendet werden.

* Wenn Sie Instantheefe verwenden, dann verfahren Sie wie hier beschrieben. Aktive Trockenhefe muss zunächst mit warmem Wasser (40°C) angesetzt werden. , Die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker in das warme Wasser streuen. Sobald sie schaumig wird, ist sie gebrauchsfertig. Alle weiteren trockenen Zutaten können wie oben beschrieben gemischt werden.

** Für optimale Ergebnisse ist sehr empfehlenswert, den Teig sofort über Nacht ruhen zu lassen. Der Teig kann jedoch auch schon nach dem Kneten verwendet werden, nachdem er mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur gegangen ist. Bedenken Sie jedoch, dass er sich eventuell beim Backen aufbläht, wenn er nur kurze Zeit gehen konnte.

PAN STYLE

Ergibt den Teig für 1 Deep Pan Pizza

ZUTATEN

400 g Brot- oder 00-Mehl

1½ Teelöffel Salz

4 g Instantheefe oder aktive Trockenhefe*

315 ml warmes Wasser (40°C)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Hefe in eine große Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen gut mischen. Das Wasser über die trockenen Zutaten gießen. Mit den Händen oder einem Teigschaber die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Noch einige Male durchkneten, dann abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 16 und bis zu 24 Stunden ruhen lassen.

2. Den Teig mehrere Male über sich selbst falten und ihn dann für Ihr bevorzugtes Deep-Pan-Pizzarezept verwenden.

ANMERKUNG: Dieses Rezept kann auch in einer Universal-Küchenmaschine oder einer Küchen-Knetmaschine zubereitet werden.

* Wenn Sie Instantheefe verwenden, dann verfahren Sie wie hier beschrieben. Aktive Trockenhefe muss zunächst mit warmem Wasser (40°C) angesetzt werden. Die Hefe in das warme Wasser streuen. Sobald sie schaumig wird, ist sie gebrauchsfertig. Alle weiteren trockenen Zutaten können wie oben beschrieben gemischt werden.

GLUTENFREI

Für 2 Pizzaböden

ZUTATEN

240 ml warmes Wasser

4 g Instantheefe oder aktive Trockenhefe*

20 ml Olivenöl

310 g glutenfreies Mehl

1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in einem Messbecher in warmem Wasser auflösen. Stehen lassen, bis sie schäumt (etwa 5 Minuten). (Hinweis: Wenn die Hefe nicht innerhalb von 10 Minuten schaumig wird, ist sie nicht aktiv und Sie sollten sie wegschütten und neu beginnen)

2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung bilden. Das warme Wasser-Hefe-Gemisch und das Öl hineingießen. Mit den Händen mischen, bis sich der Teig zusammenfügt und glatt ist. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und kurz durchkneten.

3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort 30 Minuten lang, oder bis sich die Größe verdoppelt hat, gehen lassen.

4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und weitere 5 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig in zwei Hälften teilen und die Pizzaböden auf die gewünschte Größe und Dicke ausrollen. Vor dem Ausrollen etwas glutenfreies Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, damit der Teig nicht anklebt. 5. Pizzeria auf 260 °C vorheizen. Den Pizzaboden vorsichtig auf die Schaufel legen und mit Sauce und dem gewünschten Belag bedecken. 10-13 Minuten backen, bis der Käse golden und der Boden knusprig ist.

* Wenn Sie Instantheefe verwenden, dann verfahren Sie wie hier beschrieben. Aktive Trockenhefe muss zunächst mit warmem Wasser (40°C) angesetzt werden. Die Hefe in das warme Wasser streuen. Sobald sie schaumig wird, ist sie gebrauchsfertig. Alle weiteren trockenen Zutaten können wie oben beschrieben gemischt werden.

TRADITIONELLE PIZZASAUCE

Ergibt 1,5 Tassen

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Dose pürierte oder gewürfelte Tomaten (400 g)
- 1 Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Chiliflocken (je nach Geschmack, für eine schärfere Sauce)

ZUBEREITUNG

1. Das Olivenöl auf mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Wenn das Öl sich gut auf dem Topfboden verteilt, die Zwiebel hinzufügen. Knoblauch und Oregano in den Topf geben. Dünsten, bis die Zwiebeln weich sind und der Knoblauch duftet.

2. Die Tomaten und das Salz in den Topf geben. Aufkochen und dann 30 Minuten lang, oder so lange, bis sich der Geschmack intensiviert hat und die Sauce eingedickt und um die Hälfte reduziert ist, zugedeckt bei sanfter Hitze köcheln lassen.

3. Den Herd ausschalten und 10 Minuten lang im Topf abkühlen lassen. Den schwarzen Pfeffer und eventuell Chiliflocken unterrühren. Abschmecken. Die reduzierte Sauce in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen, bevor sie für die Pizza verwendet wird. Diese Sauce lässt sich gut einfrieren.

ANMERKUNG: Sauce für Ihre Pizza: Manchmal ist bei der Sauce weniger mehr. Wenn Sie zu viel Soße verwenden, kann die Pizza matschig werden, oder es läuft Sauce auf den Stein, was ihm nicht gut tut. Halten Sie sich an das Motto: die Sauce einfach und mittig.

AUTHENTISCHE ITALIENISCHE PIZZASAUCE OHNE KOCHEN

Ergibt genug Sauce für 4 Pizzen

ZUTATEN

- 1 Dose (400 g) zerstoßene oder gewürfelte Tomaten von guter Qualität (San Marzano DOP-Tomaten sind am besten geeignet)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack)
- 4-5 frische Basilikumblätter
- 1 Esslöffel frischer Oregano

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben.
2. Die Zutaten mit einem Handmixer oder einer Universal-Küchenmaschine pürieren, bis die Sauce gut vermischt, aber noch leicht stückig ist (keine glatte Textur wie eine Passata).
3. Abschmecken, nachwürzen, und fertig ist die Sauce für die Pizzaböden.

Sofort verwenden, oder aber in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 4 Tage aufbewahren, oder einfrieren und für später aufbewahren.

ANMERKUNG: Dosentomaten bester Qualität sind ausschlaggebend für diese Sauce.

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE PIZZA MARGHARITA

Für 1 Pizza

ZUTATEN

- 1 Pizzateig nach neapolitanischer Art (Rezept S.60)
- 2 Esslöffel Pizzasauce ohne Kochen (Rezept S. 65)
- 85 g frischer Mozzarella, in etwa 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 3 Basilikumblätter
- 2 Teelöffel geriebener Parmesan
- Natives Olivenöl extra zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Den Pizzaofen mit dem Pizzastein auf dem Rost auf 380°C vorheizen.
2. Den Pizzateig zu einem 30 cm großen Rund dehnen.
3. Den Teig auf die großzügig mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel geben.
4. Die Sauce gleichmäßig über die Mitte des Teigs verteilen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen.
5. Den Mozzarella auf der Sauce verteilen.
6. Die Pizza vorsichtig auf der Schaufel rütteln, um zu gewährleisten, dass sie nicht anklebt; wenn der Teig irgendwo klebt, heben Sie ihn vorsichtig an und streuen etwas mehr Mehl unter die Stelle.
7. Den Timer auf 5 Minuten stellen. Die Pizza von der Schaufel auf den Pizzastein gleiten lassen. Den Timer starten.
8. Wenn der Timer ertönt, die Pizza überprüfen. Wenn die Pizza den gewünschten Gargrad erreicht hat, mit der Schaufel aus dem Ofen nehmen; andernfalls noch etwa 1 Minute weiter backen. Die Pizza auf ein Schneidebrett gleiten lassen. Mit dem Parmesan, dem Basilikum und dem Olivenöl garnieren. In Stücke teilen und servieren.

KNOBLAUCHKNOTEN

Das tiefe Blech mit 1 Esslöffel Olivenöl einpinseln. 500 g Pizzateig in gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Band rollen und damit einen Knoten machen. 4 Esslöffel Butter mit fein gehacktem Knoblauch (etwa 4 Zehen) schmelzen. Die Knoten einzeln durch die geschmolzene Knoblauchbutter ziehen und gleichmäßig in dem tiefen Backblech verteilen. Abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Bei 230°C etwa 15 Minuten lang backen, bis sie goldgelb sind. Für ein gleichmäßiges Resultat das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.

ZIMT-ZUCKER-SCHLEIFEN

Den Teig wie oben für die Knoblauchknoten zubereiten. Jede Schleife mit geschmolzener Butter bestreichen und großzügig mit Zimtzucker bestreuen. Bei 230°C etwa 15 Minuten lang backen, bis sie goldgelb sind. Für ein gleichmäßiges Resultat das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

Volg altijd deze veiligheidswaarschuwingen op wanneer u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Bij verkeerd gebruik kan letsel ontstaan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



• **WAARSCHUWING:** Zeer hete oppervlakken.

Wees voorzichtig bij het gebruik van de oven, het oppervlak kan heet zijn.

- **RAAK HETE OPPERVLAGKEN NIET AAN** want dit kan letsel veroorzaken.
- Het apparaat dient niet in meubilair of inbouwapparatuur geplaatst te worden wanneer hij aan staat en in gebruik is.
- **ZORG DAT ER ALTIJD TOEZICHT IS OP DIT APPARAAT.** Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **BELANGRIJK:** Houdt het apparaat na gebruik aangesloten op het elektra totdat de ventilatoren zijn uitgeschakeld, om de oven en de elektronica goed te laten afkoelen.
- Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor warmteschade of verkleuring, zelfs al bij lagere temperaturen dan de hierboven vermelde richtlijnen. Schade veroorzaakt door het installeren van het apparaat in strijd met deze instructies, is voor rekening van de eigenaar. Gebruik dit apparaat niet om voorwerpen in op te bergen of als werkoppervlak.
- Het apparaat dient niet in contact te komen of bedekt te worden met licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen,

textiel, muren en dergelijke. Zorg altijd voor voldoende veilige afstand tot ontvlambare materialen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om te voorkomen dat ze met dit apparaat gaan spelen.
- Om brandwonden te voorkomen, dient u uiterst voorzichtig te zijn als u iets uit de Pizzaoven haalt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen of boerderijen, of voor gebruik door klanten in hotels, motels en andere huiselijke omgevingen of bed-and-breakfast-achtige bedrijven.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stop bij snoerschade onmiddellijk met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Retourneer het apparaat naar de Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 208). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met warmtebronnen.
- Omdat de buitenoppervlakken heet kunnen worden wanneer het apparaat in gebruik is, dienen deze niet in contact te komen met andere hittegevoelige oppervlakken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.

- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Leun niet met kookgerei of ovenschalen op de glazen deur.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Zorg er altijd voor dat het te gebruiken voltage overeenkomt met dat van het apparaat. Dit staat vermeld aan de onderkant van de oven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het snoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- Probeer niet om voedsel los te maken wanneer de Pizzaoven is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes om mee schoon te maken. Er kunnen namelijk stukjes metaal loskomen van het sponsje en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op een elektrische schok ontstaat.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Zorg dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele labels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u hem voor het eerst aanzet.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als hij beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade, of wanneer het apparaat een storing vertoont, telefonisch contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale

garantie' op pagina 208).

- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats de Pizzaoven op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Zet niets boven op het apparaat als hij aanstaat of heet is.
- Verpak etenswaren tijdens het bakken niet in plasticfolie, polyetheenzakken of aluminiumfolie. Dit kan brandgevaar opleveren.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet (gas) fornuis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer hij aanstaat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen ovenbestendige accessoires in de Pizzaoven.
- Controleer regelmatig alle onderdelen voor gebruik. Als er ook maar iets beschadigd is, het apparaat NIET GEBRUIKEN.
- Dek het apparaat niet af wanneer hij in gebruik is, om letsel of mogelijke brand te voorkomen.
- Bedek de kruimellade of enig ander deel van de oven niet met aluminiumfolie. Hierdoor raakt de oven namelijk oververhit.
- Om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen, dient u de oven, het snoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen te dompelen of in een vaatwasmachine plaatsen.
- Om het apparaat uit te zetten draait u eerst de schakelaar naar de uitstand (off) en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Zet het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet

gebruikt en voordat u hem gaat schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u hem gaat schoonmaken.

- Wij raden u aan de pizzasteen en de pizzaschep met houten handvat zorgvuldig met de hand af te wassen. Als u een vaatwasser wilt gebruiken voor de roestvrijstalen accessoires, plaats deze dan alleen op het bovenste rek.



WAARSCHUWING: De polyethyleenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgevingen en normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 208).



Het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur

Dit symbool op het product of op de verpakking  betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval gegooid mag worden. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een

onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Pizzaoven.

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich als doel om de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten gaan uitzonderlijk lang mee en zijn ontworpen voor gebruiksgemak en uitstekende prestaties, elke dag weer.

Voor meer informatie over onze producten en ideeën voor recepten gaat u naar www.cuisinart.eu

3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. Aan/uit-lampje
2. Digitale timer
3. Verklikkerlampje temperatuur bereikt
4. Temperatuurregelaar
5. Knop voor binnenverlichting oven
6. Keramische Pizzasteen
7. Rooster
8. Deep Dish Bakvorm
9. Pizzasnijder
10. Inklapbare Pizzaschep
11. Kruimellade (niet afgebeeld)

Lees alle instructies grondig door vooraleer u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats als referentiemateriaal voor achteraf.

4. GEBRUIK

A. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de Pizzaoven voor het eerst gaat gebruiken, dient u ervoor te zorgen dat alle verpakking is verwijderd en dat hij op een vlakke ondergrond is geplaatst. Alle accessoires moeten goed worden gereinigd (zie hoofdstuk Reiniging & Onderhoud). Houd de Pizzaoven 5 à 10 cm van de muur af en van voorwerpen op het werkblad. Gebruik de oven niet op hittegevoelige oppervlakken. Controleer of de kruimellade geplaatst is en plaats het rooster en de pizzasteen.

NB: Bewaar geen voorwerpen bovenop de oven. Licht er toch wat op, verwijder dat dan in ieder geval altijd voordat u de oven aanzet. De wanden van de oven worden heet wanneer hij in gebruik is. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen.

B. GEBRUIKSAANWIJZING

- Plaats de Pizzaoven op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact en zorg dat de ruimte goed geventileerd kan worden. Er kan namelijk wat rook vrijkomen door de hoge temperaturen.
- Zorg dat het rooster op de juiste manier in de oven wordt geplaatst
- Plaats de pizzasteen op het rooster.

BELANGRIJK: Wees voorzichtig met de pizzasteen want hij is breekbaar. Maak het oppervlak van de pizzasteen niet nat of vochtig voor gebruik.

- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het aan/uit-lampje zal gaan branden, er klinkt een geluidssignaal en de oven begint met voorverwarmen.

C. DE PIZZAOVEN VOORVERWARMEN

- De Pizzaoven wordt automatisch ongeveer 16 à 17 minuten voorverwarmd nadat de oven is aangezet. Dit zorgt ervoor dat de pizzasteen door en door warm wordt, wat essentieel is voor een krokante pizzabodem.
- Bereid de pizza's voor en beleg ze terwijl de oven aan het voorverwarmen is (zie hierboven).
- Als de oven voorverwarmd is, klinkt er een geluidssignaal en licht het lampje op dat aangeeft dat de temperatuur is bereikt.

NB: Het kost tijd om pizza's voor te bereiden, dus dat kunt u het beste doen terwijl de oven aan het voorverwarmen is, of zelfs nog eerder.

D. PIZZA'S BAKKEN

- Wanneer de Pizzaoven op temperatuur is en uw pizza's zijn voorbereid, gebruik dan de meegeleverde pizzaschep om de pizza's voorzichtig op de verwarmde pizzasteen in de oven te schuiven. Stel de timer in met de +/-knoppen en druk op start. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 00:00 uur, klinkt er een geluidssignaal.
- Controleer de pizza halverwege het bakken, met behulp van de pizzaschep waarmee u de pizza op kunt tillen en kunt verwijderen. Draai de pizza een halve slag en plaats hem terug in de oven.

BELANGRIJK: Houd er rekening mee dat de oven niet uit gaat aan het einde van de timercyclus.

- Als de pizza klaar is, haalt u hem uit de oven met behulp van de pizzaschep en kunt u ervan gaan genieten!
- De oven kan op elk moment uitgezet worden door de knop in de uitstand te zetten. Het aan/uit-lampje gaat dan uit en er klinkt een geluidssignaal.

NB: Houd bij het bakken op hogere temperaturen het bakproces goed in de gaten want pizza's zijn snel klaar.

BELANGRIJK: Houdt het apparaat na gebruik aangesloten op het elektra totdat de ventilatoren uit zijn gegaan om de oven en de elektronica goed af te laten koelen.

NB: Zorg er altijd voor dat de Pizzaoven is voorverwarmd voordat u de pizza gaat bakken. (Dit is het geval als het verklikkerlampje aangeeft dat de temperatuur is bereikt). Dit zorgt voor de beste resultaten voor alle soorten pizza's. Als u meerdere soorten pizza's bereidt, raden we u aan te beginnen met de pizza's die een lagere temperatuur vereisen.

NB: Als u merkt dat de pizza's te licht uit de oven komen of niet goed gaar zijn, geef de oven dan 5 à 10 minuten de tijd om weer op te warmen.

E. PIZZASTIJLEN

Napolitaanse stijl

400°C 4 à 5 minuten

Pizza Napolitana wordt vaak aangeduid als houtgestookte-pizza, omdat deze traditioneel wordt gebakken in een houtoven. Hij wordt gekenmerkt door zijn donkere bodem en een hoge en stevige korst. Bij deze pizzastijl draait het meer om de smaak van het deeg en minder om de toppings, dus houd de toppings simpel bij dit type pizza. Voor het beste resultaat draait u de pizza's halverwege de bereidingstijd een halve slag.

Dun en knapperig

370°C 4 à 5 minuten

Het deeg is een beetje zoeter en heeft soms wat meer olie of vet nodig dan traditioneel pizzadeeg. De pizzabodem is dun en heeft weinig korst aan de buitenkant.

Deep dish pan-pizza

300°C 15 minuten

De deep dish pan-pizza, die gezien wordt als een specialiteit uit Chicago, wordt traditioneel bereid in een hoge bakvorm en heeft een dikke deegbodem. Hij is rijkelijk belegd met saus, kaas en andere traditionele pizza-toppings. De kaas smelt vaak over de bodem en korst heen en krijgt een krokante textuur wanneer hij tijdens het bakken in contact komt met de pan.

Focaccia

400°C 15 minuten

Focaccia is brood dat verrijkt is met olijfolie. Soms wordt het gewoon geserveerd met simpele toppings zoals kruiden en zout, of eventueel een beetje geraspte kaas. Soms wordt focaccia twee keer gebakken, waarbij het eerst wordt vorgebakken, dan wordt gevuld met kaas en vullingen, en vervolgens wordt afgebakken om er een soort gevuld brood van te maken.

Calzone

300°C 15 minuten

De eenvoudigste manier om deze populaire pizza te omschrijven is als een gevulde pizza. Pizzadeeg wordt uitgerold tot een ovaal of cirkel en gevuld met kaas, meestal ricotta en mozzarella, en vaak een mengsel van groenten en vlees. Het wordt direct op de pizzasteen gebakken voor een knapperige buitenkant, en om hem snel te bakken.

Diepvriespizza

230°C 10 à 20 minuten

Bak diepvriespizza rechtstreeks op de voorverwarmde pizzasteen. Houd er rekening mee dat dikkere deegbodems meer tijd nodig hebben, terwijl dunnere bodems en zelfgemaakte pizza's minder tijd nodig hebben. Voor het beste resultaat draait u de pizza's halverwege de bereidingstijd een halve slag.

Glutenvrije pizza

350°C 10 à 15 minuten

Glutenvrije pizza's hebben wat extra aandacht nodig. Omdat het deeg meestal plakkeriger is, kunnen ze het beste in de diepe bakvorm worden gebakken in plaats van direct op de pizzasteen. Het kan nodig zijn ze eerst voor te bakken voordat ze worden belegd, om er zeker van te zijn dat ze gaar zijn en bestand zijn tegen het gewicht en het vocht van de toppings.

Bloemkoolpizza

275°C 4 à 5 minuten

Bloemkoolbodems hebben, net als glutenvrije deegbodems wat speciale aandacht nodig. Ze moeten in de diepe bakvorm worden gebakken als ze vers worden bereid en de vorm moet goed worden ingeplet. De bodem moet worden voorgebakken voordat de toppings worden toegevoegd.

F. DE PERFECTE PIZZA MAKEN

Pizza's maken vergt wat oefening – met deze tips lukt het:

Handige hulpmiddelen:

- Een deegschrapper, handig om het deeg te verdelen en op te pakken of het aanrecht schoon te maken.
- Een digitale weegschaal om ingrediënten af te wegen
- Pizzasnijder

Meel en deeg:

- Voor het maken van deeg, bieden wij recepten die gebruik maken van drie methoden: met de hand, met de foodprocessor of met de keukenmachine. Onze deegrecepten kunnen op een van deze drie manieren bereid worden.
- Patentbloem of 00-bloem wordt aanbevolen voor de meeste soorten pizzadeeg.
- Daarnaast is nog extra bloem nodig om het deeg te kunnen bewerken en er een pizzavorm van te maken. Het voorkomt dat deeg aan uw handen of het aanrecht en vooral dat het aan de pizzaschep blijft plakken.
- Overtollige bloem zal verbranden op de pizzasteen, dus gebruik alleen dat wat nodig is om te voorkomen dat het deeg blijft plakken bij het gebruik van de pizzaschep om pizza's in de oven te schuiven.
- In de meeste gevallen is het deeg van onze pizzadeegrecepten wat plakkerig, en dat is nogal een verschil met andere soorten brooddeeg. Deze kleverige consistentie is wat zorgt voor de kenmerkende smakelijke pizza's, die tijdens het bakken opborrelen. Bestuif uw handen en de oppervlakken met bloem en werk snel om het deeg makkelijker te kunnen bewerken.
- Haal pizzadeeg 1 uur tot 3 uur voor gebruik uit de koelkast, omdat deeg gemakkelijker te bewerken is bij kamertemperatuur. Dek deeg altijd af als het rust.
- Bestuif uw handen met bloem als u met pizzadeeg gaat werken. Daarmee voorkomt u dat het deeg blijft plakken en dat er te veel bloem aan het deeg wordt toegevoegd wanneer het wordt gevormd. Overtollige bloem kan altijd worden weggeveegd voordat de pizza belegd wordt.

- Als het deeg niet tot de gewenste vorm kan worden uitgerekt, moet het even rusten. Dek het af en laat het 10 à 15 minuten staan en probeer het daarna opnieuw uit te rekken. Forceer het deeg niet, want dan scheurt het waarschijnlijk en bereikt het niet de gewenste vorm of grootte.

Tijd en temperatuur:

De baktijd en temperatuur van de pizza varieert tijdens het proces. De steen blijft warmte absorberen terwijl u meer pizza's bakt, dus wees altijd bewust van uw bakomgeving en probeer te wennen aan hoe uw pizzaoven bakt. Uw tweede pizza zal niet hetzelfde bakken als de eerste, maar ze zullen allemaal heerlijk zijn als u het proces onder de knie hebt.

Pizza voorbereiden om direct op de Steen te bakken:

1. Zorg dat uw saus en toppings klaar staan om te gebruiken. Als het deeg voldoende gerust heeft, bestuift u het werkoppervlak met bloem en plaatst u de deegbal in het midden. Wij raden 250 g deeg aan per pizza.. 450 g deeg is de maximaal aanbevolen hoeveelheid per pizza.
2. Druk met twee handen de deegbal uit het midden met uw vingers. Duw het deeg vanuit het midden naar de buitenkant om de vorm uit te rekken tot een grotere cirkel. (Afb. 1)
3. Draai het deeg ten minste één keer om, om te voorkomen dat het blijft plakken (voeg zo nodig extra bloem toe) terwijl u het deeg gelijkmatig uitrekt en vormgeeft, van het midden naar buiten toe. (Afb. 2)
4. Als de gewenste grootte eenmaal is bereikt, bestuift u de pizzaschep met bloem. Als de gewenste grootte eenmaal is bereikt, bestuift u de pizzaschep met bloem.
5. Neem het deeg op de schep. Zorg dat de schep koel is voordat u er gevormd, vers deeg mee oppakt. Zorg dat het deeg niet groter is dan de schep zelf. Deeg dat over de schep valt, moet weggehaald worden.
6. Beleg de pizza snel met saus en gewenste toppings. Bedenk dat voor toppings geldt dat een klein beetje al snel genoeg is. Als u teveel saus of kaas toevoegt, wordt het te zwaar en wordt het moeilijk om de pizza van de schep af te laten glijden. Laat de ongebakken pizza niet langer dan 2 minuten op de schep zitten om te voorkomen dat hij vastplakt. (Afb. 3)
7. Controleer of het deeg op de schep kan bewegen door de schep een beetje te schudden. Mocht een deel van het deeg vastzitten, til dat dan voorzichtig op en strooi er wat extra bloem onder.
8. Open de ovendeur en plaats de schep in de oven. Laat de pizza van de schep op de steen glijden met een snelle maar zelfverzekerde beweging: eerst vooruit dan achteruit.
9. Als de pizza klaar is, schuift u de schep onder de pizza. Til de pizza voorzichtig op, haal hem uit de oven en schuif hem op een snijplank. Laat de pizza een beetje afkoelen voordat u hem snijdt en serveert. Laat de schep afkoelen voordat u de volgende pizza oppakt. (Afb. 4)

Een panpizza maken:

Wij adviseren u om de speciale diepe bakvorm van de pizzaoven te gebruiken, maar ook andere gietijzeren/plaatstalen pannen die in de oven passen, zijn hier geschikt voor. Gebruik geen antiaanbakpannen of pannen met een coating in deze oven. Maak het deeg voor panpizza's (pagina 29). Dit recept is voor één panpizza.

1. Vet de binnenkant van de vorm in met 3 à 4 eetlepels olijfolie, afhankelijk van de stijl die wordt bereid.
2. Leg het deeg in de geoliede pan en draai het deeg een paar keer om, zodat het volledig is bedekt met de olijfolie.
3. Druk voorzichtig op het deeg met uw vingertoppen en spreid het richting de 4 zijanten van de bakvorm (forceer het niet; het zal zich uiteindelijk zelf gaan verspreiden).

4. Dek de bakvorm af en laat het deeg 20 minuten rusten. Haal dan de afdekking weg en herhaal het proces, waarbij u probeert het deeg naar de randen van de pan te verspreiden. Dek de pan weer af en herhaal dit proces totdat het deeg de hele pan vult. Dit kan wel 3 keer nodig zijn (in totaal 60 minuten).
5. Als het deeg de hele pan eenmaal bekleedt, voegt u de gewenste toppings toe.
6. Bedek de pizza losjes met plasticfolie en laat de pizza rijzen terwijl de Pizzaoven wordt voorverwarmd.
7. Zodra de Pizzaoven is voorverwarmd, plaatst u de diepe bakvorm in de oven, rechtstreeks op de pizzasteen.
8. Als de pizza klaar is, haalt u hem uit de oven en schuift u de pizza uit de vorm op een snijplank voordat u de pizza snijdt en serveert.

Een dunne, knapperige pizza maken:

1. Volg stap 1 t/m 3 van het bereiden van pizza die rechtstreeks op de steen wordt gebakken (pagina 74).
2. Plaats het uitgerekte deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak. Rol het deeg met een deegroller uit tot een dunne cirkel of rechthoek van 30 cm.
3. Bestuif de pizzaschep met bloem en plaats het gerolde deeg voorzichtig op de schep. Beleg vervolgens de pizza snel met de gewenste toppings.
4. Controleer of het deeg op de schep kan bewegen door hem enigszins te schudden. Mocht er een deel vastzitten, til dat dan voorzichtig op en strooi er wat extra bloem onder.
5. Open de ovendeur en schuif de schep in oven. Laat de pizza van de schep op de steen glijden met een snelle maar zelfverzekerde beweging: eerst vooruit dan achteruit.
6. Als de pizza klaar is, schuift u de schep onder de pizza. Til de pizza voorzichtig op, haal hem uit de oven en schuif hem op een snijplank. Laat de pizza een beetje afkoelen voordat u hem snijdt en serveert. Laat de schep afkoelen voordat u de volgende pizza oppakt.

G. TIPS VOOR HET MAKEN VAN PIZZADEEG

Tips voor het maken van deeg:

Pizzadeeg met gist kan op verschillende manieren worden bereid. Volg, ongeacht welke methode u kiest, altijd de specifieke aanwijzingen om het deeg te laten rijzen als het eenmaal is gemaakt.

Bij alle methoden kan bij gebruik van instant gist de gist worden toegevoegd aan de droge ingrediënten. Actieve droge gist moet eerst worden gehydrateerd met vloeibare ingrediënten, bij een geschikte rijstemperatuur (40 °C).

Geduld is de sleutel tot een goed deeg, hoe langer het rustig kan rijzen en rusten in de koelkast, hoe langer de smaken zich kunnen ontwikkelen (tot wel 72 uur voor de beste resultaten).

Met de hand:

Houd alle ingrediënten en keukenhulpjes bij de hand. De beste keukenhulpjes om met de hand deeg te maken zijn een grote, brede, ondiepe kom voor het mengsel, een kleine kom met bloem om de handen en het werkoppervlak te bestuiven, en een maatbeker met water. Een plastic schraper voor het deeg/de kom kan handig zijn, maar is geen must.

Doe alle droge ingrediënten in de mengkom en het water/de vloeistof in een maatbeker. Meng de droge ingrediënten met een garde of met de komschraper/spatel.

Voeg de minimale hoeveelheid water toe (als die staat aangegeven) en begin met mengen. Als u uw handen gebruikt, bedek ze dan royaal met bloem. Wanneer het deeg een eenheid is geworden, kunt u het volledig mengen en kneden in de kom of op een schoon werkoppervlak dat is bestoven met bloem.

Kneed het deeg op het werkoppervlak totdat het weer soepel aanvoelt. Probeer niet te veel extra bloem toe te voegen als het plakkerig blijft, maar blijf gewoon kneden (meer meel aan uw handen is wel goed als het deeg ook aan uw handen blijft plakken). Uiteindelijk zal het een geheel worden.

Een goede methode is om een deel van het deeg naar u toe te trekken en het vervolgens weer over de rest van het deeg te vouwen. Draai dan het deeg 45 graden en herhaal dit. Herhaal dit proces tot het deeg mooi soepel is geworden.

Foodprocessor:

De foodprocessor maakt snel en gemakkelijk deeg. Aangezien het deeg sneller wordt gekneed en daardoor meer opwarmt dan wanneer het met de hand of in een keukenmachine wordt bereid, wordt de perfecte deegbal in seconden gevormd in plaats van in minuten, zoals bij de andere methoden.

Doe de droge ingrediënten in de kom met het metalen mes of het deegmes.

Verwerk het op een lage snelheid of op deegsnelheid, indien de machine die heeft. Voeg, terwijl de machine draait, langzaam water/vloeistof toe via de vulopening. Zorg ervoor dat dit niet sneller wordt toegevoegd dan dat de droge ingrediënten het kunnen absorberen. Als het deeg te kleverig of nat lijkt, voeg dan extra bloem toe, één theelepel per keer. Als het deeg eenmaal een bal vormt, kneed het dan alleen nog 45 à 60 seconden.

U kunt de deegbal vervolgens op een schoon oppervlak leggen, dat licht is bestoven met bloem, om een paar keer met de hand te kneden, om er zeker van te zijn dat het een gladde bal is die terugveert naar zijn oorspronkelijke vorm, wanneer er licht op wordt gedrukt.

Standmixer/keukenmachine:

De standmixer is ideaal om pizzadeeg mee te bereiden. Grotere hoeveelheden zijn gemakkelijker te bereiden in de standmixer dan in de foodprocessor en het kan meestal zonder vieze handen te krijgen, wat voor sommigen een voordeel is.

Meng de droge ingrediënten in een bak. Plaats de deeghaak in de standmixer. Doe de vloeibare ingrediënten in de mengkom van de mixer.

Voeg vervolgens de droge ingrediënten toe. Volg het recept om te bepalen of de droge ingrediënten ineens of geleidelijk moeten worden toegevoegd.

Kneed, nadat de deegbal is gevormd, het deeg nog 10 minuten door op lage snelheid.

H. TIPS VOOR TOPPINGS

Beleg verse pizza's niet met teveel saus of overdadig veel toppings. Door teveel saus wordt het deeg na het bakken zompig en kan het moeilijker zijn om de pizza van de schep af te krijgen wanneer u hem in de oven wilt schuiven.

Voor pizza's in Napolitaanse stijl raden we aan ongeveer 3 eetlepels pizzasaus te gebruiken voor een rode pizza. Op een New York-style pizza of een dunne en knapperige pizza hoort wat meer saus. Wilt u een pizza met veel saus, dan kunt u de bodem het beste eerst voorbakken zodat hij knapperig wordt en hem vervolgens met de gewenste saus en toppings beleggen.

De meeste pizzatoppings kunnen het beste eerst voorgedroogd worden. Rauwe ingrediënten bevatten meer vocht dat in uw pizzabodem kan trekken tijdens het bakken en hem onaantrekkelijk zompig kan maken. Ook is het zo dat, omdat de pizza in heel korte tijd gebakken wordt, bepaalde toppings niet goed gaar worden, als ze niet voorgedroogd zijn.

I. SUGGESTIES:

Opwarmen:

Pizza die is overgebleven kan in 5 minuten worden opgewarmd op 170°C.

Wat te doen met overgebleven deeg:

Het invriezen van deeg bespaart tijd voor een volgende pizza-avond. Bereid het gewenste deeg en laat het gedurende de volledige tijd die in het recept staat, rijzen (voordat u het uitrolt). Verdeel het deeg in afzonderlijke porties (voor losse pizza's 250 g, of voor panpizza's voldoende om de hele vorm te vullen). Wikkel de deegporties goed in plasticfolie en plaats die in de vriezer. Deeg blijft tot 2 maanden goed in de vriezer.

Om het deeg te ontdooien, verwijdt u het huishoudfolie en plaatst u het deeg in een kom of in een pan met deksel. Laat het deeg een nacht ontdooien in de koelkast en haal het 1 tot 3 uur voordat u het gaat gebruiken uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Bereid het deeg vervolgens naar wens.

KANT-EN-KLAAR DEEG

Als u geen tijd hebt om zelf het deeg te maken, kunt u ook kant-en-klaar pizzadeeg vinden in de koelkasten van de supermarkt. U kunt dit versbereide pizzadeeg dat uw supermarkt biedt, gebruiken om tijd te besparen maar er gaat natuurlijk niets boven vers zelfgemaakt pizzadeeg.

J. PROBLEMEN OPLOSSEN

Mijn deeg plakt aan de pizzaschep:

Zorg ervoor dat u extra bloem bij de hand hebt wanneer u deeg wilt uitrollen. Bestuif uw handen en het werkoppervlak met bloem bij het vormgeven van het deeg. Bestuif de pizzaschep met bloem. Controleer, als de pizza eenmaal is belegd, of hij op de schep kan bewegen voordat u de pizza in de oven schuift. Als er een stukje vastgeplakt zit, strooi daar dan voorzichtig wat bloem onder zodat de pizza op de schep kan bewegen.

Gebruik niet teveel saus en toppings want dat kan zorgen dat het deeg aan de schep blijft plakken.

Zorg dat de schep volledig is afgekoeld voordat u er gevormd, vers deeg mee oppakt. Zelfs met bloem kan het deeg nog gaan plakken. De beste manier om dit te voorkomen is door het deeg zo kort mogelijk op de schep te hebben.

Waarom scheurt mijn deeg steeds en rekt het niet uit?

Deeg is het best te bewerken bij kamertemperatuur. Als u het deeg in de supermarkt hebt gekocht, moet u het in ongeveer 4 uur op kamertemperatuur laten komen om de juiste consistentie te krijgen.

Er komt rook uit de oven:

Dit is normaal tijdens het bakken vanwege de extreem hoge temperaturen. Probeer de hoeveelheid bloem op uw schep te beperken, om rookvorming te verminderen.

Er is brand in de oven:

Kleine voedselbrandjes in de oven kunnen in sommige gevallen voorkomen, bijvoorbeeld bij overmatig gebruik van meel of olie. Als dit gebeurt, zorg er dan voor dat de ovendeur gesloten blijft. Als het vuur niet binnen 10 seconden vanzelf dooft, schakelt u de oven uit en haalt u de stekker uit het stopcontact totdat het vuur uit is.

Er komt nog geluid uit de oven nadat deze is uitgeschakeld:

Dit is volkomen normaal. Door de extreem hoge temperaturen die de oven kan bereiken, blijven de ventilatoren nog enkele minuten aan na het bakken.

Haal de stekker van de oven pas uit het stopcontact als deze ventilatoren zijn gestopt.

Mijn rooster vertoont tekenen van verkleuring:

Bij normaal gebruik kan er enige verkleuring optreden op het rooster. Dit is volledig normaal en komt door de hoge temperaturen.

Verkleuring kan ook optreden bij de diepe bakvorm.

5. REINIGING & ONDERHOUD

- Maak elk onderdeel grondig schoon voor het eerste gebruik en steeds na elk gebruik.
- Laat de oven altijd volledig afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.
- Haal altijd de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde materialen of schuursponsjes omdat dit het materiaal kan beschadigen. Veeg de buitenkant van de oven eenvoudig af met een schone, vochtige doek en maak hem weer goed droog. Breng het reinigingsmiddel eerst aan op een doekje en niet rechtstreeks op de oven.
- Om de binnenkant te reinigen, gebruikt u een vochtige doek en een milde vloeibare zeepoplossing of een spray, op een spons. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of bijtende producten. Die kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Gebruik nooit staalwol of metalen schuursponzen aan de binnenkant van de oven.

De accessoires reinigen:

- Was de diepe bakvorm, het rooster, de pizzaschep en de kruimellade met de hand in een warm zeepsopje. Deze zijn namelijk NIET vaatwasmachinebestendig.
- Pizzaschep: Schroef de handgreep voorzichtig los en leg deze apart om schoon te maken. Was het metalen deel van de schep in een warm zeepsopje. Wanneer de schep droog is, schroeft u de hendel weer vast en controleert u of hij stevig vastzit.

Reiniging en onderhoud van de pizzasteen:

- Om de levensduur van de pizzasteen te garanderen, raden wij regelmatige reiniging aan. Zorg dat de steen volledig is afgekoeld voordat u hem vastpakt.

Gebruik de rand van de schraper om vastgekoekt eten los te maken. Bewaar de pizzasteen in de oven wanneer hij niet gebruikt wordt.

- Dompel de pizzasteen nooit in water. Hierdoor kan hij namelijk permanent beschadigen of barsten.
- Gebruik nooit olie of schoonmaakmiddel direct op de steen: hij is poreus en zal schoonmaakmiddel

absorberen.

- Gebruik nooit een mes of pizzasnijder op de steen, omdat dit schade kan veroorzaken. Haal de pizza van de steen voordat u gaat snijden.
- Vermijd extreme temperatuursveranderingen voor de steen.
- De steen is breekbaar en kan kapot gaan als hij ergens tegenaan stoot of valt.
- De steen is erg heet tijdens gebruik en blijft na gebruik nog lang warm.
- Koel de steen niet af met water en gebruik hem niet als hij vochtig is.
- Wacht tot de steen is afgekoeld als u verbrande etensvlekken schoon wilt maken. Haal hem voorzichtig met twee handen uit de oven en verwijder losse of grote stukjes.
- Als uw steen breekt, zet dan uw oven uit, laat hem afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gebroken steen verwijderd.

6. RECEPTEN

DEEG VOOR PIZZA NAPOLITANA

Voor 2 pizzabodems

INGREDIËNTEN

240 ml warm water (40°C)

310 g patentbloem of 00-bloem

4 g instant of actieve droge gist*

1½ theelepel zout

Snufje basterdsuiker (optioneel, zie onderstaande tip)

BEREIDING

1. Doe het water in de mengkom van een standmixer met deeghaak.
2. Voeg de bloem, gist en eventueel de suiker toe. Zet de standmixer op de laagste snelheid en meng tot er een deegbal gevormd is.
3. Kneed, nadat het mengsel een deegbal gevormd heeft, het deeg nog 10 minuten door op lage snelheid.
4. Doe het deeg in een grote roestvrijstalen kom en dek die af met plastic. Laat het deeg ongeveer 4 uur fermenteren bij kamertemperatuur.
5. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en maak van elk een gladde, ronde bal. Doe het deeg in een schone pan met voldoende ruimte voor beide ballen om te rijzen zonder dat ze elkaar gaan raken. Zet dit, afgedekt, minimaal 24 uur maar beter nog langer - tot wel 3 dagen-, in de koelkast.
6. Wanneer u het deeg wilt gaan gebruiken, haalt u het uit de koelkast en laat u het ten minste 1 uur op kamertemperatuur komen voordat u een bodem gaat maken.

TIP VAN EEN INSIDER: Hoewel het niet een traditioneel ingrediënt is, geeft een snufje suiker uw pizza de optimale 'luipaard-vlekjes' als hij gebakken wordt.

* Als u instant gist gebruikt, bereid het dan volgens de instructies. Als u actieve droge gist gebruikt, moet deze eerst in warm water (40 °C) worden gehydrateerd. Strooi de gist in het warme water en zodra het gaat schuimen, is het klaar voor gebruik. Alle andere droge ingrediënten kunnen worden gemengd zoals hierboven beschreven.

PIZZA DEEG NEW YORK-STYLE

Voor 2 pizzabodems

INGREDIËNTEN

240 ml warm water (40°C)

310 g patentbloem of 00-bloem

1 eetlepel olijfolie

4 g instant of actieve droge gist*

1½ theelepel zout

1 theelepel basterdsuiker of honing**

BEREIDING

1. Doe het water en de olijfolie samen in een maatbeker.
2. Doe de bloem, het zout, de gist en de suiker in de kom van een foodprocessor die is voorzien van een hakmes of een deegmes. Mix het mengsel kort, ongeveer 10 seconden.
3. Giet, terwijl de machine draait, langzaam de vloeistof toe via de vulopening, in een tempo dat de bloem het kan opnemen. Nadat het mengsel een bal is geworden, het deeg bewerken door het nog eens 45 seconden extra te kneden.
4. Breng het deeg over in een roestvrijstalen kom en dek de kom af met plastic. Laat het deeg ongeveer 4 uur fermenteren bij kamertemperatuur.
5. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en maak van elk een gladde, ronde bal. Doe het deeg in een schone pan met voldoende ruimte voor beide ballen om te rijzen zonder dat ze elkaar raken. Zet dit, afgedekt, minimaal 24 uur maar beter nog langer - tot wel 3 dagen - in de koelkast.
6. Wanneer u het deeg wilt gaan gebruiken, haalt u het uit de koelkast en laat u het ten minste 1 uur op kamertemperatuur komen voordat u een bodem gaat maken.

* Als u instant gist gebruikt, bereid het dan volgens de instructies. Als u actieve droge gist gebruikt, moet deze eerst in warm water (40 °C) worden gehydrateerd. Strooi de gist in het warme water, samen met de suiker. Zodra de gist gaat schuimen, is hij klaar voor gebruik. Alle andere droge ingrediënten kunnen worden gemengd zoals hierboven beschreven.

** Honing is een geweldig alternatief voor suiker in pizzadeeg. Als u honing wilt gebruiken, voegt u dat tegelijk met de vloeibare ingrediënten toe aan het recept.

DUNNE EN KNAPPERIGE PIZZA

Voor 2 pizzabodems

Dit deeg, dat dun wordt uitgerold, is geschikt voor elk type dunne en knapperige pizza.

INGREDIËNTEN

190 ml warm water (40°C)

3 eetlepels (45 ml) olijfolie

310 g patentbloem of 00-bloem

3 g instant of actieve droge gist*

1 eetlepel basterdsuiker

1 theelepel zout

BEREIDING

1. Doe het water en de olijfolie samen in een maatbeker.
2. Doe bloem, suiker, zout en gist in de kom van een foodprocessor die is voorzien van een hakmes of deegmes. Mix het mengsel kort, ongeveer 10 seconden.
3. Giet, terwijl de machine draait, langzaam de vloeistof toe via de vulopening, in een tempo dat de bloem het kan opnemen. Nadat het mengsel een bal is geworden, het deeg bewerken door nog eens 45 seconden extra te kneden.
4. Breng het deeg over in een roestvrijstalen kom en dek deze af met plasticfolie**, of doe het in een hersluitbare plastic zak. Zet het minimaal 1 nacht en maximaal 3 dagen in de koelkast.
5. Wanneer u het deeg wilt gaan gebruiken, haalt u het uit de koelkast en laat u het ten minste 1 uur op kamertemperatuur komen. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en maak van elk een gladde, ronde bal. Doe elk stuk deeg in een aparte kom en dek het af met plastic.
6. Zodra het deeg twee keer zo groot is geworden, is het klaar om een bodem van te vormen.

* Als u instant gist gebruikt, bereid het dan volgens de instructies. Als u actieve droge gist gebruikt, moet deze eerst in warm water (40°C) worden gehydrateerd. Strooi de gist in het warme water, samen met een mespuntje van de suiker. Zodra de gist gaat schuimen, is hij klaar voor gebruik. Alle andere droge ingrediënten kunnen worden gemengd zoals hierboven beschreven.

** Voor de beste resultaten adviseren wij om het deeg eerst een nacht te laten rusten. Het deeg kan echter wel al worden gebruikt na het kneden, na een uur rust bij kamertemperatuur. Houd het bakproces dan wel in de gaten omdat het deeg na zo'n korte rusttijd de neiging heeft om te puffen.

DEEP-DISH STYLE PANPIZZA

Deeg voor 1 deep-dish panpizza

INGREDIËNTEN

400 g patentbloem of 00-bloem

1½ theelepel zout

4 g instant of actieve droge gist*

315 ml warm water (40°C)

BEREIDING

1. Doe de bloem, het zout en de gist in een grote mengkom. Meng het goed door. Giet het water over de droge ingrediënten. Gebruik uw handen of een schraper om de ingrediënten te bewerken tot een deeg. Kneed het nog een paar keer door en dek het dan af en laat het tussen de 16 uur 24 uur op kamertemperatuur staan.

2. Vouw het deeg een paar keer om en gebruik het dan voor uw favoriete panpizza-recept.

NB: Dit recept kan worden gemaakt in een foodprocessor of een standmixer.

* Als u instant gist gebruikt, bereid het dan volgens de instructies. Als u actieve droge gist gebruikt, moet deze eerst in warm water (40 °C) worden gehydrateerd. Strooi de gist in het warme water. Zodra het gaat schuimen, is het klaar voor gebruik. Alle andere droge ingrediënten kunnen worden gemengd zoals hierboven beschreven.

GLUTENVRIJ PIZZADEEG

Voor 2 pizzabodems

INGREDIËNTEN

240 ml warm water

4 g instant of actieve droge gist*

20 ml zonnebloemolie

310 g glutenvrije bloem

1 theelepel zout

BEREIDING

1.

Los de gist op in warm water in een vloeistofmaatbeker. Laat staan tot het gaat schuimen, na ongeveer 5 minuten. (NB: Als de gist niet binnen 10 minuten schuimt, betekent dit dat de gist niet (meer) actief is en dat u het moet weggooien en opnieuw moet beginnen.)

2. Doe bloem en zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Giet daar het mengsel van warm water, gist en olie in. Gebruik uw handen om het te mengen tot een glad samenhangend deeg. Kieper het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en kneed het kort.

3. Doe het deeg in een licht geoliede kom en dek die af met plasticfolie. Zet dit 30 minuten op een warme plaats om te rijzen of totdat het deeg 2 keer zo groot is geworden.

4. Kieper het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en kneed het nog eens 5 minuten door of tot het een glad en elastisch deeg is geworden. Verdeel het deeg in tweeën en rol de pizzabodem uit tot de gewenste grootte en dikte. Strooi een beetje glutenvrije bloem op het aanrecht voordat u gaat rollen, om te voorkomen dat het deeg blijft plakken

5. Verwarm de pizzaoven voor op 260°C. Breng de pizzabodem voorzichtig over op de schep en beleg hem met saus en de gewenste toppings. Bak 10 à 13 minuten of totdat de kaas goudbruin is en de bodem krokant is.

* Als u instant gist gebruikt, bereid het dan volgens de instructies. Als u actieve droge gist gebruikt, moet deze eerst in warm water (40°C) worden gehydrateerd. Strooi de gist in het warme water en zodra het gaat schuimen, is het klaar voor gebruik. Alle andere droge ingrediënten kunnen worden gemengd zoals hierboven beschreven.

TRADITIONELE PIZZASAUUS

Voor 0,35 L

INGREDIËNTEN

- 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 1 eetlepel extra vierge olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt of geperst
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 blikje of pakje gepelde tomaten in blokjes of stukjes (400 g)
- 1 theelepel zout
- ¼ theelepel vers gemalen zwarte peper
- Chilivlokken (optioneel, naar smaak, voor een pittigere saus)

BEREIDING

1. Doe de olijfolie in een middelgrote steelpan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe wanneer de olie gaat glimmen in de pan. Doe de knoflook en de oregano erbij. Bak tot de uien zacht zijn en de knoflook geurig is.
2. Doe de tomaten en het zout in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens 30 minuten zonder deksel zachtjes koken op laag vuur, of totdat de smaak intenser is geworden en de saus is ingedikt en gehalveerd.
3. Zet het vuur uit en laat de saus 10 minuten afkoelen in de pan. Roer de zwarte peper en indien gewenst de chilivlokken erdoor. Proef de saus en breng naar wens op smaak. Doe de ingedikte saus in een kom om af te koelen voordat u deze als pizza-topping gebruikt. Deze saus kan ook goed ingevroren worden.

NB: Saus op uw pizza: Bij saus geldt soms: minder is beter. Teveel saus op de pizza kan hem zompig maken of op de steen lopen, waardoor het een smeerboel wordt. Houd de saus simpel en in het midden.

AUTHENTIEKE ITALIAANSE PIZZASAUZ ZONDER TE BAKKEN

Saus voor 4 pizza's

INGREDIËNTEN

1 blik of pakje (400 g) gepelde tomaten van goede kwaliteit

1 eetlepel olijfolie

1 theelepel zout

1 teentje knoflook (optioneel)

4 à 5 verse basilicumblaadjes

1 eetlepel verse oregano

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten in een kom.

2. Pureer de ingrediënten met een staafmixer of een foodprocessor tot de saus goed gemengd maar nog wel grof is (u wilt niet zo'n gladde textuur als van passata).

3. Proef, breng op smaak en uw saus is klaar voor gebruik op uw pizzabodems.

Gebruik het direct of bewaar het in een luchtdicht bakje in de koelkast gedurende maximaal 4 dagen, of vries het in en bewaar het voor later.

NB: De kwaliteit van de tomaten in blik of pakje zijn heel belangrijk bij deze saus.

KLASSIEKE NAPOLITAANSE PIZZA MARGHARITA

Voor 1 pizza

INGREDIËNTEN

- 1 Napolitana-stijl pizzadeeg (recept pag. 83)
- 2 eetlepels pizzasaus zonder te bakken (recept p. 88)
- 85 g verse mozzarella, in plakjes van ongeveer 0,5 cm dik
- 3 basilicumblaadjes
- 2 theelepels geraspte Parmezaanse kaas
- Olijfolie van eerste persing om te besprenkelen

BEREIDING

1. Verwarm de pizzaoven voor met de pizzasteen op het rooster op 380°C.
2. Rek het pizzadeeg uit tot een schijf van 30 cm.
3. Breng het deeg over op de pizzaschep die royaal bestoven is met bloem.
4. Verdeel de saus gelijkmatig rondom het midden van het deeg, waarbij u een rand van 2 cm overlaat.
5. Strooi de mozzarella over de saus.
6. Schud de pizza voorzichtig op de pizzaschep om er zeker van te zijn dat deze niet blijft plakken. Als het deeg ergens blijft plakken, til het deeg dan voorzichtig op en strooi er wat extra bloem onder.
7. Stel de timer in op 5 minuten. Schuif de pizza van de schep op de pizzasteen. Stel de timer in.
8. Als de timer afgaat, controleer dan de pizza. Als hij naar wens gebakken is, gebruik dan de schep om de pizza uit de oven te halen of bak hem nog een minuutje langer. Schuif de pizza op een snijplank. Garneer hem met de Parmezaanse kaas, basilicum en olijfolie. Snijd hem in stukken en serveer.

KNOFLOOKBROODJES

Bestrijk de diepe bakvorm met 1 eetlepel olijfolie. Verdeel 500 g pizzadeeg in gelijke stukken. Rol elk stuk in een sliert en draai er een mooie knoop van. Smelt 4 eetlepels boter met fijngehakte knoflook (ongeveer 4 teentjes). Dompel elk broodje in de gesmolten knoflookboter en verdeel ze over de diepe bakvorm. Dek ze af en laat ze 30 minuten rijzen. Bak ze ongeveer 15 minuten op 230°C, tot ze goudbruin zijn. Draai de bakvorm halverwege het bakken een halve slag, voor een gelijkmatig resultaat.

KANEELSUIKERSTENGELS

Bereid het deeg zoals hierboven beschreven voor de knoflookbroodjes. Bestrijk elke stengel met gesmolten boter en bestrooi royaal met kaneelsuiker. Bak ze ongeveer 15 minuten op 230°C, tot ze goudbruin zijn. Draai de bakvorm halverwege het bakken een halve slag, voor een gelijkmatig resultaat.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

Rispettare sempre queste istruzioni di sicurezza per utilizzare l'apparecchio ed evitare infortuni alle persone o danni all'apparecchio stesso. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto nel presente libretto di istruzioni. Esiste il rischio di infortuni se il prodotto viene utilizzato in modo non corretto.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



- **AVVERTENZA:** superfici molto calde. Prestare la massima attenzione nell'utilizzare l'elemento riscaldante, la superficie potrebbe essere molto calda
- **NON TOCCARE** le superfici calde; ciò potrebbe essere causa di infortuni.
- Quando è acceso e in uso, l'apparecchio non deve essere collocato all'interno di mobili o mobili da incasso.
- **UTILIZZO DELL'APPARECCHIO SOTTO LA SUPERVISIONE DI UN ADULTO.** Non lasciare incustodito durante l'utilizzo.
- **IMPORTANTE:** lasciare l'apparecchio attaccato alla presa di corrente, dopo l'uso, fino allo spegnimento delle ventole, per garantire il corretto raffreddamento del forno e delle componenti elettroniche.
- Alcuni mobili da cucina, realizzanti in vinile o laminato, sono particolarmente soggetti a scolorimenti o danni da calore, anche a temperature inferiori a quelle indicate nelle linee guida sopra riportate. Il proprietario è responsabile di eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio senza rispettare le presenti istruzioni. Non utilizzare questo apparecchio per riporvi sopra degli oggetti o come superficie di lavoro.

- L'apparecchio non deve entrare in contatto con, o essere coperto da, materiali facilmente infiammabili, come tende, tessuti, pareti e simili. Controllare che vi sia sempre una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza .
- I bambini devono essere sempre sorvegliati per far sì che non giochino con questo apparecchio.
- Per evitare ustioni, prestare la massima attenzione nel togliere gli accessori dal forno per pizza.
- Questo apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismo, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. In caso di danni al cavo di alimentazione, interrompere immediatamente l'utilizzo. Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante. Portare l'apparecchio al Centro assistenza clienti (vedere «Garanzia internazionale», pagina 208). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
- Non lasciare sporgere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con fonti di calore.
- Dato che le superfici esterne possono diventare molto calde durante l'uso dell'apparecchio, prestare la massima attenzione

affinché tali superfici non entrino in contatto con altre superfici sensibili al calore.

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non adatto per uso esterno.
- Non appoggiare utensili da cucina o teglie sulla porta in vetro.

SICUREZZA ELETTRICA

- Assicurarsi sempre che la tensione della rete elettrica corrisponda alla tensione dell'apparecchio, indicata nella parte bassa dell'apparecchio stesso.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirando direttamente il cavo di alimentazione.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di togliere la spina dalla presa di corrente.
- Evitare di eliminare gli accumuli di cibo dal forno se attaccato alla presa di corrente.
- Non pulire con spugne abrasive metalliche. Possono staccarsi dei pezzi e toccare le parti elettriche, con rischio di scossa elettrica.

SICUREZZA GENERALE

- Prima del primo utilizzo, controllare di aver tolto dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso, per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se

danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare il Servizio assistenza clienti Cuisinart (vedere «Garanzia internazionale», pagina 208).

- Non usare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.
- Posizionare il forno per pizza su una superficie stabile, piana e resistente al calore vicino a una presa di corrente.
- Non poggiare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o quando è caldo.
- Non avvolgere gli alimenti in pellicole di plastica trasparente, sacchetti di polietilene o carta d'alluminio: ciò potrebbe portare a un rischio d'incendio.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla rete elettrica.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato. Non riporre all'interno del forno per pizza alcun materiale diverso dagli accessori per forno raccomandati dal fabbricante.
- Controllare periodicamente tutte le parti prima dell'uso. Se una parte è danneggiata **NON UTILIZZARE** l'apparecchio.
- Per evitare infortuni o eventuali incendi, non coprire l'apparecchio durante l'uso.
- Non coprire il vassoio di raccolta delle briciole o qualsiasi parte del forno con carta di alluminio; questo, infatti, causa il surriscaldamento del forno.
- Per evitare qualsiasi rischio di incendio, scossa elettrica o infortunio, non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido. Non mettere in lavastoviglie.
- Per spegnere, girare il comando su off, quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
- Spegnere e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo

l'uso.

- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare completamente prima di inserire o togliere le componenti e prima di pulirlo.
- Si consiglia di lavare accuratamente a mano sia la pietra che la piastra per pizza con manico in legno. Se si usa la lavastoviglie per gli accessori in acciaio inossidabile, posizionarli solo sul cestello superiore.



AVVERTENZA: i sacchetti in polietilene sul prodotto o gli imballaggi possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.

Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le normative e leggi UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo Sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro Dipartimento di assistenza clienti (vedere "Garanzia internazionale", pagina 208).



Smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi ai servizi di nettezza urbana del proprio comune.

2. INTRODUZIONE

Congratulazioni per aver acquistato il forno per pizza Cuisinart!

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per una durata eccezionalmente lunga, per essere facili da usare e per offrire prestazioni eccellenti, giorno dopo giorno.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito web www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

1. Spia di alimentazione
2. Timer digitale
3. Luce "temperatura raggiunta"
4. Comando temperatura
5. Pulsante luce interna forno
6. Pietra in ceramica per pizza
7. Griglia
8. Teglia alta per pizza Chicago
9. Tagliapizza
10. Pala pieghevole per pizza
11. Vassoio di raccolta delle briciole (non raffigurato)

**Leggere attentamente tutte le spiegazioni prima di utilizzare l'apparecchio.
Conservarle per eventuale futura consultazione.**

4. UTILIZZO

A. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, controllare di aver eliminato tutti gli imballaggi e che il forno per pizza sia posizionato su una superficie piana. Tutti gli accessori devono essere puliti accuratamente (vedere sezione "Pulizia e manutenzione"). Scostare il forno per pizza di 5-10 cm dalla parete o da qualsiasi oggetto sul piano di lavoro. Non utilizzare su superfici sensibili al calore. Verificare che il vassoio di raccolta delle briciole sia in posizione, quindi inserire la griglia e la pietra per pizza.

NOTA: non deve essere riposto alcun oggetto sopra il forno. Se presenti, togliere tutti gli oggetti prima di accendere il forno. Le pareti esterne si surriscaldano durante l'uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

B. ISTRUZIONI PER L'USO

- Posizionare il forno per pizza su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Attaccarlo alla rete elettrica. Controllare che si trovi in un punto ben aerato. A causa delle alte temperature potrebbe essere sprigionato del fumo.
- Controllare che la griglia sia inserita nella posizione corretta all'interno del forno
- Collocare la pietra per pizza sulla griglia.

IMPORTANTE: la pietra per pizza, essendo fragile, deve essere maneggiata con cura. Non lavare né bagnare prima dell'uso la superficie della pietra per pizza.

- Girare il comando sulla temperatura desiderata. La spia di alimentazione si accende. Un segnale acustico indica l'avvio del preriscaldamento del forno.

C. PRERISCALDAMENTO DEL FORNO PER PIZZA

- Il forno si preriscalda automaticamente per circa 16-17 minuti dopo l'accensione. Il tempo di preriscaldamento assicura che la pietra si saturi di calore; questo è fondamentale per una pizza dalla base croccante.
- Durante il preriscaldamento del forno, preparare le pizze (vedere nelle sezioni successive).
- Al termine del preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico e si illumina la spia di "temperatura raggiunta".

NOTA: occorre tempo per preparare le pizze con tutti i loro ingredienti. È quindi meglio prepararle durante il preriscaldamento del forno, o anche prima.

D. COTTURA DELLE PIZZE

- Quando il forno per pizza ha raggiunto la temperatura e le pizze sono pronte per essere cotte, utilizzare la pala per pizza in dotazione per far scivolare con cura le pizze sulla pietra riscaldata in forno. Impostare il timer con i pulsanti +/-, quindi premere start (avvio). Quando il timer raggiunge il valore 00:00, viene emesso un segnale acustico.
- Controllare la pizza a metà cottura, utilizzando la pala per sollevarla ed estrarla; ruotare la pizza e rimetterla in forno.

IMPORTANTE: si prega di osservare che il forno non si spegne alla fine del ciclo del timer.

- Quando la pizza è pronta, sfornarla con la pala e... buon appetito!
- Per spegnere il forno in qualsiasi momento, ruotare il comando in posizione off. La spia di alimentazione si spegne e viene emesso un segnale acustico.

NOTA: quando si cuoce a temperature più elevate, monitorare attentamente la cottura, dato che le pizze cuociono rapidamente.

IMPORTANTE: lasciare l'apparecchio attaccato alla corrente, dopo l'uso, fino allo spegnimento delle ventole, per garantire il corretto raffreddamento del forno e delle componenti elettroniche.

NOTA: Assicurarsi sempre che il forno sia preriscaldato (indicazione della spia "temperatura raggiunta") prima di cuocere la pizza. Così facendo, si otterranno i migliori risultati per tutti gli stili di pizza. Se si cucinano stili diversi di pizza, si consiglia di cominciare con le pizze che richiedono una temperatura più bassa.

NOTA: se le pizze escono dal forno leggermente pallide o poco cotte, lasciare che il forno si riscaldi per altri 5-10 minuti.

E. STILI DI PIZZA

Napoletana

400°C 4-5 minuti

La pizza napoletana viene spesso definita “cotta a legna”, poiché viene tradizionalmente cotta nei forni a legna. Le caratteristiche sono la base scura e la crosta esterna alta e soffice. Questo stile di pizza si basa sul sapore dell'impasto e meno sui condimenti. Si consiglia quindi di non eccedere nel condimento. Per ottenere i migliori risultati, usare la pala per ruotare la pizza a metà cottura.

Sottile e croccante

370°C 4-5 minuti

L'impasto è un po' più dolce e a volte richiede più olio o grasso rispetto all'impasto tradizionale. La pizza è sottile con poca crosta esterna.

Pizza Chicago

300°C 15 minuti

La pizza alta in teglia, considerata una specialità di Chicago, viene tradizionalmente preparata in una teglia alta e ha una crosta spessa, riempita con molta salsa, formaggio e altri condimenti tradizionali. Spesso, il formaggio spesso viene fatto sciogliere sulla crosta, a formare una consistenza croccante dove entra in contatto con la teglia durante la cottura.

Focaccia

400°C 15 minuti

La focaccia è un pane arricchito con olio d'oliva. A volte viene servito solo con condimenti leggeri di erbe aromatiche e sale, talvolta con poco formaggio grattugiato. In alcuni casi viene cotta due volte. La cottura preliminare in forno, e successivo congelamento, viene seguita dalla farcitura di formaggio e altri condimenti. Si rimette in forno per la cottura finale, con un risultato più simile a un pane ripieno.

Calzone

300°C 15 minuti

Il modo più semplice per descrivere questo prodotto tipico da pizzeria è “pizza ripiena”. L'impasto della pizza viene steso in forma ovale o a cerchio e riempito con formaggio, normalmente ricotta e mozzarella, e spesso anche con un mix di verdure e carni. Viene collocato direttamente sulla pietra per pizza per garantire un esterno croccante e una cottura veloce.

Congelata

230°C 10-20 minuti

Cuocere la pizza congelata direttamente sulla pietra per pizza preriscaldata. Occorre tener presente che le basi più spesse richiedono più tempo, al contrario delle basi più sottili e delle pizze fatte in casa. Per ottenere i migliori risultati, ruotare la pizza con la pala a metà cottura.

Senza glutine

350°C 10-15 minuti

La base della pizza senza glutine richiede un'attenzione particolare. Essendo l'impasto, in genere,

più appiccicoso, è meglio cuocere nella teglia alta piuttosto che direttamente sulla pietra per pizza. Può essere necessario precuocere parzialmente l'impasto e congelarlo prima di aggiungere i condimenti, per far sì che sia in grado di sostenere il peso e l'umidità dei condimenti.

Pizza finta di cavolfiore

275°C 4-5 minuti

Gli impasti a base di cavolfiore richiedono un'attenzione particolare, in quanto simile a quelli senza glutine. Devono essere cotti nella teglia alta, da oliare bene. La base deve essere parzialmente precotta e congelata prima di aggiungervi gli ingredienti.

F. PER UNA PIZZA PERFETTA

Per fare la pizza serve molta pratica. Ecco alcuni consigli chiave per una pizza perfetta.

Strumenti per una pizza perfetta

- Un raschietto per pizza è utile per dividere l'impasto, sollevarlo e pulire i piani di lavoro
- Bilance digitali per pesare gli ingredienti
- Tagliapizza

Farina e impasto

- Per preparare l'impasto, forniamo ricette che possono essere realizzate con tre metodi: a mano, con robot da cucina o con impastatrice. Per gli impasti delle nostre ricette è possibile utilizzare uno qualsiasi di questi tre metodi.
- La farina 00 o per pane è consigliata per la maggior parte degli impasti per pizza.
- La farina extra è essenziale quando si lavora l'impasto e stendere la pizza. Evita che l'impasto si attacchi alle mani, al piano di lavoro e soprattutto alla pala per pizza.
- La farina in eccesso brucia sulla pietra per pizza; utilizzare, quindi, solo quella strettamente necessaria per evitare che l'impasto si attacchi alla pala quando si mette la pizza in forno.
- Nella maggior parte dei casi, le nostre ricette per pizza prevedono impasti piuttosto appiccicosi, un po' diversi da altri tipi di impasti per pane. Questa consistenza appiccicosa è ciò che rende le pizze soffici e gustose, con formazione di bolle durante la cottura. Infarinare leggermente mani e superfici, quindi lavorare velocemente questi impasti, per facilitarne la manipolazione.
- Togliere l'impasto dal frigorifero da 3 ad almeno 1 ora prima dell'uso, perché più facile da lavorare a temperatura ambiente. Tenere sempre l'impasto coperto mentre riposa.
- Infarinare le mani per manipolare l'impasto: la farina evita che l'impasto si attacchi e che sia necessario aggiungere troppa farina all'impasto durante la lavorazione. La farina in eccesso può sempre essere eliminata prima di aggiungere i condimenti.
- Se non si stende nella forma desiderata, l'impasto ha bisogno di riposare. Coprire e lasciar riposare per circa 10-15 minuti, quindi stendere di nuovo. Non bisogna forzare l'impasto se è troppo duro, perché rischia di rompersi e di non raggiungere la forma o la dimensione desiderata.

Tempo e temperatura

Tempi e temperature di cottura della pizza variano durante il processo. La pietra continua ad assorbire calore con la cottura graduale di più pizze. Occorre quindi fare sempre attenzione

all'ambiente di cottura e imparare a conoscere la cottura. La seconda pizza non cuoce come la prima, ma saranno tutte perfette se si padroneggia il processo alla perfezione.

Pizza cotta direttamente sulla pietra

1. Preparare salsa e condimenti; che siano pronti all'uso. Dopo che l'impasto ha riposato a sufficienza, infarinare leggermente il piano di lavoro, quindi posizionare la palla di impasto al centro. Si consigliano 250 g di impasto per pizza: 450 g di impasto è la quantità massima consigliata per una sola pizza.
2. Con entrambe le mani, premere la palla di impasto al centro con le dita. Stendere l'impasto dal centro, verso l'esterno, per allungare la forma in un cerchio più grande. (Fig. 1)
3. Capovolgere l'impasto almeno una volta, per evitare che si attacchi (aggiungere altra farina se necessario) mentre lo si stende e lo si modella in modo uniforme, dal centro verso l'esterno. (Fig. 2)
4. Una volta steso l'impasto alla dimensione desiderata, infarinare leggermente la pala per pizza. Aggiungere una piccola quantità di farina di semola può contribuire a evitare che l'impasto si attacchi.
5. Mettere l'impasto sulla pala. Controllare che la pala sia fredda prima di aggiungerci l'impasto fresco modellato. L'impasto non deve essere più grande della pala. È importante tagliare l'impasto che sporge dalla pala.
6. Lavorando velocemente, aggiungere la salsa e i condimenti desiderati. Non bisogna esagerare gli ingredienti. Aggiungere troppa salsa o troppo formaggio appesantisce l'impasto, che può poi scendere con difficoltà dalla pala. Non lasciar riposare la pizza cruda sulla pala per più di 2 minuti, per evitare che si attacchi. (Fig. 3)
7. L'impasto deve muoversi sulla pala, se scossa leggermente. Se un punto della pizza dovesse attaccarsi, sollevare l'impasto e infarinare leggermente la pala.
8. Aprire la porta del forno e inserire la pala. Far scivolare la pizza sulla pietra con un movimento rapido e deciso, prima in avanti poi indietro.
9. A fine cottura, far scorrere la pala sotto la pizza. Sollevare e togliere delicatamente dal forno, quindi far scivolare la pizza su un tagliere. Lasciar raffreddare leggermente la pizza prima di affettarla e servirla. Lasciar raffreddare la pala prima di metterci un'altra pizza. (Fig. 4)

Pizza in teglia

Si consiglia di utilizzare l'apposita teglia alta fornita in dotazione, benché siano adatte all'uso anche altre teglie in acciaio al carbonio/ghisa. Non utilizzare in questo forno teglie antiaderenti o rivestite. Preparare l'impasto per pizza in teglia (pagina 29). La ricetta è prevista per realizzare un impasto sufficiente per una pizza.

1. Versare nella teglia 3-4 cucchiaini d'olio d'oliva, in funzione del tipo di pizza.
2. Trasferire l'impasto nella teglia oliata, quindi rigirarlo più volte in modo che diventi completamente oliato.
3. Premere delicatamente l'impasto con i polpastrelli, stendendolo verso i 4 lati della teglia (non occorre forzare la pressione, alla fine l'impasto si stende).
4. Coprire la teglia e lasciar riposare 20 minuti. Successivamente, scoprire la teglia e ripetere il procedimento, stendendo bene l'impasto fino ai bordi della teglia. Coprire e ripetere il procedimento fino al riempimento della teglia con l'impasto. Può essere necessario anche ripetere tre volte il procedimento (60 minuti in totale).
5. Quando l'impasto riempie e copre la teglia, aggiungere i condimenti desiderati.
6. Coprire la pizza con pellicola trasparente, quindi lasciar lievitare mentre il forno si preriscalda.
7. Una volta che il forno per pizza è preriscaldato, posizionare la teglia nel forno, direttamente

sulla pietra.

8. Quando la pizza è pronta, toglierla dal forno, quindi trasferire la pizza dalla teglia a un tagliere prima di affettare e servire.

Pizza sottile e croccante

1. Seguire le fasi da 1 a 3 per preparare la pizza che cuoce direttamente sulla pietra (pagina 101).
2. Stendere l'impasto su una superficie infarinata. Con il mattarello, formare un cerchio o un rettangolo sottile di 30 cm.
3. Infarinare leggermente la pala e trasferire con cura l'impasto steso sulla pala, lavorando velocemente per aggiungere i condimenti desiderati.
4. L'impasto deve muoversi sulla pala, se scossa leggermente. Se un punto della pizza dovesse attaccarsi, sollevare l'impasto e infarinare leggermente la pala.
5. Aprire la porta del forno e inserire la pala. Far scivolare la pizza sulla pietra con un movimento rapido e deciso, prima in avanti poi indietro.
6. A fine cottura, far scorrere la pala sotto la pizza. Sollevare delicatamente e togliere dal forno, quindi far scivolare la pizza su un tagliere. Lasciar raffreddare leggermente la pizza prima di affettarla e servirla. Lasciar raffreddare la pala prima di mettervi un'altra pizza.

G. SUGGERIMENTI PER PREPARARE L'IMPASTO

Suggerimenti per preparare l'impasto

L'impasto lievitato può essere preparato in vari modi. Indipendentemente dal metodo scelto, una volta che l'impasto è pronto, seguire le istruzioni specifiche per la lievitazione.

Per tutti i metodi, se si usa il lievito istantaneo, può essere aggiunto con gli ingredienti secchi. Il lievito secco attivo deve essere prima fatto lievitare con ingredienti liquidi a una temperatura specifica (40°C).

La pazienza è fondamentale per realizzare un buon impasto. Più a lungo si lascia lievitare lentamente e riposare in frigorifero, meglio si sviluppano i sapori (fino a 72 ore per ottenere i risultati migliori).

Lavorazione a mano

Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli strumenti. Gli strumenti migliori per l'impasto a mano sono: una ciotola grande, ampia e poco profonda, per impastare; una ciotola piccola di farina multiuso, o per pane, per infarinare le mani e il piano di lavoro; e una tazza d'acqua. Un raschietto per impasto/ciotola di plastica è utile, ma non indispensabile.

Mettere tutti gli ingredienti secchi nella ciotola e l'acqua/liquido in una tazza. Mescolare gli ingredienti a secco con una frusta, o con un raschietto.

Aggiungere la quantità minima di acqua (se indicato un valore) e iniziare a mescolare. Infarinare abbondantemente le mani. Una volta amalgamati, gli ingredienti possono essere lavorati e impastati nella ciotola; l'impasto può anche essere trasferito su un piano di lavoro pulito e infarinato.

Lavorate l'impasto sul piano di lavoro, fino a farlo diventare elastico e che non si attacca alle mani. Non aggiungere troppa farina se si attacca, piuttosto continua a impastare (va bene infarinare ancora le mani se l'impasto si attacca effettivamente alle dita). Alla fine diventa elastico senza più attaccarsi.

Un buon metodo è tirare parte dell'impasto per poi ripiegarlo. Ruotare l'impasto di 45 gradi, quindi ripetere la procedura fino a far diventare l'impasto ben elastico.

Robot da cucina

Il robot da cucina impasta in modo rapido e semplice. Poiché la lavorazione avviene ad alta velocità, l'impasto si riscalda maggiormente rispetto a quando viene lavorato a mano o con l'impastatrice planetaria. La palla perfetta di impasto si prepara in pochi secondi anziché in alcuni minuti come negli altri metodi.

Mettere gli ingredienti secchi nella ciotola da lavoro dotata di lama metallica o di lama per impastare.

Lavorare a bassa velocità o, se disponibile, alla velocità per impastare. Con il robot in funzione, aggiungere lentamente l'acqua/il liquido attraverso il tubo di alimentazione, controllando che avvenga solo alla velocità con cui gli ingredienti secchi possono assorbire l'acqua/il liquido. Se l'impasto risulta troppo appiccicoso o bagnato, aggiungere farina, un cucchiaino alla volta. Una volta formata la palla, lavorare l'impasto ancora solo per 45-60 secondi.

È ora possibile mettere la palla di impasto su una superficie pulita, leggermente infarinata, per impastare un paio di volte a mano e controllare che sia liscia, elastica e non si attacchi alle dita se leggermente pressata.

Impastatrice planetaria

La planetaria è fra gli strumenti preferiti per preparare l'impasto della pizza. È più facile preparare quantità di impasto maggiori rispetto al robot da cucina e non serve usare le mani, per chi non ama la lavorazione a mano.

Mescolare gli ingredienti secchi in una ciotola. Montare la planetaria con il gancio per impastare. Aggiungere gli ingredienti liquidi nel contenitore della planetaria.

Aggiungere gli ingredienti secchi. Seguire la ricetta per sapere se inserire gli ingredienti secchi tutti insieme o gradualmente.

Una volta formata la palla, continuare ad impastare a bassa velocità per 10 minuti.

H. CONSIGLI PER I CONDIMENTI

Nel preparare pizze fresche, non usare un'eccessiva quantità di salsa o condimenti. L'aggiunta di troppa salsa rende l'impasto molle dopo la cottura e può essere difficile far scivolare la pizza dalla pala nell'inserirla nel forno.

Per la pizza napoletana, consigliamo circa 3 cucchiaini di salsa per preparare una pizza rossa. Per la pizza New York e quella sottile e croccante, è normale usare un po' più di salsa. Se si desidera una pizza con extra salsa, è opportuno precuocere l'impasto e poi congelarlo per ottenere poi una base croccante, da guarnire con la salsa e i condimenti desiderati.

È meglio cuocere preliminarmente la maggior parte dei condimenti. Gli ingredienti crudi rilasciano più umidità, che può penetrare nella pizza durante la cottura e produrre un impasto sgradevolmente molle. Inoltre, poiché ci vuole poco tempo per cuocere la pizza, alcuni condimenti potrebbero non cuocere correttamente, se non vengono cotti preliminarmente.

I. ALCUNI SUGGERIMENTI

Riscaldare

La pizza avanzata può essere riscaldata a 170°C, per 5 minuti.

Cosa fare con l'impasto avanzato:

Congelare l'impasto fa risparmiare tempo per un'altra serata di pizze. Preparare l'impasto desiderato e lasciarlo lievitare per tutto il tempo indicato nella ricetta (prima di stenderlo). Dividere l'impasto in porzioni (250 g per ogni pizza o quanto basta per riempire tutta la teglia per la pizza in teglia). Avvolgere bene nella pellicola trasparente e mettere in congelatore. Gli impasti congelati possono durare fino a 2 mesi.

Per scongelare, togliere la pellicola trasparente e mettere l'impasto in una ciotola, o in una teglia, e coprire. Conservare in frigo per una nottata, quindi lasciare l'impasto a temperatura ambiente da 1 a 3 ore prima dell'uso. Procedere con lo stile di pizza desiderato.

IMPASTO DEI SUPERMERCATI

Se non si ha tempo di prepararle, le palle di impasto già pronte possono essere comprate nei reparti frigo dei supermercati. L'impasto pronto fresco del supermercato permette di risparmiare tempo, ma niente è paragonabile all'impasto per pizza fresco fatto in casa.

J. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'impasto si attacca alla pala

Quando si stende l'impasto, tenere sempre a portata di mano della farina extra. Durante la lavorazione, infarinare leggermente le mani e la superficie di lavoro. Infarinare leggermente la pala. Una volta condita la pizza, controllare che riesca a muoversi sulla pala prima di provare a infilarla nel forno. Se in qualche punto l'impasto si attacca alla pala, infarinare leggermente al di sotto, in modo che la pizza si muova sulla pala.

Non esagerare con salsa e condimenti. Una quantità eccessiva può far attaccare l'impasto alla pala.

Controllare che la pala sia completamente fredda prima di stendervi l'impasto fresco. Anche con la farina, l'impasto può attaccarsi. Il modo migliore per evitare che ciò accada è limitare il tempo in cui l'impasto resta sulla pala, mentre si prepara o si aspetta di cuocere.

Perché il mio impasto continua a strapparsi e non si stende?

L'impasto si lavora meglio temperatura ambiente. Se l'impasto è stato comprato al supermercato, occorre lasciarlo a temperatura ambiente per circa 4 ore per ottenere la giusta consistenza.

Esce fumo dal forno

Ciò è normale durante la cottura a causa delle temperature estremamente elevate. Per ridurre il fumo, cercare di limitare la quantità di farina utilizzata sulla pala.

Presenza di fuoco nel forno

Piccoli incendi di cibo nel forno sono possibili in alcuni scenari, ad esempio quando si utilizzano quantità eccessive di farina o olio. In tal caso, assicurarsi che la porta del forno sia chiusa. Se il fuoco non si esaurisce in 10 secondi, spegnere il forno e staccare la spina dalla corrente fino a quando il fuoco non si spegne.

Rumore dal forno dopo lo spegnimento

Ciò è del tutto normale. A causa delle temperature estreme che il forno può raggiungere, le ventole restano accese alcuni minuti dopo la fine della cottura.

Non staccare il forno dalla corrente fino all'arresto delle ventole.

Segni di scolorimento della griglia

Durante il normale utilizzo, potrebbe verificarsi uno scolorimento della griglia. Ciò è del tutto normale e si verifica a causa delle alte temperature.

Uno scolorimento può presentarsi anche sulla teglia alta e sulla griglia.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente ogni parte.
- Lasciare sempre raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
- Staccare sempre il forno dalla rete elettrica.
- Non usare mai detersivi aggressivi, oggetti duri o pagliette abrasive, che potrebbero danneggiare il rivestimento. Per pulire l'esterno, passare un panno pulito e leggermente inumidito, quindi asciugare bene. Prima di pulire, applicare la soluzione detergente su un panno e non direttamente sul forno.
- Per pulire l'interno, usare un panno leggermente inumidito e una soluzione detergente liquida delicata, o spray, su una spugna. Non usare mai prodotti corrosivi, abrasivi o comunque aggressivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. All'interno del forno, non usare mai pagliette in acciaio o oggetti metallici

Pulizia degli accessori:

- Teglia alta, griglia, pala per pizza e vassoio di raccolta delle briciole: lavare a mano in acqua calda e detersivo. Questi oggetti NON sono lavabili in lavastoviglie.
- Pala per pizza: svitare con cautela il manico e metterlo da parte. Lavare la parte metallica della pala in acqua calda e detersivo. Quando la pala è asciutta, riavvitare saldamente il manico.

Pulizia e cura della pietra per pizza:

- Per garantire l'efficacia nel tempo della pietra per pizza, si consiglia una pulizia regolare. Controllare che la pietra sia completamente fredda prima di maneggiarla.

In caso di cibo rimasto attaccato, utilizzare il bordo del raschietto. Conservare la pietra nel forno quando non viene utilizzata.

- Non immergere mai la pietra in acqua: questo potrebbe causare danni o rotture permanenti.
- Non utilizzare mai olio o detersivo direttamente sulla pietra: è porosa e assorbe il detersivo.
- Non utilizzare mai coltelli, né il tagliapizza, sulla pietra: ciò potrebbe causare danni. Prima di tagliarla, togliere la pizza dalla pietra.
- Evitare sbalzi di temperatura estremi sulla pietra.
- La pietra è fragile e può rompersi se urtata o fatta cadere.
- La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo successivamente.
- Non raffreddare la pietra con acqua. Non utilizzarla quando è umida.
- Per pulire i segni del cibo bruciato, aspettare che la pietra si raffreddi, estrarla con entrambe le mani e con cautela dal forno, eliminare residui di piccole o grandi dimensioni.
- Se la pietra si rompe, spegnere il forno, lasciar raffreddare e staccare dalla rete elettrica prima di togliere la pietra rotta.

6. RICETTE

IMPASTO PER PIZZA NAPOLETANA

Per 2 pizze

INGREDIENTI

240 ml di acqua tiepida (40°C)

310 g di farina 00 o per pane

4 g di lievito* istantaneo o secco attivo

1 cucchiaino e mezzo di sale

Un pizzico di zucchero semolato (facoltativo, vedere consiglio riportato in basso)

PROCEDIMENTO

1. Mettere l'acqua nel contenitore della planetaria, con il gancio per impastare inserito.
2. Aggiungere la farina, il lievito e, eventualmente, lo zucchero. Accendere la planetaria alla velocità più bassa. Lavorare gli ingredienti fino a formare la palla di impasto.
3. Una volta formata la palla, continuare ad impastare alla velocità più bassa per 10 minuti.
4. Trasferire l'impasto in una ciotola capiente di acciaio inox. Coprire con pellicola trasparente. Lasciar lievitare a temperatura ambiente per circa 4 ore.
5. Dividere l'impasto in due parti uguali, e formare con ciascuna parte una palla liscia. Mettere le due parti in una teglia pulita con spazio sufficiente affinché possano crescere senza toccarsi. Coprire bene e mettere in frigo per almeno 24 ore, fino a un massimo di 3 giorni.
6. Quando l'impasto è pronto, toglierlo dal frigorifero e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di stendere la base.

CONSIGLIO DELL'ESPERTO. Pur non essendo un ingrediente tradizionale, un pizzico di zucchero conferisce alla pizza un bell'aspetto a "macchia di leopardo" una volta cotta.

* Se si utilizza lievito istantaneo, preparare come descritto. Se si utilizza lievito secco attivo, è necessario farlo prima lievitare in acqua tiepida (40°C). Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Quando diventa spumoso, è pronto per l'uso. Tutti gli altri ingredienti secchi possono essere usati come descritto in precedenza.

IMPASTO PER PIZZA NEW YORK

Per 2 pizze

INGREDIENTI

240 ml di acqua tiepida (40°C)

310 g di farina 00 o per pane

1 cucchiaio di olio d'oliva

4 g di lievito* istantaneo o secco attivo

1 cucchiaino e mezzo di sale

1 cucchiaino di zucchero semolato o miele**

PROCEDIMENTO

1. Unire l'acqua e l'olio d'oliva in una tazza.
2. Mettere la farina per pane, il sale, il lievito e lo zucchero nella ciotola di un robot da cucina dotato di lama per tritare o impastare. Lavorare brevemente per mescolare, circa 10 secondi.
3. Con la macchina in funzione, versare il liquido dal tubo di alimentazione, solo alla velocità con cui la farina lo può assorbire. Quando si sarà formata una palla, lavorare l'impasto ancora 45 secondi.
4. Trasferire l'impasto in una ciotola di acciaio inox. Coprire con pellicola trasparente. Lasciar lievitare a temperatura ambiente per circa 4 ore.
5. Dividere l'impasto in due parti uguali, e formare con ciascuna parte una palla liscia. Mettere le due parti in una teglia pulita con spazio sufficiente affinché possano crescere senza toccarsi. Coprire bene e mettere in frigo per almeno 24 ore, fino a un massimo di 3 giorni.
6. Quando l'impasto è pronto, toglierlo dal frigorifero e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di stenderlo.

* Se si utilizza lievito istantaneo, preparare come descritto. Se si utilizza lievito secco attivo, è necessario farlo prima lievitare in acqua tiepida (40°C). Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, con lo zucchero. Quando diventa spumoso, è pronto per l'uso. Tutti gli altri ingredienti secchi possono essere usati come descritto in precedenza.

** Il miele è un'ottima alternativa allo zucchero nell'impasto della pizza. Se utilizzato, aggiungerlo alla ricetta insieme agli ingredienti liquidi.

SOTTILE E CROCCANTE

Per 2 pizze

Steso sottile, questo impasto funziona per qualsiasi tipo di pizza sottile e croccante.

INGREDIENTI

190 ml di acqua tiepida (40°C)

3 cucchiaini (45 ml) di olio d'oliva

310 g di farina 00 o per pane

3 g di lievito* istantaneo o secco attivo

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO

1. Unire l'acqua e l'olio d'oliva in una tazza.

2. Mettere la farina, lo zucchero, il sale e il lievito nella ciotola di un robot da cucina dotato di lama per tritare o impastare. Lavorare brevemente per mescolare, circa 10 secondi.

3. Con la macchina in funzione, versare il liquido dal tubo di alimentazione, solo alla velocità con cui la farina lo può assorbire. Quando si sarà formata una palla, lavorare l'impasto ancora 45 secondi.

4. Trasferire l'impasto in una ciotola di acciaio inox. Coprire con pellicola trasparente**, oppure metterlo in un sacchetto di plastica richiudibile. Lasciare in frigo almeno una notte, fino a un massimo di 3 giorni.

5. Quando l'impasto è pronto, toglierlo dal frigorifero e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Dividere l'impasto in due parti uguali, e formare con ciascuna parte una palla liscia. Mettere le due palle di impasto in due ciotole. Coprirle con pellicola trasparente.

6. Una volta raddoppiato di volume, l'impasto è pronto per essere steso.

* Se si utilizza lievito istantaneo, preparare come descritto. Se si utilizza lievito secco attivo, è necessario farlo prima lievitare in acqua tiepida (40°C). Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, insieme a un pizzico di zucchero. Quando diventa spumoso, è pronto per l'uso. Tutti gli altri ingredienti secchi possono essere usati come descritto sopra.

** Per ottenere i migliori risultati, si consiglia vivamente di lasciare subito riposare una notte. Tuttavia, l'impasto può essere utilizzato anche dopo un'ora di riposo a temperatura ambiente. Osservarlo durante la cottura, poiché, con un riposo breve, tende a gonfiarsi.

PIZZA CHICAGO

Per una pizza alta stile Chicago

INGREDIENTI

400 g di farina 00 o per pane

1 cucchiaino e mezzo di sale

4 g di lievito* istantaneo o secco attivo

315 ml di acqua tiepida (40°C)

PROCEDIMENTO

1. Mettere la farina, il sale e il lievito in una ciotola capiente. Sbattere con la frusta per unirli. Versare l'acqua sugli ingredienti secchi. Usare le mani o un raschietto per lavorare gli ingredienti e formare l'impasto. Impastare ancora per un po', quindi coprire e lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 16 ore, fino a un massimo di 24 ore.

2. Piegare e ripiegare alcune volte l'impasto, quindi usarlo per la ricetta preferita di pizza Chicago.

NOTA: Questa ricetta può essere preparata in un robot da cucina o in una impastatrice planetaria.

* Se si utilizza lievito istantaneo, preparare come descritto. Se si utilizza lievito secco attivo, è necessario farlo prima lievitare in acqua tiepida (40°C). Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Quando diventa spumoso, è pronto per l'uso. Tutti gli altri ingredienti secchi possono essere usati come descritto in precedenza.

SENZA GLUTINE

Per 2 pizze

INGREDIENTI

240 ml di acqua tiepida

4 g di lievito* istantaneo o secco attivo*

20 ml di olio d'oliva

310 g di farina senza glutine

1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO

1. In una tazza, sciogliere il lievito con acqua tiepida. Lasciare riposare fino a quando diventa spumoso, per circa 5 minuti. (Nota: se il lievito non diventa spumoso entro 10 minuti, significa che non è attivo. Occorre buttarlo via e ricominciare.)

2. Mettere la farina e il sale in una ciotola. Disporre a fontana. Versare al centro della farina la miscela di acqua tiepida, lievito e olio. Lavorare con le mani fino ad amalgamare bene l'impasto e farlo diventare liscio. Collocare su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastare brevemente.

3. Mettere l'impasto in una ciotola leggermente oliata e coprire con pellicola trasparente. Lasciar lievitare in luogo caldo per 30 minuti fino a raddoppiare di volume.

4. Stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Impastare per altri 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Dividere l'impasto a metà. Stendere le basi alla dimensione e allo spessore desiderati. Cospargere un po' di farina senza glutine sul piano di lavoro prima di stendere la base, per evitare che l'impasto si attacchi

5. Preriscaldare il forno a 260°C. Trasferire con cura la base della pizza sulla pala. Guarnire con la salsa e i condimenti desiderati. Infornare per 10-13 minuti o fino a quando il formaggio risulta dorato e la base croccante.

* Se si utilizza lievito istantaneo, preparare come descritto. Se si utilizza lievito secco attivo, è necessario prima farlo lievitare in acqua tiepida (40°C). Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Quando diventa spumoso, è pronto per l'uso. Tutti gli altri ingredienti secchi possono essere miscelati come descritto in precedenza.

SALSA TRADIZIONALE

Per 1 tazza e mezzo

INGREDIENTI

- 1 cipolla piccola, sminuzzata finemente
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 lattina di pomodori passati o a cubetti (400 g)
- 1 cucchiaino di sale
- 1/4 di cucchiaino di pepe nero appena macinato
- Fiocchi di peperoncino (facoltativo, a piacere, per una salsa più piccante)

PROCEDIMENTO

1. Versare l'olio d'oliva in un tegame. Riscaldare a fuoco medio. Quando l'olio luccica, aggiungere la cipolla, e successivamente l'aglio e l'origano. Cuocere fino a quando le cipolle si saranno ammorbidite e l'aglio sarà fragrante.

2. Aggiungere i pomodori e il sale. Portare a ebollizione, quindi cuocere a fuoco lento senza coperchio per 30 minuti, o fino a quando il sapore si sarà intensificato e la salsa si sarà addensata e ridotta della metà.

3. Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare nella padella per 10 minuti. Incorporare il pepe nero e i fiocchi di peperoncino (facoltativi). Assaggiare e regolare il condimento. Trasferire la salsa in una ciotola per farla raffreddare prima di utilizzarla come condimento per la pizza. La salsa può essere congelata.

NOTA. Condire la pizza: A volte con la salsa... meno è meglio. Se la pizza viene condita troppo, la base può diventare molle e scivolare oltre la pietra, con risultati finali mediocri. Basta condire con poca salsa, al centro.

AUTENTICA SALSA SENZA COTTURA PER PIZZA ITALIANA

Quantità sufficiente per 4 pizze

INGREDIENTI

1 barattolo (400g) di pomodori passati o a cubetti di buona qualità (i pomodori San Marzano DOP sono i migliori)

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaio di sale

1 spicchio d'aglio (facoltativo)

4-5 foglie di basilico fresco

1 cucchiaio di origano fresco

PROCEDIMENTO

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola.

2. Con il frullatore a immersione o il robot da cucina, frullare gli ingredienti fino a rendere la salsa ben amalgamata ma ancora grossolana (non si deve ottenere la consistenza liscia della passata).

3. Assaggiare e regolare il sapore. La salsa è pronta per essere utilizzata sulle basi di pizza.

Usare subito. In alternativa conservare in un contenitore ermetico in frigorifero per un massimo di 4 giorni. Oppure congelare per utilizzi successivi.

NOTA: La qualità dei pomodori in barattolo è fondamentale per questa salsa.

CLASSICA PIZZA MARGHERITA NAPOLETANA

Per 1 pizza

INGREDIENTI

- 1 impasto per pizza napoletana (ricetta pag. 106)
- 2 cucchiaini di salsa senza cottura (ricetta pag. 111)
- 85 g di mozzarella fresca, tagliata a fette di circa 0,5 cm di spessore
- 3 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva per condire alla fine

PROCEDIMENTO

1. Preriscaldare a 380°C il forno con la pietra per pizza sulla griglia.
2. Stendere l'impasto a formare una pizza tonda di 30 cm.
3. Trasferire l'impasto sulla pala abbondantemente infarinata.
4. Distribuire la salsa in modo uniforme intorno al centro della pizza, fino a 2 cm dal bordo.
5. Distribuire la mozzarella sulla salsa.
6. Scuotere delicatamente la pizza sulla pala per controllare che non si attacchi. Se un punto della pizza dovesse attaccarsi, sollevare delicatamente l'impasto e infarinare ancora la pala.
7. Impostare il timer per 5 minuti. Far scivolare la pizza dalla pala sulla pietra. Avviare il timer.
8. Quando il timer suona, controllare la pizza. Se la cottura è quella desiderata, togliere la pizza dal forno con la pala, oppure cuocere per circa 1 altro minuto. Far scivolare la pizza su un tagliere. Condire con il parmigiano, il basilico e l'olio d'oliva. Affettare e servire.

NODINI ALL'AGLIO

Spennellare la teglia alta con 1 cucchiaio di olio d'oliva. Dividere 500 g di impasto per pizza in parti uguali. Stendere le parti a formare dei filoncini, che vengono poi annodati. Sciogliere 4 cucchiaini di burro con l'aglio tritato finemente (circa 4 spicchi). Immergere ogni nodino nel burro fuso all'aglio e posizionarlo uniformemente nella teglia alta. Coprire e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 230°C, per circa 15 minuti, fino a doratura avvenuta. Ruotare la teglia a metà cottura, per ottenere risultati uniformi.

TRECCINE ZUCCHERO E CANNELLA

Preparare l'impasto come sopra per i nodini all'aglio. Spennellare ogni treccina con burro fuso, quindi cospargere abbondantemente di zucchero e cannella. Infornare a 230°C, per circa 15 minuti, fino a doratura avvenuta. Ruotare la teglia a metà cottura, per ottenere risultati uniformi.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

Respete siempre las precauciones de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños. Este aparato debe utilizarse únicamente tal y como se describe en este manual de instrucciones. Existe un riesgo de lesiones si el producto se utiliza de forma incorrecta.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



• **ATENCIÓN:** Superficies muy calientes

Tenga cuidado al utilizar los accesorios, la superficie puede estar muy caliente.

- **No TOQUE** las superficies calientes, ya que podrían producirse lesiones.
- El aparato no debe colocarse en el interior de muebles o alacenas cuando esté encendido y en uso.
- **ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE FORMA SUPERVISADA.** No lo deje sin vigilancia durante su uso.

IMPORTANTE: Deje la unidad enchufada después de su uso hasta que los ventiladores se apaguen, para garantizar una refrigeración adecuada del horno y de los componentes electrónicos.

- Algunos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados podrían sufrir daños por calor o decolorarse, incluso a temperaturas inferiores a las indicadas más arriba. Cualquier daño causado por un aparato instalado sin tener en cuenta las instrucciones anteriores será responsabilidad de su propietario. No debe utilizar este aparato para guardar objetos o como superficie de trabajo.

- El aparato no debe entrar en contacto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, tejidos, paredes y similares, ni cubrirse con fundas de materiales inflamables. Mantenga siempre una distancia de seguridad suficiente con los materiales inflamables.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones relativas al uso del mismo a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este aparato.
- Para evitar quemaduras, extreme las precauciones al retirar los accesorios del Horno para Pizza.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 208). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor.
- Las superficies exteriores pueden calentarse cuando el aparato está en uso; por lo tanto no permita que entren en contacto con superficies sensibles al calor.

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No apto para uso en exteriores.
- No apoye utensilios de cocina ni bandejas de horno sobre la puerta de cristal.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe sistemáticamente que el voltaje que vaya a utilizar se corresponde con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la base.
- Este aparato no puede usarse con un temporizador externo o un sistema de control independiente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No intente desprender alimentos pegados cuando el Horno para Pizza esté enchufado a la red eléctrica.
- No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse y tocar elementos eléctricos, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

SEGURIDAD GENERAL

- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del aparato antes de usarlo.
- Inspeccione siempre el aparato en busca de daños aparentes antes de utilizarlo. No utilice el aparato si está dañado o ha recibido un golpe. Si el aparato presenta daños o se avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cuisinart (véase «Garantía internacional» en la página 208).

- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- Coloque el Horno para Pizza sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque nada encima del aparato mientras está en funcionamiento o está caliente.
- No envuelva los alimentos en plástico de cocina, bolsas de polietileno o papel de aluminio durante la cocción, pues podría suponer un riesgo de incendio.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.
- Cuando no utilice el aparato, déjelo desenchufado. No guarde dentro del Horno para Pizza ningún material que no sean los accesorios para horno recomendados por el fabricante.
- Revise periódicamente todas las piezas antes de usarlo. NO LO UTILICE si observa que alguna pieza presenta daños.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando lo esté usando.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio, pues podría provocar un sobrecalentamiento del horno.
- Para evitar quemaduras, electrocución u otro tipo de lesiones, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido y no lo ponga en el lavavajillas.
- Para desconectar el aparato, gire el mando hasta la posición OFF y desenchúfelo.
- Apague y desenchufe el aparato después de su uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Recomendamos lavar cuidadosamente a mano la piedra para pizza y la pala con mango de madera. Si desea lavar en el

lavavajillas los accesorios de acero inoxidable, colóquelos en la bandeja superior.



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 208)



Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir un Horno para Pizza Cuisinart

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga, para que sean fáciles de usar y para dar un excelente rendimiento día tras día.

Para más información sobre nuestros productos y para ideas de recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Luz de encendido
2. Temporizador digital
3. Luz de temperatura
4. Control de temperatura
5. Botón de luz interior del horno
6. Piedra para pizza
7. Rejilla
8. Bandeja honda
9. Cortador de pizza
10. Pala
11. Bandeja recogemigas (no aparece en la imagen)

**Lea atentamente todas las explicaciones antes de utilizar el aparato.
Conserve estas instrucciones por si necesitara consultarlas de nuevo.**

4. USO

A. ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el Horno para Pizza por primera vez, retire todo el embalaje y colóquelo sobre una superficie plana. Todos los accesorios deben limpiarse a fondo (véase la sección Limpieza y mantenimiento). Instale el Horno para Pizza a una distancia de 5-10 cm de la pared o de cualquier objeto de la encimera. No lo utilice en superficies sensibles al calor. Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio e introduzca la rejilla y la piedra para pizza.

NOTA: No deben almacenarse objetos encima del horno. Si hubiera algún objeto sobre el horno, debe retirarlo antes de encenderlo. Las paredes exteriores se calientan cuando están en uso. Mantenga fuera del alcance de los niños.

B. INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque el Horno para Pizza sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Enchúfelo, comprobando que se encuentra en un lugar bien ventilado. Es posible que salga humo del horno a causa de las altas temperaturas.
- Compruebe que la rejilla está dentro del horno y en posición correcta.

Coloque la piedra para pizza sobre la rejilla.

IMPORTANTE: La piedra para pizza es frágil y debe manipularse con cuidado. No lave ni moje la superficie de la piedra para pizza antes de utilizarla.

• Gire el dial hasta la temperatura deseada. La luz de encendido se iluminará, sonará un bip y el horno empezará a precalentarse.

C. PRECALENTAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZA

- El Horno para Pizza se precalentará automáticamente durante aproximadamente 16-17 minutos después de encenderlo. El tiempo de precalentamiento garantiza que la piedra para pizza se sature de calor, lo que es imprescindible para obtener una masa de pizza con un fondo crujiente.
- Mientras el horno se precalienta, vaya montando las pizzas (véase más adelante).
- Una vez finalizado el precalentamiento, se oirá un bip sonoro y se encenderá el piloto de temperatura.

NOTA: Las pizzas requieren tiempo de preparación, por lo que es mejor montarlas mientras se precalienta el horno, o incluso antes.

D. HORNEAR PIZZAS

- Cuando el Horno para Pizza esté a la temperatura adecuada y las pizzas estén montadas, utilice la pala incluida para deslizarlas con cuidado sobre la piedra de pizza caliente que está en el horno. Ajuste el temporizador usando los botones +/- y dele al botón de inicio. Cuando el temporizador llegue a 00:00, se escuchará un sonido de aviso.
- Compruebe la pizza a mitad del horneado, utilizando la pala para levantar y retirar la pizza. Gire la pizza y vuelva a introducirla en el horno.

IMPORTANTE: Tenga en cuenta que el final del ciclo del temporizador no apaga el horno.

- Cuando la pizza esté lista, sáquela del horno con ayuda de la pala y ¡disfrútela!
- Para apagar el horno en cualquier momento, ponga el selector en la posición de apagado. La luz indicadora de encendido se apagará y se oirá un bip sonoro.

NOTA: Cuando hornee a las temperaturas más altas, vigile de cerca el progreso de la cocción, ya que las pizzas se cuecen rápidamente.

IMPORTANTE: Deje la unidad enchufada después de su uso hasta que los ventiladores se apaguen, para garantizar una refrigeración adecuada del horno y de los componentes electrónicos.

NOTA: Asegúrese siempre de que el Horno para Pizza esté precalentado (se encenderá la luz de temperatura) antes de empezar a hornear. De esta forma, obtendrá los mejores resultados para todos los estilos de pizza. Si cocina en una misma sesión pizzas de varios estilos, le sugerimos que empiece por las que requieran una temperatura más baja.

NOTA: Si observa que las pizzas que salen del horno están ligeramente pálidas o poco hechas, deje que el horno se caliente de nuevo entre 5 y 10 minutos.

E. ESTILOS DE PIZZA

Napolitana

400°C 4-5 minutos

La pizza napolitana suele denominarse «de horno de leña», ya que tradicionalmente se cuece en

hornos de leña. Se caracteriza por una corteza inferior oscura y una corteza exterior alta y flexible. Este estilo de pizza se basa en el sabor de la masa y no tanto en los ingredientes, por lo que se recomienda utilizar pocos ingredientes. Para obtener mejores resultados, gire las pizzas con la pala a mitad del tiempo de cocción.

Fina y crujiente

370°C 4-5 minutos

La masa es un poco más suave y a veces necesita más aceite o grasa que la masa de pizza tradicional. Es fina y tiene poca corteza exterior.

Bandeja honda

300°C 15 minutos

La pizza en bandeja honda, considerada una especialidad de Chicago, se prepara tradicionalmente en una bandeja o sartén y tiene una masa gruesa, abundante salsa, queso y otros ingredientes tradicionales de la pizza. El queso suele fundirse sobre la corteza y forma una textura crujiente al entrar en contacto con la bandeja mientras se hornea.

Focaccia

400°C 15 minutos

La focaccia es un pan enriquecido con aceite de oliva. A veces solo se sirve con un ligero aderezo de hierbas y sal, o tal vez un poco de queso rallado. También puede hornearla dos veces, es decir, primero la masa, que luego se rellena con queso y otros ingredientes y, por último, se termina de hornear para convertirlo en un pan relleno.

Calzone

300°C 15 minutos

La forma más sencilla de describir este plato básico de pizzería es como una pizza rellena. La masa de la pizza se estira hasta formar un óvalo o un círculo y se rellena con queso, normalmente ricotta y mozzarella, y a menudo una mezcla de verduras y carnes. Se hornea directamente sobre la piedra para pizza para garantizar un exterior crujiente y una cocción rápida.

Congelada

230°C 10-20 minutos

Hornee la pizza congelada directamente sobre la piedra para pizza precalentada. Tenga en cuenta que las pizzas con corteza más gruesa requieren más tiempo, mientras que las pizzas con corteza más fina y las pizzas personalizadas requieren menos tiempo. Para obtener mejores resultados, gire las pizzas con la pala a mitad del tiempo de cocción.

Sin gluten

350°C 10-15 minutos

Las masas sin gluten requieren una atención especial. Como suelen ser más pegajosas, es mejor hornearlas en la bandeja que directamente sobre la piedra para pizza. Es posible que deban hornearse antes de montarlas, para garantizar que estén totalmente horneadas y puedan soportar el peso y la humedad de los ingredientes.

Coliflor

275°C 4-5 minutos

Las masas de coliflor requieren una atención especial, similar a la de las masas sin gluten. Deben hornearse en la bandeja honda, si se preparan frescas, y requieren que la bandeja esté bien aceitada. La masa debe hornearse antes de montarla.

F. LA PIZZA PERFECTA

Hacer pizza requiere práctica: he aquí algunos pasos clave para el éxito:

Herramientas para el éxito:

- Un rascador de masa es útil para dividir la masa, levantarla y limpiar las áreas de trabajo.
- Balanza digital para pesar los ingredientes
- Cortador de pizza

Harina y masa:

- Para hacer la masa, ofrecemos recetas que utilizan tres métodos: a mano, con robot de cocina o con batidora amasadora. Puede preparar nuestras recetas de masa utilizando cualquiera de los tres métodos.
- Se recomienda harina de panificar o harina 00 para la mayoría de los tipos de masa de pizza.
- Es esencial prever un extra de harina para trabajar la masa y dar forma a la pizza. Así se evita que la masa se pegue a las manos, a la superficie de trabajo y, lo que es más importante, a la pala.
- El exceso de harina se quemará en la piedra, así que utilice solo la necesaria para evitar que la masa se pegue al utilizar la pala para deslizar las pizzas en el horno.
- En la mayoría de los casos, nuestras recetas de masa de pizza producen masas pegajosas, muy diferentes de otros tipos de masa de pan. Esta consistencia pegajosa es lo que hace que las pizzas sean tan flexibles y sabrosas y que burbujan mientras se hornean. Mantenga las manos y las superficies ligeramente enharinadas y asegúrese de trabajar rápidamente cuando utilice estas masas, para manejarlas más fácilmente.
- Saque la masa de pizza del frigorífico al menos 1 hora, o hasta 3 horas antes de utilizarla, pues la masa es más fácil de trabajar a temperatura ambiente. Mantenga siempre la masa tapada mientras reposa.
- Manipule la masa de pizza con las manos enharinadas. De esta forma, evitará que la masa se pegue y no tendrá que añadir demasiada harina a la masa cuando se le esté dando forma. Siempre se puede quitar el exceso de harina antes de montar la pizza.
- Si la masa no se extiende o no adquiere la forma deseada, es porque necesita tiempo de reposo. Tápela y deje que repose de 10 a 15 minutos. Luego intente estirla de nuevo. No fuerce una masa dura o es probable que se rompa y no consiga la forma o el tamaño deseados.

Tiempo y temperatura:

El tiempo y las temperaturas de horneado de la pizza variarán a lo largo del proceso. La piedra no deja de absorber calor a medida que sigue horneando pizzas, así que tenga siempre en cuenta el entorno de cocción e intente habituarse al funcionamiento del horno. La segunda pizza no se horneará igual que la primera, pero todas estarán deliciosas cuando domine el proceso.

Preparar la pizza para hornear directamente sobre la piedra:

1. Tenga la salsa y los ingredientes preparados y listos para usar. Una vez que la masa haya reposado lo suficiente, enharine ligeramente la superficie de trabajo y coloque la bola de masa en el centro. Recomendamos 250 g de masa para hacer pizza. 450 g de masa es la cantidad máxima recomendada por pizza individual.
2. Con las dos manos, presione la bola de masa desde el centro con los dedos. Empuje la masa desde el centro hacia el exterior para estirar al tiempo que le da forma en un círculo más grande. (Fig. 1)
3. De la vuelta a la masa al menos una vez, para evitar que se pegue (puede añadir harina adicional si es necesario) mientras se estira y se da forma a la masa de manera uniforme, desde el centro hacia fuera. (Fig. 2)
4. Una vez estirada al tamaño deseado, enharine ligeramente la pala. Añadir una pequeña cantidad de sémola también puede ayudar a que la masa no se pegue.
5. Coloque la masa sobre la pala. Compruebe que la pala está fría antes de añadir la masa fresca, ya moldeada. Compruebe que el tamaño de la masa no es mayor que el de la pala. Es importante recortar la masa que sobre.
6. Trabaje con rapidez, cubriendo la masa con la salsa y los ingredientes deseados. Tenga en cuenta que no es necesario añadir mucha cantidad de ingredientes para obtener excelentes resultados. Si añade demasiada salsa o queso, el peso hará más difícil deslizarla fuera de la pala. No deje reposar la pizza sin hornear sobre la pala más de 2 minutos para evitar que se pegue. (Fig. 3)
7. Confirme que la masa puede moverse sobre la pala agitándola ligeramente. Si alguna zona se queda pegada, levántela con cuidado y espolvoree ligeramente la pala con un poco más de harina.
8. Abra la puerta del horno e introduzca la pala en el horno. Deslice la pizza sobre la piedra con un movimiento rápido pero seguro hacia delante y luego hacia atrás.
9. Cuando la pizza esté hecha, pase la pala por debajo de la pizza. Levante suavemente y saque del horno. A continuación, deslice la pizza sobre una tabla de cortar. Deje que la pizza se enfríe un poco antes de cortarla y servirla. Deje enfriar la pala antes de montar la siguiente pizza. (Fig. 4)

Preparación de una pizza en la bandeja:

Recomendamos utilizar la bandeja honda específica para el horno de pizza, aunque también se pueden utilizar otras sartenes de hierro fundido o acero al carbono. No utilice sartenes antiadherentes o con revestimiento en este horno. Prepare la masa de pizza para bandeja (página 29). Con esta receta puede preparar suficiente masa para hornear una pizza en la bandeja.

1. Cubra el interior de la bandeja con 3-4 cucharadas de aceite de oliva, dependiendo del tipo de pizza que esté preparando.
2. Pase la masa a la bandeja engrasada y dele la vuelta varias veces para que se impregne bien de aceite de oliva.
3. Presione suavemente la masa con la punta de los dedos, extendiéndola hacia los 4 lados del molde (no hace falta forzar, se acabará extendiendo).
4. Tape la bandeja y deje reposar 20 minutos. Tras el reposo, destape y repita el proceso, de modo que la masa llegue hasta los bordes de la bandeja. Tape y repita el proceso hasta que la masa llene la bandeja. Este proceso puede durar hasta 3 rondas (60 minutos en total).
5. Una vez que la masa haya llenado la bandeja, añada los ingredientes deseados.
6. Cubra la pizza sin apretar con papel film y dejar que suba, mientras el horno se precalienta.
7. Una vez precalentado el Horno para Pizzas, coloque la bandeja en el horno, directamente sobre la piedra para pizza.

8. Cuando la pizza esté hecha, sáquela del horno y pásela a una tabla de cortar antes de cortarla en porciones y servirla.

Preparación de una pizza fina y crujiente:

1. Siga los pasos 1 a 3 en la preparación de pizza que se hornea directamente sobre la piedra (página 123).
2. Coloque la masa estirada sobre una superficie de trabajo enharinada. Con un rodillo, estire la masa hasta obtener un círculo o rectángulo fino de 30 cm.
3. Enharine ligeramente la pala y pase con cuidado la masa enrollada a la pala, trabajando rápidamente para añadir a la pizza los ingredientes que desee.
4. Confirme que la masa puede moverse sobre la pala agitándola ligeramente. Si alguna zona se queda pegada, levántela con cuidado y espolvoree la pala con un poco más de harina.
5. Abra la puerta del horno e introduzca la pala. Deslice la pizza sobre la piedra con un movimiento rápido pero seguro hacia delante y luego hacia atrás.
6. Cuando la pizza esté hecha, pase la pala por debajo de la pizza. Levante suavemente y saque del horno. A continuación, deslice la pizza sobre una tabla de cortar. Deje que la pizza se enfríe un poco antes de cortarla y servirla. Deje enfriar la pala antes de montar la siguiente pizza.

G. CONSEJOS PARA HACER MASA DE PIZZA

Consejos para hacer la masa:

La masa de pizza con levadura puede prepararse de distintas maneras. Elija un método y siga la receta específica para las instrucciones de fermentación, una vez preparada la masa.

Para todos los métodos, si utiliza levadura instantánea, se puede añadir la levadura junto con los ingredientes secos. La levadura seca activada debe fermentarse primero con ingredientes líquidos a una temperatura de fermentación adecuada (40°C).

La paciencia es la clave de una buena masa: cuanto más tiempo pueda fermentar y reposar en el frigorífico, más tiempo tendrán los sabores para desarrollarse (hasta 72 horas para obtener los mejores resultados).

A mano:

Tenga preparados todos los ingredientes y utensilios. Los mejores utensilios para hacer la masa a mano son un bol grande, ancho y poco profundo para mezclar, un bol pequeño con harina para todo uso o harina de panificar, para espolvorear las manos y la superficie de trabajo y un vaso medidor con agua. Una rasqueta de plástico es útil, pero no necesaria.

Ponga todos los ingredientes secos en el bol de la batidora y el agua o líquido en un vaso medidor. Mezcle los ingredientes secos con una batidora o con la rasqueta del bol.

Añada la cantidad mínima de agua (si se indica un intervalo) y empiece a mezclar. Si utiliza las manos, debe enharinarlas generosamente. Una vez que la masa esté homogénea, puede mezclarla y amasarla completamente en el bol o pasarla a una superficie de trabajo limpia espolvoreada con harina.

Amase sobre la superficie de trabajo hasta que la masa esté flexible al tacto. No añada demasiada harina si la masa se pega, siga amasando (si la masa se pega a las manos puede añadir más harina). Al final, todo saldrá bien.

Un buen método consiste en tirar de una parte de la masa hacia usted y luego doblarla sobre sí

misma. Gire la masa 45 grados y repita la operación. Repita este proceso hasta que la masa quede bien elástica.

Robot de cocina:

El robot de cocina hará la masa fácilmente y con rapidez. Dado que la masa se mueve a mayor velocidad y, por lo tanto, se calienta más que si la prepara a mano o en una batidora amasadora, la bola de masa perfecta se formará en unos segundos, en lugar de minutos como con el resto de los métodos.

Coloque los ingredientes secos en el bol de trabajo equipado con el gancho o la cuchilla de amasar.

Procese a baja velocidad o a velocidad de amasado, si dispone de ella. Con la máquina en marcha, añada lentamente el agua o el líquido a través del tubo de alimentación, con cuidado de no ir más deprisa de lo que puedan absorber los ingredientes secos. Si la masa parece demasiado pegajosa o húmeda, añada más harina, cucharadita a cucharadita. Una vez que la masa forme una bola, siga amasando de 45 a 60 segundos más.

A continuación, puede colocar la bola de masa sobre una superficie limpia, ligeramente espolvoreada con harina, y amasarla unas cuantas veces con la mano, para asegurarse de que queda una bola lisa que rebota al tacto cuando la presiona ligeramente.

Batidora amasadora:

La batidora amasadora es el electrodoméstico favorito para preparar masa de pizza. Es más fácil preparar lotes más grandes que en el robot de cocina y, sobre todo, es un método sin manos, para los que no se quieran ensuciar mucho.

Mezcle los ingredientes secos en un bol. Coloque el gancho amasador. Añada los ingredientes líquidos en el vaso.

A continuación añada los ingredientes secos. Siga la receta para saber si los ingredientes secos se añaden todos a la vez o gradualmente.

Una vez formada la bola de masa, siga amasando a velocidad baja durante 10 minutos.

H. CONSEJOS PARA MONTAR

Cuando prepare pizzas frescas, no utilice demasiada salsa ni demasiados ingredientes. Si añade demasiada salsa, la masa quedará empapada después de la cocción y puede resultar más difícil despegarla de la pala al introducirla en el horno.

Para las pizzas de estilo napolitano, recomendamos unas 3 cucharadas soperas de salsa de pizza si prepara una pizza con tomate. Para los estilos Nueva York y Fina y Crujiente, lo normal es un poco más de salsa. Si desea una pizza con mucha salsa, lo mejor es hornear la masa para que quede crujiente por debajo y, a continuación, añadir la salsa y los ingredientes deseados.

Es mejor precocinar la mayoría de los ingredientes de la pizza. Los ingredientes crudos tienen más humedad, que puede filtrarse en la pizza al cocinarla, de modo que la masa quede desagradablemente empapada. Además, como la pizza tarda poco en cocinarse, algunos ingredientes pueden no cocinarse bien si no están precocinados.

I. SUGERENCIAS:

Recalentar:

La pizza sobrante se puede recalentar a 170°C durante 5 minutos.

Qué hacer con la masa sobrante:

Congelar la masa ahorra tiempo para la próxima noche de pizza. Prepare la masa deseada y déjela levar el tiempo indicado en la receta (antes de darle forma). Divida la masa en porciones individuales (250 gr para pizzas individuales o bien suficiente masa para llenar la bandeja, en caso de pizzas en bandeja. Envuelva la masa en plástico y póngala en el congelador. La masa puede conservarse congelada hasta 2 meses.

Para descongelar, retire el plástico transparente y ponga la masa en un bol bien tapada. Guárdela en la nevera toda la noche y lleve a temperatura ambiente durante 1 a 3 horas antes de usar. Luego siga el estilo deseado para preparar la pizza.

MASA PRECOCIDA

Si no tiene tiempo de preparar su propia masa, puede comprar bolas de masa precocida en la sección de refrigerados del supermercado. Puede usar la masa de pizza fresca preparada de su supermercado para ahorrar tiempo, pero no hay nada comparable a la masa de pizza fresca hecha en casa.

J. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La masa se pega a la pala:

Al dar forma a la masa, use un poco de harina en las manos. Espolvoree ligeramente las manos y la superficie de trabajo. Espolvoree ligeramente la pala y, una vez que la pizza esté montada, compruebe que se puede mover sobre la pala antes de intentar deslizarla en el horno. Si se queda pegada en algún punto, espolvoree ligeramente harina por debajo para que la pizza se mueva sobre la pala.

Sea moderado con la salsa y los ingredientes, ya que si el peso es excesivo, la masa se puede pegar a la pala.

Compruebe que la pala está totalmente fría antes de colocar encima la masa fresca. Incluso con harina, la masa puede ponerse pegajosa. La mejor forma de evitarlo es limitar el tiempo que la masa permanece sobre la pala mientras se prepara o se espera para hornearla.

¿Por qué mi masa se rompe y no se estira?

La masa es más manejable a temperatura ambiente. Si ha comprado la masa en el supermercado, tendrá que dejarla a temperatura ambiente durante unas 4 horas para que adquiera la consistencia adecuada.

Sale humo del horno:

Es normal durante la cocción, dado que las temperaturas son muy elevadas. Para reducirlo, use menos harina sobre la pala.

El horno se incendia:

Es posible que pequeñas porciones de alimentos se incendien dentro del horno en algunos casos, sobre todo si usa cantidades excesivas de harina o aceite. Si ocurre, deje cerrada la puerta del

horno. Si el fuego no se apaga en 10 segundos, apague el horno y desenchúfelo hasta que se apague.

El horno hace ruido después de apagarlo:

Es algo completamente normal. Dadas las temperaturas extremas a las que puede llegar el horno, los ventiladores permanecen encendidos durante unos minutos una vez finalizado el horneado.

No desenchufe el horno hasta que se hayan detenido los ventiladores.

La rejilla se está decolorando.

Con el uso normal, la rejilla se puede decolorar. Es totalmente normal y se debe a las altas temperaturas.

La bandeja también se puede decolorar.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Desenchufe siempre el horno de la red eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría causar daños en el acabado. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. Aplique la solución limpiadora sobre un paño, no directamente sobre el horno, antes de limpiarlo.
- Para limpiar el interior, utilice un paño húmedo y una solución de jabón líquido suave o un pulverizador sobre una esponja. No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos, podrían dañar la superficie del horno. No utilice nunca estropajos de acero o metálicos en el interior del horno.

Limpieza de los accesorios:

- La bandeja, la rejilla, la pala y la bandeja recogemigas se lavan a mano con agua caliente y jabón. Estos artículos NO son aptos para lavavajillas.
- Pala: desenrosque con cuidado el mango y déjelo a un lado antes de limpiarla. Lave la parte metálica de la pala con agua caliente y jabón. Cuando la pala esté seca, vuelve a enroscar el mango en su sitio, apretando bien.

Limpieza y mantenimiento de la piedra para pizza:

- Para que le dure la piedra para pizza, recomendamos una limpieza rutinaria. Compruebe que se ha enfriado del todo antes de manipularla.

Utilice un rascador para los alimentos pegados. Guarde la piedra para pizza en el horno cuando no la utilice.

- No sumerja la piedra para pizza en agua. De hacerlo se podría dañar o agrietar,
- No utilice aceite o detergente directamente sobre la piedra, pues es porosa y absorberá los detergentes.
- No utilice un cuchillo o cortapizzas sobre la piedra, pues podría dañarla. Retire la pizza de la piedra antes de cortarla.

- No someta la piedra a cambios bruscos de temperatura.
- La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
- La piedra se calienta mucho durante el uso y permanece caliente mucho tiempo después de su uso.
- No enfríe la piedra con agua ni la utilice cuando esté húmeda.
- Para limpiar los restos de comida quemada, espere a que la piedra se enfríe, utilice las dos manos para sacarla con cuidado del horno y retire los restos sueltos o grandes.
- Si se rompe la piedra, apague el horno, déjelo enfriar y desenchúfelo antes de retirar la piedra rota.

6. RECETAS

MASA DE PIZZA A LA NAPOLITANA

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de agua caliente (40°C)

310 g de harina de panificar o 00

4 g de levadura seca instantánea o activa*

1½ cucharadita de sal

Una pizca de azúcar glas (opcional, ver consejo más abajo)

PREPARACIÓN

1. Ponga el agua en el bol de la batidora con gancho amasador.
2. Añada la harina, la levadura y el azúcar si lo utiliza. Ponga la batidora en la velocidad más baja y mezcle hasta que se forme una bola de masa.
3. Una vez formada la bola de masa, siga amasando a velocidad baja durante 10 minutos.
4. Pase la masa a un bol grande de acero inoxidable y cúbrala con film transparente. Dejar fermentar a temperatura ambiente durante unas 4 horas.
5. Divida la masa en dos porciones iguales y forme con cada una de ellas una bola lisa y redondeada. Coloque la masa en una bandeja limpia con espacio suficiente para que cada trozo se expanda sin tocarse. Tape bien y refrigere durante al menos 24 horas y hasta 3 días.
6. Cuando vaya a utilizarla, sáquela del frigorífico y déjela reposar a temperatura ambiente durante al menos 1 hora antes de darle forma.

TRUCOS: Aunque no es un ingrediente tradicional, una pizca de azúcar confiere a tu pizza un óptimo «moteado de leopardo» al hornearla.

* Si utiliza levadura instantánea, prepárela como se indica. Si utiliza levadura seca activa, debe remojarla primero en agua templada (40°C). Espolvoree la levadura en el agua tibia y, una vez que se vuelva espumosa, está lista para usar. Todos los demás ingredientes secos pueden mezclarse como se ha indicado anteriormente.

MASA DE PIZZA ESTILO NUEVA YORK

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de agua caliente (40°C)

310 g de harina de panificar o 00

1 cucharada de aceite de oliva

4 g de levadura seca instantánea o activa*

1½ cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar glas o miel**

PREPARACIÓN

1. Mezcle el agua y el aceite de oliva en un vaso medidor de líquidos.
2. Ponga la harina de panificar, la sal, la levadura y el azúcar en el bol de un robot de cocina equipado con la cuchilla o gancho de amasar. Mezcle durante unos 10 segundos.
3. Con la máquina en marcha, añada lentamente el agua o el líquido a través del tubo de alimentación, con cuidado de no ir más deprisa de lo que pueda absorberlo la harina. Después de que la mezcla forme una bola, siga procesando la masa durante 45 segundos más.
4. Pase la masa a un bol de acero inoxidable y cúbrala con film transparente. Dejar fermentar a temperatura ambiente durante unas 4 horas.
5. Divida la masa en dos porciones iguales y forme con cada una de ellas una bola lisa y redondeada. Coloque la masa en una bandeja limpia con espacio suficiente para que cada trozo se expanda sin tocarse. Tape bien y refrigere durante al menos 24 horas y hasta 3 días.
6. Cuando vaya a utilizarla, sáquela del frigorífico y déjela reposar a temperatura ambiente durante al menos 1 hora antes de darle forma.

* Si utiliza levadura instantánea, prepárela como se indica. Si utiliza levadura seca activa, debe remojarla primero en agua templada (40°C). Espolvoree la levadura en el agua tibia junto con el azúcar y, una vez que se vuelva espumosa, está lista para usar. Todos los demás ingredientes secos pueden mezclarse como se ha indicado anteriormente.

** La miel es una gran alternativa al azúcar en la masa de pizza. Si la utiliza, añádala a la receta con los ingredientes líquidos.

FINA Y CRUJIENTE

Para 2 bases de pizza

Esta masa estirada y fina sirve para cualquier estilo de pizza fina y crujiente.

INGREDIENTES

190 ml de agua caliente (40°C)

3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva

310 g de harina de panificar 00

3 g de levadura seca instantánea o activa*

- 1 cucharada de azúcar glas

- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Mezcle el agua y el aceite de oliva en un vaso medidor de líquidos.
2. Ponga la harina, la sal, la levadura y el azúcar en el bol de un robot de cocina equipado con la cuchilla o gancho de amasar. Mezcle durante unos 10 segundos.
3. Con la máquina en marcha, añada lentamente el agua o el líquido a través del tubo de alimentación, con cuidado de no ir más deprisa de lo que pueda absorberlo la harina. Después de que la mezcla forme una bola, siga procesando la masa durante 45 segundos más.
4. Pase la masa a un bol de acero inoxidable y cúbrala con film transparente** o métala en una bolsa de plástico con cierre. Refrigere al menos toda la noche y un máximo de 3 días.
5. Cuando vaya a utilizarla, sáquela del frigorífico y déjela reposar a temperatura ambiente durante al menos 1 hora. Divida la masa en dos porciones iguales y forme con cada una de ellas una bola lisa y redondeada. Coloque cada trozo de masa en un bol individual y cúbralo con film transparente.
6. Una vez que haya doblado de tamaño, la masa estará lista para utilizarla como masa de pizza.

* Si utiliza levadura instantánea, prepárela como se indica. Si utiliza levadura seca activa, debe remojarla primero en agua templada (40°C). Espolvoree la levadura en el agua tibia junto con una pizca de azúcar y, una vez que se vuelva espumosa, está lista para usar. Todos los demás ingredientes secos pueden mezclarse como se ha indicado anteriormente.

** Para obtener mejores resultados, se recomienda encarecidamente dejarla reposar toda la noche. Sin embargo, la masa se puede utilizar después de amasar con una hora de reposo a temperatura ambiente, pero debe vigilarla mientras se hornea ya que tiene tendencia a hincharse si no reposa lo suficiente.

PIZZA GRUESA

Masa para 1 pizza de masa gruesa

INGREDIENTES

400 g de harina de panificar o 00

1½ cucharadita de sal

4 g de levadura seca instantánea o activa*

315 ml de agua caliente (40°C)

PREPARACIÓN

1. Ponga la harina, la sal y la levadura en un bol grande. Mezcle bien. Vierta el agua sobre los ingredientes secos. Con las manos o una rasqueta, trabaje los ingredientes hasta formar una masa. Amase un par de veces más, y luego cubra y deje reposar a temperatura ambiente entre 16 y 24 horas.

2. Doble la masa unas cuantas veces y, a continuación, utilícela en su receta favorita de pizza de masa gruesa.

NOTA: Esta receta se puede hacer en un robot de cocina o en la batidora.

* Si utiliza levadura instantánea, prepárela como se indica. Si utiliza levadura seca activa, debe remojarla primero en agua templada (40°C). Espolvoree la levadura en el agua tibia y, una vez que se vuelva espumosa, está lista para usar. Todos los demás ingredientes secos pueden mezclarse como se ha indicado anteriormente.

SIN GLUTEN

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de agua caliente

4 g de levadura seca instantánea o activa*

20 ml de aceite de oliva

310 g de harina sin gluten

1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. En un vaso medidor de líquidos, disuelva la levadura con agua templada. Deje reposar hasta que esté espumoso, unos 5 minutos. (Nota: si la levadura no hace espuma en 10 minutos, significa que no está activa y debe tirarla y empezar de nuevo)

2. Ponga la harina y la sal en un bol. Haga un hueco en el centro. Vierta la mezcla de agua templada/levadura y el aceite. Mezcle con las manos hasta obtener una masa homogénea. Vuelque sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amase brevemente.

3. Coloque cada trozo de masa en un bol individual y cúbralo con film transparente. Deje reposar en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que doble su tamaño.

4. Vuelque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amase otros 5 minutos o hasta que esté lisa y elástica. Divida la masa por la mitad y extienda las bases de pizza hasta obtener el tamaño y el grosor deseados. Espolvoree un poco de harina sin gluten sobre la mesa antes de extender para evitar que la masa se pegue

5. Precaliente el horno para pizzas a 260°C. Transfiera con cuidado la base de pizza a la pala y cúbrala con la salsa y los ingredientes deseados. Hornee durante 10-13 minutos o hasta que el queso esté dorado y la base crujiente.

* Si utiliza levadura instantánea, prepárela como se indica. Si utiliza levadura seca activa, debe remojarla primero en agua templada (40°C). Espolvoree la levadura en el agua tibia y, una vez que se vuelva espumosa, está lista para usar. Todos los demás ingredientes secos pueden mezclarse como se ha indicado anteriormente.

SALSA PARA PIZZA TRADICIONAL

Para 1,5 tazas

INGREDIENTES

- 1 cebolla pequeña finamente picada
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 lata de tomate triturado o cortado en dados (400 g)
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- Copos de chile (opcional, al gusto, para una salsa más picante)

PREPARACIÓN

1. Caliente el aceite de oliva en una cacerola grande a fuego medio. Cuando el aceite brille en la sartén, añada la cebolla. Añada el ajo y el orégano a la sartén. Cocine hasta que las cebollas estén blandas y el ajo fragante.
2. Añada los tomates junto con la sal. Deje hervir y luego cocine a fuego lento sin tapar durante 30 minutos, o hasta que el sabor se haya intensificado y la salsa se haya espesado y reducido a la mitad.
3. Apague el fuego y deje enfriar en la sartén durante 10 minutos. Añada la pimienta negra y los copos de chile opcionales. Sazone al gusto. Pase la salsa reducida a un bol para que se enfríe antes de utilizarla como cobertura de pizza. Esta salsa se congela bien.

NOTA: Salsear la pizza: A veces, con la salsa, menos es más. Si echa demasiada salsa a la pizza, puede quedar empapada o resbalar sobre la piedra, creando un pequeño desastre. Use poca salsa y colóquela hacia el centro.

AUTÉNTICA SALSA ITALIANA SIN COCCIÓN PARA PIZZA

Salsa suficiente para 4 pizzas

INGREDIENTES

1 lata (400 g) de tomates en lata triturados o cortados en dados de buena calidad (los mejores son los tomates San Marzano DOP)

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

1 diente de ajo (opcional)

4-5 hojas de albahaca fresca

1 cucharada de orégano fresco

PREPARACIÓN

1. Coloque todos los ingredientes en un recipiente.

2. Con una batidora de varillas o un robot de cocina, triture los ingredientes hasta que la salsa esté bien mezclada pero aún gruesa (no queremos una textura suave de puré).

3. Pruébela, rectifique la sal y su salsa estará lista para ser utilizada en sus bases de pizza.

Utilícelo inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el frigorífico durante 4 días o congélelo y guárdelo para más tarde.

NOTA: Los tomates en conserva de calidad son la clave de esta salsa.

PIZZA CLÁSICA NAPOLITANA MARGARITA

Para 1 pizza

INGREDIENTES

1 masa de pizza napolitana (receta p.128)

2 cucharadas de salsa para pizza sin cocer (receta p. 133)

85 g de mozzarella fresca, cortada en rodajas de unos 0,5 cm de grosor

3 hojas de albahaca

2 cucharaditas de parmesano rallado

Aceite de oliva virgen extra para rociar

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno con la piedra de pizza en la rejilla a 380°C.
2. Estire la masa de pizza hasta obtener una forma redonda de 30 cm.
3. Pase la masa a la pala generosamente espolvoreada con harina.
4. Distribuya la salsa uniformemente por el centro de la masa, dejando un borde de 2 cm.
5. Esparza la mozzarella sobre la salsa.
6. Sacuda suavemente la pizza sobre la pala para asegurarse de que no se pega. Si la masa se pega en alguna parte, levántela suavemente y extienda algo más de harina por debajo.
7. Ponga el temporizador en 5 minutos. Deslice la pizza desde la pala hasta la piedra. Ponga en marcha el temporizador.
8. Cuando suene el temporizador, compruebe la pizza. Si está al punto deseado, utilice la pala para sacar la pizza del horno o bien déjela durante 1 minuto más. Pase la pizza a una tabla de cortar. Decore con el parmesano, la albahaca y el aceite de oliva. Corte en porciones y sirva.

PAN DE AJO

Unte la bandeja con 1 cucharada de aceite de oliva. Divida 500 g de masa de pizza en trozos iguales. Estire cada trozo como una cuerda y haga un nudo. Derrita 4 cucharadas de mantequilla con el ajo finamente picado (unos 4 dientes). Sumerja cada nudo en la mantequilla de ajo derretida y colóquelos uniformemente en la bandeja. Tape la bandeja y deje que suba durante 30 minutos. Hornee a 230°C, durante unos 15 minutos, hasta que se dore. Dé la vuelta a los panes a mitad del horneado para obtener resultados uniformes.

PANECILLOS DE AZÚCAR Y CANELA

Prepare la masa como para los panes de ajo. Unte cada panecillo con mantequilla derretida y espolvoréelo generosamente con azúcar y canela. Hornee a 230°C, durante unos 15 minutos, hasta que se dore. Dé la vuelta a los panes a mitad del horneado para obtener resultados uniforme

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

Respeite sempre as instruções de segurança durante a utilização para evitar acidentes ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego. Há risco de acidente em caso de utilização indevida do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- **ADVERTÊNCIA:** superfícies muito quentes.

Preste a máxima atenção quando utilizar a taça metálica para aquecer. A superfície pode estar quente.

- **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes porque pode sofrer um acidente.
- Não coloque o aparelho dentro de um armário ou qualquer elemento de cozinha embutido enquanto estiver ligado e a funcionar.
- **ESTE APARELHO EXIGE VIGILÂNCIA.** Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- **IMPORTANTE:** Deixe o aparelho ligado à corrente após a utilização até as ventoinhas se desligarem, para assegurar o seu arrefecimento correto e dos componentes eletrónicos.
- Certos tipos de móveis de cozinha em vinil ou laminado são particularmente suscetíveis a danos ou descoloração por ação do calor, mesmo a temperaturas inferiores às indicadas. Qualquer dano causado pela instalação do aparelho em infração a estas instruções será da responsabilidade do proprietário. Este aparelho não deve ser utilizado para guardar objetos ou como superfície de trabalho.
- O aparelho não deve entrar em contacto ou ser coberto por

materiais facilmente inflamáveis, como cortinas, têxteis e afins. Mantenha sempre uma distância de segurança suficiente em relação aos materiais inflamáveis.

- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Para evitar queimaduras, tenha o máximo cuidado ao retirar acessórios do aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado deixe de o utilizar imediatamente. Este deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao serviço de apoio ao consumidor (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 208). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada.
- Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e fontes de calor.
- Porque o exterior do aparelho aquece enquanto está a funcionar, não permita que as superfícies do aparelho entrem em contacto com outras superfícies sensíveis ao calor.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado no exterior.
- Nunca coloque utensílios de cozinha ou bandejas sobre a porta de vidro.

SEGURANÇA ELÉTRICA

- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser vigiado e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Não tente retirar resíduos de alimentos com o aparelho ligado à corrente elétrica.
- Não limpe o aparelho com esfregões metálicos. Podem soltar-se pedaços e entrar em contacto com peças elétricas, causando risco de eletrocussão.

SEGURANÇA GERAL

- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais do aparelho.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de apoio ao consumidor da Cuisinart (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 208).
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana, resistente ao calor e perto de uma tomada elétrica.
- Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver a funcionar ou quente.
- Não envolva os alimentos em película aderente ou papel de alumínio nem os coloque em sacos herméticos para os cozinhar. Isto pode causar risco de incêndio.
- Não coloque o aparelho por cima ou na proximidade de um fogão a gás ou elétrico.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar ou ligado à corrente elétrica.
- Quando não estiver a ser utilizado, desligue sempre o aparelho da corrente elétrica. Não guarde nada dentro do aparelho, para além dos acessórios recomendados pelo fabricante.
- Examine periodicamente todas as peças antes de utilizar. NÃO UTILIZE se qualquer peça estiver danificada.
- Para evitar acidentes ou possível incêndio, nunca tape o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- Não cubra o tabuleiro para migalhas ou qualquer outro elemento do aparelho com papel de alumínio. Isto pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico ou acidente, não mergulhe a unidade principal, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido, nem os coloque na máquina de lavar loiça.
- Para desligar, coloque o comando na posição "off" e, em seguida, retire a ficha da tomada de corrente.
- Desligue e retire a ficha da tomada de corrente após utilizar o aparelho.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer completamente antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar o aparelho.

- Recomendamos que lave cuidadosamente à mão a pedra para pizza e a pá de pizza com cabo de madeira. Se for necessário utilizar uma máquina de lavar loiça para os acessórios em aço inoxidável, coloque-os sempre no cesto superior.



ADVERTÊNCIA: Os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.

O presente produto cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa com certificação ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de apoio ao consumidor (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 208).



Eliminação de aparelhos elétricos e eletrónicos em fim de vida

A aposição deste símbolo no produto ou na embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser depositado no ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente está a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana que a eliminação incorreta deste produto poderia causar. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou os serviços locais de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns pela sua compra do Pizza Oven da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. Luz de alimentação
2. Temporizador digital
3. Luz de temperatura pronta
4. Seletor de temperatura
5. Botão da luz interior do forno
6. Pedra para pizza em cerâmica
7. Grelha de arame
8. Forma de pizza alta
9. Cortador de pizza
10. Pá de pizza com cabo dobrável
11. Tabuleiro para migalhas (não ilustrado)

**Leia atentamente todas as explicações antes de utilizar o aparelho.
Conserve-as caso precise de as reler.**

4. UTILIZAÇÃO

A. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, certifique-se de que todas as embalagens foram retiradas e que este está colocado numa superfície plana. Todos os acessórios devem ser cuidadosamente limpos (ver a secção sobre “Limpeza e manutenção”). Coloque o aparelho a uma distância de 5-10 cm da parede ou de quaisquer objetos na bancada. Não utilize em superfícies sensíveis ao calor. Verifique se o tabuleiro para migalhas está no lugar e coloque a grelha e a pedra para pizza.

NOTA: Não coloque objetos por cima do aparelho. Nesse caso, retire-os antes de ligar o aparelho. As paredes exteriores aquecem durante a utilização. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

B. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Coloque o forno de pizza numa superfície estável, plana e resistente ao calor. Ligue-o à corrente elétrica, certificando-se de que se encontra numa área bem ventilada. Devido às temperaturas elevadas, pode ser emitido algum fumo.
- Certifique-se de que a grelha de arame está inserida no forno na posição correta.

- Coloque a pedra para pizza sobre a grelha de arame.

IMPORTANTE: Manuseie a pedra para pizza com cuidado, porque é frágil. Não lave nem molhe a superfície da pedra para pizza antes de a utilizar.

- Rode o seletor para a temperatura desejada. A luz indicadora de alimentação acende-se, é emitido um aviso sonoro e o forno começa a pré-aquecer.

C. PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO DE PIZZA

- O forno de pizza pré-aquece automaticamente durante aproximadamente 16-17 minutos depois de o ligar. O tempo de pré-aquecimento assegura que a pedra para pizza fica saturada de calor, o que é imperativo para uma crosta de pizza estaladiça.
- Enquanto o forno está a pré-aquecer, prepare as pizzas (ver acima).
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, soará um aviso sonoro e a luz de temperatura pronta acender-se-á.

NOTA: As pizzas requerem tempo de preparação, por isso é melhor montá-las enquanto o forno está a pré-aquecer, ou mesmo antes.

D. COZINHAR PIZZAS

- Quando o forno de pizza atingir a temperatura e as pizzas estiverem montadas, utilize a pá de pizza fornecida para deslizar cuidadosamente a pizza para a pedra aquecida no forno. Programe o temporizador com os botões +/- e prima iniciar. Quando o temporizador marcar 00:00, soará um aviso sonoro.
- Verifique a pizza a meio da cozedura, utilizando a pá de pizza para levantar e retirar. Rode a pizza e volte a colocá-la no forno.

IMPORTANTE: O fim do ciclo do temporizador não desliga o forno.

- Quando a pizza estiver pronta, retire-a do forno com a ajuda da pá de pizza e delicie-se!
- Para desligar o forno em qualquer altura, rode o seletor para a posição "off". A luz indicadora de alimentação apaga-se e é emitido um aviso sonoro.

NOTA: Com temperaturas elevadas, preste atenção ao progresso da cozedura, porque as pizzas cozinham rapidamente.

IMPORTANTE: Deixe o aparelho ligado à corrente após a utilização até as ventoinhas se desligarem, para garantir o arrefecimento adequado do forno e dos componentes eletrónicos.

NOTA: Confirme sempre que o forno de pizza está pré-aquecido (indicado pela luz de temperatura pronta) antes de colocar a pizza no forno. Isto irá garantir os melhores resultados para todos os tipos de pizza. Se estiver a cozinhar vários tipos de pizza, sugerimos que comece com as pizzas que requerem uma temperatura mais baixa.

NOTA: Se notar que as pizzas que saem do forno estão ligeiramente pálidas ou mal cozinhadas, deixe o forno aquecer novamente durante 5 a 10 minutos.

E. TIPOS DE PIZZA

Napolitana

Temperatura: 400 °C

Tempo de cozedura: 4-5 minutos

A pizza napolitana é frequentemente designada por pizza «a lenha», uma vez que é tradicionalmente cozinhada em fornos a lenha. Caracteriza-se por ter uma base tostada e uma crosta alta e espessa. Este tipo de pizza tem mais a ver com o sabor da massa do que com as coberturas, por isso, não exagere nas coberturas para este tipo de pizza. Para obter melhores resultados, rode as pizzas com a pá a meio do tempo de cozedura.

Fina e estaladiça

Temperatura: 370 °C

Tempo de cozedura: 4-5 minutos

A massa é um pouco mais doce e, por vezes, requer mais azeite ou gordura do que a massa de pizza tradicional. É fina, com pouca crosta.

Forma alta

Temperatura: 300 °C

Tempo de cozedura: 15 minutos

A pizza em forma alta, considerada uma especialidade de Chicago, é tradicionalmente preparada numa forma alta e tem uma crosta espessa, recheada com uma grande quantidade de molho, queijo e outras coberturas tradicionais de pizza. O queijo derrete frequentemente sobre a crosta e forma uma textura estaladiça, quando entra em contacto com a forma durante a cozedura.

Focaccia

Temperatura: 400 °C

Tempo de cozedura: 15 minutos

A focaccia é um pão enriquecido com azeite. Por vezes, é servida apenas com uma ligeira cobertura de ervas aromáticas e sal, ou talvez um pouco de queijo ralado. Outras vezes é cozida duas vezes, ou seja, é primeiro pré-cozida e, depois, é coberta com queijo e outros recheios, acabando por ser uma espécie de pão recheado.

Calzone

Temperatura: 300 °C

Tempo de cozedura: 15 minutos

A forma mais simples de descrever este produto típico da pizzeria é como uma pizza recheada. A massa da pizza é esticada de forma oval ou circular e recheada com queijo, em geral ricotta e mozzarella, e muitas vezes com uma mistura de legumes e carnes. É feita diretamente na pedra para pizza para garantir um exterior estaladiço e uma cozedura rápida.

Congelada

Temperatura: 230 °C

Tempo de cozedura: 10-20 minutos

Coza a pizza congelada diretamente na pedra para pizza pré-aquecida. Tenha em atenção que as pizzas de massa mais grossa necessitam de mais tempo, enquanto as pizzas de massa mais fina e as pizzas individuais necessitam de menos tempo. Para obter melhores resultados, rode as pizzas com a pá a meio do tempo de cozedura.

Sem glúten

Temperatura: 350 °C

Tempo de cozedura: 10-15 minutos

As massas sem glúten requerem uma atenção especial. Porque estas massas são normalmente mais pegajosas, é melhor cozê-las na forma alta do que diretamente na pedra para pizza. Poderá ser necessário pré-cozer a massa antes de colocar as coberturas, para garantir que está totalmente cozida e que consegue suportar o peso e a humidade das coberturas.

Couve-flor

275°C 4-5 minutos

As massas de couve-flor requerem uma atenção especial, semelhante à das massas sem glúten. Se forem preparadas frescas, devem ser cozidas na forma alta bem untada. A massa deve ser pré-cozida antes de colocar as coberturas.

F. FAZER A PIZZA PERFEITA

A confeção de pizzas requer prática - eis alguns passos fundamentais para o sucesso:

Ferramentas para o sucesso:

- Uma espátula é útil para dividir a massa, levantar a massa e limpar as áreas de trabalho
- Balança digital para pesar os ingredientes
- Cortador de pizza

Farinha e massa:

- Para a preparação da massa, fornecemos receitas que utilizam três métodos: à mão, com um processador de alimentos ou com uma batedeira. Pode preparar as nossas receitas de massa utilizando um dos três métodos.
- A farinha de pão ou a farinha 00 é recomendada para a maioria dos tipos de massa de pizza.
- É essencial dispor de mais farinha quando se trabalha a massa e se dá forma à pizza. Evita que a massa se cole às mãos, à superfície de trabalho e, mais importante ainda, à pá da pizza.
- O excesso de farinha irá queimar na pedra para pizza, por isso, utilize apenas o necessário para evitar que a massa se agarre, quando utilizar a pá para colocar as pizzas no forno.
- Na maioria dos casos, as nossas receitas de massa de pizza produzem massas que são mais pegajosas, bastante diferentes de outros tipos de massas de pão. Esta consistência pegajosa é o que faz com que as pizzas fiquem espessas e saborosas, o que pode originar bolhas durante a cozedura. Mantenha as mãos e as superfícies ligeiramente enfarinhadas e certifique-se de que trabalha rapidamente quando utilizar estas massas, para facilitar o seu manuseamento.
- Retire a massa de pizza do frigorífico pelo menos 1 hora, ou até 3 horas antes de a utilizar, uma vez que a massa é mais fácil de trabalhar à temperatura ambiente. Mantenha sempre a massa coberta enquanto repousa.

- Utilize mãos enfarinhadas quando manusear a massa da pizza. Manter as mãos enfarinhadas evita que a massa se pegue e que se adicione demasiada farinha à massa quando esta está a ser moldada. O excesso de farinha pode sempre ser removido antes de colocar o recheio.
- Se a massa não se estender ou esticar na forma desejada, precisa de descansar. Cubra-a e deixe-a repousar durante cerca de 10 a 15 minutos e tente trabalhá-la novamente. Não force uma massa resistente, porque é provável que ela se rasgue e não atinja a forma ou o tamanho desejado.

Tempo e temperatura:

O tempo e a temperatura de cozedura das pizzas variam durante o processo. A pedra continua a absorver calor à medida que coze mais pizzas, por isso esteja sempre atento ao ambiente de cozedura e tente habituar-se à forma como a sua pizza coze. A sua segunda pizza não vai cozer da mesma forma que a primeira, mas todas ficarão deliciosas quando dominar o processo.

Preparação de uma pizza para cozer diretamente na pedra:

1. Tenha o molho e as coberturas preparados e prontos a utilizar. Depois de a massa ter descansado o suficiente, enfarinhe ligeiramente a superfície de trabalho e coloque a bola de massa no centro. Recomendamos 250 g de massa para a confeção de pizzas. 450 g de massa é a quantidade máxima recomendada por pizza individual.
2. Com as duas mãos, exerça pressão com os dedos na bola de massa a partir do centro. Pressione a massa do meio para fora, esticando-a para atingir um círculo maior. (Fig. 1)
3. Vire a massa pelo menos uma vez, para evitar que se pegue (acrescente mais farinha, se necessário), enquanto estica e molda a massa uniformemente, do centro para fora. (Fig. 2)
4. Depois de esticada até ao tamanho desejado, enfarinhe ligeiramente a pá da pizza. A adição de uma pequena quantidade de semolina também pode ajudar a evitar que a massa pegue.
5. Coloque a massa sobre a pá. Certifique-se de que a pá está fria antes de colocar a massa acabada de fazer e moldada. Certifique-se de que o tamanho da massa não é maior do que a pá. É importante aparar a massa que ficar pendurada.
6. Trabalhando rapidamente, cubra com o molho e as coberturas desejadas. Relativamente às coberturas, pense que às vezes um pouco é suficiente. Se adicionar demasiado molho ou queijo, a massa ficará mais pesada e será difícil fazer deslizar a pá da pizza para fora do forno. Não deixe ficar na pá uma pizza por cozinhar durante mais de 2 minutos para evitar que fique colada. (Fig. 3)
7. Confirme que a massa se pode mover na pá, agitando-a ligeiramente. Se alguma parte estiver presa, levante-a com cuidado e polvilhe-a ligeiramente com mais farinha.
8. Abra a porta do forno e coloque a pá no forno. Deslize a pizza para a pedra com um movimento rápido, mas seguro, para a frente e, depois, para trás.
9. Quando a pizza estiver pronta, passe a pá por baixo da pizza. Levante-a com cuidado, retire-a do forno e coloque-a numa tábua de cortar. Deixe a pizza arrefecer ligeiramente antes de a cortar e servir. Deixe a pá arrefecer antes de montar a pizza seguinte (Fig. 4).

Preparação de uma pizza em forma alta:

Recomendamos a utilização da forma alta fornecida com o forno de pizza, embora outras formas de ferro fundido/aço-carbono também sejam adequadas para utilização. Não utilize formas antiaderentes ou revestidas neste forno. Faça a massa de pizza de tipo forma alta (página 29). Esta receita faz massa suficiente para uma pizza de forma alta.

1. Unte o interior da forma com 3 a 4 colheres de sopa de azeite, consoante o tipo de preparação.
2. Transfira a massa para a forma untada com azeite e vire-a algumas vezes, para que fique totalmente coberta com o azeite.

3. Pressione suavemente a massa com as pontas dos dedos, espalhando-a para os 4 lados da forma (não force; ela acabará por se espalhar).
4. Cubra a forma e deixe repousar durante 20 minutos. Depois de repousar, destape e repita o processo, concentrando-se em espalhar a massa até às bordas da forma. Tape e repita este processo até a massa preencher a forma. Este processo pode demorar até 3 voltas (60 minutos no total).
5. Quando a massa preencher a forma, adicione as coberturas desejadas.
6. Cubra a pizza com película aderente e deixe-a levedar, enquanto o forno pré-aquece.
7. Quando o forno de pizza estiver pré-aquecido, retire a película e coloque a forma alta no forno, diretamente sobre a pedra para pizza.
8. Quando a pizza estiver pronta, retire-a do forno e, em seguida, deslize-a da forma para uma tábua de cortar, corte-a em fatias e sirva.

Preparação de uma pizza fina e estaladiça:

1. Siga os passos 1 a 3 na preparação da pizza que coze diretamente na pedra (página 146).
2. Colocar a massa esticada numa superfície de trabalho enfarinhada. Com um rolo de massa, estenda a massa até obter um círculo ou retângulo fino de 30 cm.
3. Enfarinhe ligeiramente a pá da pizza e mova cuidadosamente a massa para a pá, adicione rapidamente as coberturas à pizza, a gosto.
4. Confirme que a massa se pode mover na pá, agitando-a ligeiramente. Se alguma parte estiver presa, levante-a com cuidado e polvilhe-a ligeiramente com mais farinha.
5. Abra a porta do forno e coloque a pá no forno. Deslize a pizza para a pedra com um movimento rápido, mas seguro, para a frente e, depois, para trás.
6. Quando a pizza estiver pronta, passe a pá por baixo da pizza. Levante-a com cuidado, retire-a do forno e coloque-a numa tábua de cortar. Deixe a pizza arrefecer ligeiramente antes de a cortar e servir. Deixe a pá arrefecer antes de montar a pizza seguinte.

G. DICAS PARA FAZER MASSA DE PIZZA

Dicas para fazer massa:

A massa de pizza levedada pode ser preparada de várias maneiras. Independentemente do método que escolher, siga a receita específica para as instruções de levedação, depois de a massa estar feita.

Para todos os métodos, se utilizar levedura instantânea, pode adicioná-la com os ingredientes secos. A levedura seca ativa deve ser levedada primeiro, com os ingredientes líquidos, a uma temperatura de levedação adequada (40 °C).

Uma boa massa requer paciência, quanto mais tempo ela levedar lentamente e descansar no frigorífico, mais tempo os sabores terão para se desenvolver (até 72 horas para melhores resultados).

À mão:

Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. Os melhores utensílios para fazer a massa à mão são uma tigela grande, larga e rasa para misturar, uma tigela pequena de farinha de trigo ou de pão, para polvilhar as mãos e a superfície de trabalho e um copo medidor de água. Uma espátula de plástico para massa/tigela é útil, mas não necessário.

Coloque todos os ingredientes secos na tigela de mistura e a água/líquido num copo de medição.

Misture os ingredientes secos com um batedor de varas ou com a espátula.

Adicione a quantidade mínima de água (de acordo com o intervalo sugerido na receita) e comece a misturar. Se utilizar as suas mãos, enfarinhe-as generosamente. Quando a massa começar a formar-se, pode continuar a misturar e amassar na tigela ou transferir para uma superfície de trabalho limpa e polvilhada com farinha.

Trabalhe a massa na superfície de trabalho, até esta ficar elástica ao toque. Tente não acrescentar muita farinha se a massa estiver a colar, continue antes a amassar (se a massa estiver mesmo a colar às mãos, não há problema em acrescentar mais farinha às mãos). Eventualmente, a massa vai formar-se.

Um bom método é puxar parte da massa na sua direção e depois dobrá-la sobre si mesma. Vire a massa 45 graus e volte a fazer o mesmo. Repita este processo até a massa ficar bem elástica.

Processador de alimentos:

O processador de alimentos prepara a massa de forma rápida e fácil. Uma vez que a massa é trabalhada a uma velocidade mais elevada e, por conseguinte, aquece mais do que se for preparada à mão ou numa batedeira, a bola de massa perfeita forma-se em segundos, em vez de minutos como nos outros métodos.

Coloque os ingredientes secos na taça de trabalho equipada com a pá de metal ou com a pá para massa.

Processe a baixa velocidade ou na velocidade de massa, se disponível. Com a máquina a funcionar, adicione lentamente a água/líquido através do tubo de alimentação, certificando-se de que esta é adicionada apenas à velocidade a que os ingredientes secos conseguem absorver. Se a massa parecer demasiado pegajosa ou húmida, adicione mais farinha, uma colher de chá de cada vez. Depois de a massa formar uma bola, amasse-a apenas durante mais 45 a 60 segundos.

Em seguida, pode colocar a bola de massa numa superfície limpa, ligeiramente enfarinhada, e amassar algumas vezes à mão, para confirmar que a bola é lisa e elástica ao toque, quando ligeiramente pressionada.

Batedeira:

A batedeira é um utensílio preferido para a preparação de massa de pizza. É mais fácil preparar lotes maiores do que no processador de alimentos e é, principalmente, um método que não requer mãos, para quem prefere não sujar muito as mãos.

Misture os ingredientes secos numa tigela. Coloque a batedeira com o gancho para massa. Adicione os ingredientes líquidos à tigela de mistura.

De seguida, adicione os ingredientes secos. Siga a receita para saber se deve adicionar os ingredientes secos todos de uma vez ou gradualmente.

Quando a bola de massa estiver formada, continue a amassar a baixa velocidade durante 10 minutos.

H. DICAS DE COBERTURA

Quando preparar pizzas frescas, não utilize demasiado molho nem coberturas em excesso. Se adicionar demasiado molho, a massa fica empapada depois de cozinhada e pode ser mais difícil retirá-la da pá.

Para as pizzas de tipo napolitano, recomendamos cerca de 3 colheres de sopa de molho de pizza se estiver a fazer uma pizza com molho de tomate. Para os tipos Nova Iorque e Fina & Estaladiça, é normal utilizar um pouco mais de molho. Se pretender uma pizza com muito molho, é preferível

pré-cozer a crosta para obter uma base estaladiça e, em seguida, cobrir com o molho e as coberturas pretendidas.

É melhor pré-cozinhar a maioria das coberturas da pizza. Os ingredientes crus têm mais humidade, que pode afetar a cozedura da pizza e produzir uma massa desagradavelmente empapada. Além disso, como a pizza demora pouco tempo a cozer, alguns ingredientes podem não cozinhar corretamente se não forem pré-cozinhados.

I. SUGESTÕES:

Reaquecer:

As sobras de pizza podem ser reaquecidas a 170 °C, durante 5 minutos.

O que fazer com as sobras de massa:

Congelar a massa poupa tempo para a próxima noite de pizza. Prepare a massa desejada e deixe-a levedar durante todo o tempo indicado na receita (antes de a moldar). Divida a massa em porções individuais (pizzas individuais, 250 g, ou, no caso das pizzas de forma, o suficiente para encher toda a forma). Embrulhe bem em película aderente e coloque no congelador. As massas podem ser congeladas até 2 meses.

Para descongelar, retire a massa da película aderente e coloque-a numa tigela ou num tabuleiro e cubra. Leve ao frigorífico durante a noite e deixe atingir a temperatura ambiente, durante 1 a 3 horas, antes de utilizar e seguir o tipo de pizza desejado para preparar.

MASSA PRÉ-FABRICADA

Se não tiver tempo para preparar a sua própria massa, também pode encontrar bases de massa pré-fabricadas na secção refrigerada dos supermercados. Para poupar tempo, pode utilizar a massa de pizza que o seu supermercado oferece, mas nada se compara à massa de pizza fresca feita em casa.

J. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A minha massa cola-se à pá:

Ao moldar a massa, certifique-se de que tem farinha extra à mão. Enfarinhe ligeiramente as mãos e a superfície de trabalho, quando estiver a moldar a massa. Enfarinhe levemente a pá, quando a pizza estiver recheada, certificando-se de que se move na pá antes de a tentar deslizar para o forno. Se alguma parte ficar presa, enfarinhe ligeiramente a parte de baixo para que a pizza deslize na pá.

Use com moderação o molho e as coberturas, pois o excesso pode fazer com que a massa se cole à pá.

Certifique-se de que a pá está completamente fria antes de colocar a massa fresca e moldada. Mesmo com farinha, a massa pode ficar pegajosa. A melhor maneira de evitar que isso aconteça é limitar o tempo que a massa fica na pá, enquanto é preparada ou espera para ser cozinhada.

Por que razão a minha massa continua a rasgar e não estica?

A massa é mais fácil de trabalhar à temperatura ambiente. Se comprar a massa no supermercado, terá de a deixar à temperatura ambiente durante cerca de 4 horas para obter a consistência correta.

Está a sair fumo do forno:

Isto é normal durante a cozedura devido às temperaturas extremamente elevadas. Para reduzir a saída de fumo, tente limitar a quantidade de farinha utilizada na sua pá.

O forno incendiou-se:

Nalguns casos, é possível ocorrerem pequenos incêndios de alimentos no forno, por exemplo, quando se utilizam quantidades excessivas de farinha ou azeite. Se isto acontecer, certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se o fogo não se extinguir automaticamente em 10 segundos, desligue o forno e retire a ficha da tomada até o fogo se apagar.

O forno continua a emitir ruído depois de ter sido desligado:

Isto é perfeitamente normal. Devido às temperaturas extremas a que o forno pode chegar, as ventoinhas permanecem ligadas durante alguns minutos após o fim da utilização.

Não desligue o forno da corrente eléctrica enquanto as ventoinhas não pararem.

A minha grelha de arame apresenta sinais de descoloração:

Mesmo durante a utilização regular, pode ocorrer alguma descoloração na grelha de arame, o que é completamente normal e acontece devido às temperaturas elevadas.

A descoloração também pode ocorrer na forma alta.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes da primeira utilização e após cada utilização, limpe bem cada peça.
- Deixe sempre o forno arrefecer completamente antes de o limpar.
- Desligue sempre o forno da corrente eléctrica.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, utensílios duros ou um esfregão, pois podem danificar o acabamento. Basta limpar o exterior com um pano limpo e húmido e secar bem. Antes de limpar, aplique a solução de limpeza num pano e não diretamente no forno.
- Para limpar o interior, utilize um pano húmido e uma solução de sabão líquido suave ou um spray. Nunca utilize produtos abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície da câmara de cozimento. Nunca utilize esponjas de palha de aço ou esfregões metálicos no interior da câmara de cozimento.

Limpeza dos acessórios:

- Forma alta, grelha, pá de pizza e tabuleiro para migalhas: lave à mão em água quente e sabão. Estes artigos NÃO podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Pá de pizza: Desaparafuse cuidadosamente o cabo e ponha de lado para a limpeza. Lave a parte metálica da pá em água quente e sabão. Quando a pá estiver seca, volte a aparafusar o cabo no lugar, certificando-se de que está bem apertado.

Limpeza e conservação da pedra para pizza:

- Para manter a longevidade da pedra para pizzas, recomendamos uma limpeza rotineira. Certifique-se de que a pedra está completamente fria antes de lhe tocar.

Para os alimentos colados, utilize a espátula. Guarde a pedra para pizzas no forno quando não estiver a ser utilizada.

- Nunca submerja a pedra para pizzas em água. Isto pode danificá-la ou rachá-la permanentemente.
- Nunca deite azeite ou detergente diretamente sobre a pedra: esta é porosa e absorverá os líquidos.
- Nunca utilize uma faca ou um cortador de pizzas na pedra. Isto pode danificá-la. Retire a pizza da pedra antes de a cortar.
- Evite submeter a pedra a mudanças extremas de temperatura.
- A pedra é frágil e pode partir-se por ação de choque ou queda.
- A pedra fica muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo após a utilização.
- Não arrefeça a pedra com água, nem a utilize quando estiver húmida.
- Para limpar marcas de alimentos queimados, espere que a pedra arrefeça, retire-a cuidadosamente do forno com as duas mãos e remova quaisquer resíduos soltos ou colados.
- Se a pedra se partir, desligue o forno, deixe-o arrefecer e desligue-o da tomada antes de retirar a pedra partida.

6. RECEITAS

MASSA DE PIZZA À MODA NAPOLITANA

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de água morna (40 °C)

310 g de farinha de pão ou farinha 00

4 g de levedura seca instantânea ou ativa*

1½ colheres de chá de sal

Pitada de açúcar refinado (opcional, ver dica abaixo)

MÉTODO

1. Coloque a água na taça de mistura de uma batedeira equipada com o gancho para massa.
2. Adicione a farinha, o fermento e o açúcar, se utilizar. Coloque a batedeira na velocidade mais baixa e misture até formar uma bola de massa.
3. Depois de a mistura formar uma bola, continue a amassar na velocidade mais baixa durante 10 minutos.
4. Transfira a massa para uma tigela grande de aço inoxidável e cubra-a com película aderente. Deixe levedar à temperatura ambiente durante cerca de 4 horas.
5. Divida a massa em duas porções iguais e forme uma bola lisa e redonda com cada uma delas. Coloque a massa numa forma limpa, com espaço suficiente para que cada pedaço se expanda sem se tocar. Cubra bem e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 24 horas e até 3 dias.
6. Quando estiver pronto a utilizar, retire do frigorífico e deixe repousar à temperatura ambiente pelo menos 1 hora antes de moldar.

DICA DE QUEM SABE: Embora não seja um ingrediente tradicional, uma pitada de açúcar dá à sua pizza quando cozida uma tonalidade ótima, proporcionando uma crosta pigmentada.

* Se utilizar levedura instantânea, prepare como descrito. Se utilizar levedura seca ativa, esta deve ser previamente levedada em água morna (40 °C). Polvilhe o fermento na água morna e, assim que fizer espuma, está pronto a ser utilizado. Todos os outros ingredientes secos podem ser misturados como descrito acima.

MASSA DE PIZZA À MODA DE NOVA IORQUE

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de água morna (40 °C)

310 g de farinha de pão ou farinha 00

1 colher de sopa de azeite

4 g de levedura seca instantânea ou ativa*

1½ colheres de chá de sal

1 colher de chá de açúcar refinado ou mel**

MÉTODO

1. Misture a água e o azeite num copo medidor de líquidos.
2. Coloque a farinha de pão, o sal, o fermento e o açúcar na tigela de um processador de alimentos equipado com a pá trituradora ou de amassar. Processe brevemente para misturar, cerca de 10 segundos.
3. Com a máquina a funcionar, verta o líquido através do tubo de alimentação, apenas à velocidade a que a farinha o absorve. Depois de a mistura formar uma bola, trabalhe a massa durante mais 45 segundos.
4. Transfira a massa para uma tigela de aço inoxidável e cubra com película aderente. Deixe levedar à temperatura ambiente durante cerca de 4 horas.
5. Divida a massa em duas porções iguais e forme uma bola lisa e redonda com cada uma delas. Coloque a massa numa forma limpa, com espaço suficiente para que cada pedaço se expanda sem se tocar. Cubra bem e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 24 horas e até 3 dias.
6. Quando estiver pronto a utilizar, retire do frigorífico e deixe repousar à temperatura ambiente pelo menos 1 hora antes de moldar.

* Se utilizar levedura instantânea, prepare como descrito. Se utilizar levedura seca ativa, esta deve ser previamente levedada em água morna (40 °C). Polvilhe o fermento na água morna, juntamente com o açúcar e, assim que fizer espuma, está pronto a ser utilizado. Todos os outros ingredientes secos podem ser misturados como descrito acima.

** O mel é uma ótima alternativa ao açúcar na massa de pizza. Se o utilizar, adicione-o à receita com os ingredientes líquidos.

FINA E ESTALADIÇA

Para 2 bases de pizza

Estendendo-a fina, esta massa serve para qualquer tipo de pizza fina e estaladiça.

INGREDIENTES

190 ml de água morna (40 °C)

3 colheres de sopa (45 ml) de azeite

310 g de farinha de pão ou farinha 00

3 g de levedura seca instantânea ou ativa*

1 colher de sopa de açúcar refinado

1 colher de chá de sal

MÉTODO

1. Misture a água e o azeite num copo medidor de líquidos.

2. Coloque a farinha, o açúcar, o sal e o fermento na tigela de um processador de alimentos equipado com a pá trituradora ou de amassar. Processe brevemente para misturar, cerca de 10 segundos.

3. Com a máquina a funcionar, verta o líquido através do tubo de alimentação, apenas à velocidade a que a farinha o absorve. Depois de a mistura formar uma bola, trabalhe a massa durante mais 45 segundos.

4. Transfira a massa para uma tigela de aço inoxidável e cubra com película aderente** ou coloque dentro de um saco de plástico com sistema e fecho zip. Leve ao frigorífico durante 3 dias no máximo.

5. Quando estiver pronto a utilizar, retire do frigorífico e deixe repousar à temperatura ambiente pelo menos 1 hora antes de moldar. Divida a massa em duas porções iguais e forme uma bola lisa e redonda com cada uma delas. Coloque cada pedaço de massa numa tigela individual e cubra com película aderente.

6. Depois de ter duplicado de tamanho, a massa está pronta a ser utilizada.

* Se utilizar levedura instantânea, prepare como descrito. Se utilizar levedura seca ativa, esta deve ser previamente levedada em água morna (40 °C). Polvilhe o fermento na água morna, juntamente com o açúcar e, assim que fizer espuma, está pronto a ser utilizado. Todos os outros ingredientes secos podem ser misturados como descrito acima.

** Para obter melhores resultados, recomenda-se vivamente que a massa repouse de um dia para o outro. No entanto, a massa pode ser utilizada depois de trabalhada com uma hora de repouso à temperatura ambiente. Vigie enquanto coze porque a massa com pouco tempo de repouso tende a empolar.

FORMA ALTA

Para 1 base de pizza

INGREDIENTES

400 g de farinha de pão ou farinha 00

1½ colheres de chá de sal

4 g de levedura seca instantânea ou ativa*

315 ml de água morna (40 °C)

MÉTODO

1. Coloque a farinha, o sal e o fermento numa tigela grande. Bata para misturar. Deite a água sobre os ingredientes secos. Com as mãos ou uma espátula, trabalhe os ingredientes até formar uma massa. Amasse mais algumas vezes e, em seguida, cubra e deixe repousar à temperatura ambiente durante, pelo menos, 16 ou até 24 horas.

2. Dobre a massa algumas vezes e depois utilize-a na sua receita favorita de pizza em forma.

NOTA: Esta receita pode ser feita num processador de alimentos ou numa batedeira.

* Se utilizar levedura instantânea, prepare como descrito. Se utilizar levedura seca ativa, esta deve ser previamente levedada em água morna (40 °C). Polvilhe o fermento na água morna e, assim que fizer espuma, está pronto a ser utilizado. Todos os outros ingredientes secos podem ser misturados como descrito acima.

SEM GLÚTEN

Para 2 bases de pizza

INGREDIENTES

240 ml de água morna

4 g de levedura seca instantânea ou ativa*

20 ml de azeite

310 g de farinha sem glúten

1 colher de chá de sal

MÉTODO

1. Num copo medidor de líquidos, dissolva o fermento em água morna. Deixe repousar até fazer espuma, cerca de 5 minutos. (Nota: se o fermento não fizer espuma em 10 minutos, isso significa que não está ativo. Nesse caso, deite-o fora e recomece).

2. Coloque a farinha e o sal numa tigela. Faça um buraco no centro. Deite a mistura de água morna/fermento e o azeite. Misture com as mãos até a massa se juntar e ficar homogênea. Deite a massa numa superfície de trabalho ligeiramente enfarinhada e amasse-a brevemente.

3. Coloque a massa numa tigela ligeiramente untada com azeite e cubra-a com película aderente. Reserve num local quente para levedar durante 30 minutos ou até dobrar de tamanho.

4. Transfira a massa para uma superfície ligeiramente enfarinhada e amasse durante mais 5 minutos ou até ficar lisa e elástica. Divida a massa ao meio e estenda as bases para pizza com o tamanho e a espessura desejados. Polvilhe um pouco de farinha sem glúten na bancada antes de estender para evitar que a massa se pegue.

5. Pré-aqueça o forno para pizzas a 260 °C. Transfira cuidadosamente a base da pizza para a pá e cubra com o molho e as coberturas desejadas. Coza durante 10-13 minutos ou até o queijo estar dourado e a base estaladiça.

* Se utilizar levedura instantânea, prepare como descrito. Se utilizar levedura seca ativa, esta deve ser previamente levedada em água morna (40 °C). Polvilhe o fermento na água morna e, assim que fizer espuma, está pronto a ser utilizado. Todos os outros ingredientes secos podem ser misturados como descrito acima.

MOLHO DE PIZZA TRADICIONAL

Para 1 chávena e meia

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena finamente picada
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- 2 dentes de alho finamente picados
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 lata de polpa de tomate ou de tomate em cubos (400 g)
- 1 colher de chá de sal
- ¼ de colher de chá de pimenta preta acabada de moer
- Flocos de malagueta (opcional, a gosto, para um molho mais picante)

MÉTODO

1. Coloque o azeite num tacho de tamanho médio sobre lume moderado. Quando o azeite começar a borbulhar, junte a cebola. Adicione o alho e os orégãos. Cozinhe até as cebolas amolecerem e o alho ficar perfumado.
 2. Adicione os tomates ao tacho com o sal. Deixe ferver e, em seguida, cozinhe em lume brando, sem tampa, durante 30 minutos, ou até o sabor se intensificar e o molho engrossar e ter reduzido para metade.
 3. Desligue o lume e deixe arrefecer no tacho durante 10 minutos. Junte a pimenta preta e os flocos de malagueta opcionais. Prove e retifique o tempero, se necessário. Transfira o molho para uma tigela para arrefecer antes de o utilizar como cobertura de pizza. Este molho congela bem.
- NOTA: Molho para a pizza: Por vezes, com o molho, um pouco é suficiente. Se colocar demasiado molho na pizza, esta pode ficar empapada ou escorregar para a pedra, sujando tudo. Mantenha o molho simples e concentrado.

MOLHO DE PIZZA ITALIANO AUTÊNTICO NÃO COZINHADO

Molho suficiente para 4 pizzas

INGREDIENTES

- 1 lata (400 g) de polpa de tomate ou de tomate em cubos de boa qualidade (os tomates DOP San Marzano são os melhores)
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de sal
- 1 dente de alho (opcional)
- 4-5 folhas de manjeriço fresco
- 1 colher de sopa de orégãos frescos

MÉTODO

1. Coloque todos os ingredientes numa tigela.
 2. Utilizando uma varinha mágica ou um processador de alimentos, triture os ingredientes até o molho ficar bem misturado, mas ainda com pedaços (não se quer uma textura suave como a da passata).
 3. Prove, retifique o tempero, o seu molho está pronto para ser utilizado nas bases de pizza. Utilize imediatamente, em alternativa guarde num recipiente hermético no frigorífico até 4 dias ou pode congelar e guardar para mais tarde.
- NOTA: O tomate enlatado de qualidade é fundamental para este molho.

PIZZA MARGHARITA CLÁSSICA À MODA NAPOLITANA

Para 1 pizza

INGREDIENTES

- 1 massa de pizza à moda napolitana (receita p. 152)
- 2 colheres de sopa de molho de pizza não cozinhado (receita p. 157)
- 85 g de mozzarella fresca, cortada em fatias com cerca de 0,5 cm de espessura
- 3 folhas de manjerição
- 2 colheres de chá de parmesão ralado
- Azeite extra virgem para salpicar

MÉTODO

1. Pré-aqueça o forno de pizza com a pedra para pizza na grelha a 380 °C.
2. Estique a massa de pizza até obter uma forma redonda de 30 cm.
3. Transfira a massa para a pá de pizza generosamente enfarinhada.
4. Espalhe o molho uniformemente à volta do centro da massa, deixando uma margem de 2 cm.
5. Espalhe a mozzarella sobre o molho.
6. Agite a pizza na pá para se certificar de que não está colada. Se estiver colada, levante-a com cuidado e polvilhe mais farinha por baixo.
7. Programe o temporizador para 5 minutos. Deslize a pizza da pá para a pedra para pizza. Inicie o temporizador.
8. Quando o temporizador soar, verifique a pizza. Se estiver cozida no ponto desejado, utilize a pá para retirar a pizza do forno ou deixe-a cozer durante mais 1 minuto. Deslize a pizza para uma tábua de cortar. Decore com o parmesão, o manjerição e o azeite. Corte em fatias e sirva.

NÓS DE ALHO

Unte a forma alta com 1 colher de sopa de azeite. Divida 500 g de massa de pizza em pedaços iguais. Estique cada pedaço até formar um rolo e enrole em forma de nó. Derreta 4 colheres de sopa de manteiga com alho finamente picado (cerca de 4 dentes). Mergulhe cada nó na manteiga de alho derretida e coloque-os uniformemente na forma alta. Tape e deixe levedar durante 30 minutos. Coza a 230 °C, durante cerca de 15 minutos, até ficarem dourados. Rode a forma a meio da cozedura, para obter resultados uniformes.

TORCIDOS COM CANELA E AÇÚCAR

Prepare a massa como acima para os nós de alho. Pincele cada nó com manteiga derretida e polvilhe generosamente com uma mistura de canela e açúcar. Leve ao forno a 230 °C, durante cerca de 15 minutos, até ficarem dourados. Rode a forma a meio da cozedura, para obter resultados uniformes.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, należy zawsze przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa. Urządzenia należy używać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Niewłaściwe stosowanie produktu może spowodować obrażenia ciała.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



- **OSTRZEŻENIE:** bardzo gorące powierzchnie.

Podczas korzystania z kubka rozgrzewającego należy zachować ostrożność, ponieważ jego powierzchnia może być bardzo gorąca.

- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni, gdyż może to spowodować obrażenia.
- W momencie gdy urządzenie jest włączone i używane, nie wolno umieszczać go wewnątrz mebli ani w żadnej zabudowie.
- **URZĄDZENIA NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ BEZ NADZORU.** Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **WAŻNE:** Po użyciu należy pozostawić urządzenie podłączone do zasilania aż do momentu wyłączenia wentylatorów, aby zapewnić odpowiednie schłodzenie pieca i elementów elektronicznych.
- Niektóre rodzaje winylowych lub laminowanych mebli kuchennych są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienia, nawet w temperaturach niższych niż podane powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane instalacją urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiedzialność ponosi właściciel. Nie wolno używać tego urządzenia do

przechowywania przedmiotów ani w charakterze powierzchni roboczej.

- Urządzenie nie może mieć kontaktu ani być zakryte materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, tekstylia, ściany i tym podobne. Należy zawsze zachować bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być zawsze nadzorowane, tak aby nie bawiły się urządzeniem.
- Aby zapobiec poparzeniom, podczas wyjmowania akcesoriów z pieca do pizzy należy zachować ostrożność.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie powinno być używane w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych, np. obiektów typu bed and breakfast.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy od razu przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz rozdział „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 208). Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający nie zwisa z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się ze źródłem ciepła.
- Ponieważ powierzchnie zewnętrzne mogą się nagrzewać

podczas używania urządzenia, należy upewnić się, że urządzenie nie styka się z powierzchniami wrażliwymi na działanie ciepła.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie należy umieszczać przyborów kuchennych ani naczyń do pieczenia na szklanych drzwiczkach.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Należy zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu wskazanemu na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia oraz w przypadku pozostawiania urządzenia bez nadzoru należy zawsze odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego, trzymając za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilającego i wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Nie próbować wyjmować jedzenia, gdy piec do pizzy jest podłączony do prądu.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych gąbek do szorowania. Ich kawałki mogą się oderwać i wejść w kontakt z częściami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia opakowanie oraz wszelkie etykiety i naklejki.

- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych śladów uszkodzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub upadło, nie należy go używać. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz rozdział „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 208).
- Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Piec do pizzy powinien zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej, odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu, gdy jest ono w użyciu lub gdy jest gorące.
- Podczas gotowania nie zawijać żywności w folię plastikową, woreczki polietylenowe ani folię metalową. Może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym, elektrycznym ani w ich pobliżu.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze odłączyć je od prądu. W piecu do pizzy nie należy przechowywać żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria żaroodporne.
- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić wszystkie elementy urządzenia. Jeśli jakkolwiek część jest uszkodzona, pod żadnym pozorem **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA**.
- Aby uniknąć urazów ciała lub ewentualnego pożaru, nie wolno przykrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie przykrywać tacki na okruszki ani żadnej części pieca folią metalową. Spowoduje to przegrzanie pieca.
- W celu zapewnienia ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i urazami ciała, nie wolno zanurzać

podstawy urządzenia głównego, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach. Nie myć w zmywarce.

- Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętkę w położeniu WYŁ., a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po zakończeniu użytkowania oraz przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania. Przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zaleca się mycie kamienia i talerza do pizzy z drewnianym uchwytem ręcznie. W przypadku korzystania ze zmywarki do naczyń akcesoria ze stali nierdzewnej należy umieszczać wyłącznie na górnym koszu.



OSTRZEŻENIE: Torby polietylenowe, do których zapakowany został produkt mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Torby nie są zabawkami.

Produkt ten jest zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i normami unijnymi i brytyjskimi odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma posiada certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje wydajność naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktu prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz rozdział „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 208).



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych na koniec okresu eksploatacji

Taki symbol, umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu, wskazuje, że produkt nie może być wyrzucany wraz z odpadami komunalnymi.

Powinien on zostać oddany do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja tego produktu może zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego spowodowanym niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego rodzaju produktów. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

2. WSTĘP

Dziękujemy za zakup pieca do pizzy Cuisinart!

Od ponad 30 lat, ambicją firmy Cuisinart jest tworzenie najlepszego sprzętu kuchennego. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długiej żywotności, prostej obsłudze oraz doskonałej wydajności na co dzień.

Aby poznać wszystkie nasze produkty oraz pomysły na pyszne dania, odwiedź naszą stronę internetową www.cuisinart.eu

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Kontrolka zasilania
2. Zegar cyfrowy
3. Lampka gotowości temperatury
4. Pokrętko temperatury
5. Przycisk wewnętrznego oświetlenia pieca
6. Ceramiczny kamień do pizzy
7. Kratka
8. Głęboka patelnia
9. Nóż do pizzy
10. Składana łopatką do pizzy
11. Tacka na okruchy (nie znajduje się na obrazku)

**Przeczytaj uważnie wszystkie informacje przed użyciem urządzenia.
Zachowaj je do późniejszego wglądu.**

4. UŻYTKOWANIE

A. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem pieca do pizzy należy upewnić się, że usunięto całe opakowanie, a urządzenie zostało ustawione na płaskiej powierzchni. Wszystkie akcesoria należy starannie oczyścić (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”). Ustawić piec do pizzy na blacie roboczym w odległości 5–10 cm od ściany i wszelkich przedmiotów. Nie używać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur. Sprawdzić, czy tacka na okruchy znajduje się na swoim miejscu, włożyć kratkę i kamień do pizzy.

UWAGA: Na piecu nie należy przechowywać żadnych przedmiotów. W przeciwnym razie przed włączeniem pieca należy usunąć z jego górnej części wszystkie przedmioty. Ścianki zewnętrzne nagrzewają się podczas użytkowania. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

B. INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Ustawić piec do pizzy na stabilnej, płaskiej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Podłączyć piec do prądu, upewniając się, że jest ustawiony w dobrze wentylowanym miejscu. Ze względu na wysoką temperaturę może wydzielać się dym.
- Upewnić się, że kratka jest włożona do pieca we właściwej pozycji.

- Położyć kamień do pizzy na kratce.

WAŻNE: Z kamieniem do pizzy należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ jest delikatny. Nie należy myć ani zwilżać powierzchni kamienia do pizzy przed użyciem.

- Ustawić pokrętkę na żadaną temperaturę. Piec rozpocznie nagrzewanie, gdy zaświeci się wskaźnik zasilania i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

C. NAGRZEWANIE PIECA DO PIZZY

- Piec do pizzy nagrzewa się automatycznie przez około 16–17 minut po włączeniu pieca. Wstępne nagrzewanie jest niezbędne do uzyskania chrupiącego ciasta, gdyż czas ten pozwala na równomierne nagrzanie kamienia do pizzy.
- Podczas nagrzewania pieca należy przygotować pizzę (patrz wyżej).
- Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się lampka kontrolna gotowości temperatury.

UWAGA: Przygotowanie składników na pizzę wymaga czasu, dlatego najlepiej jest przygotowywać je podczas nagrzewania pieca, a nawet wcześniej.

D. PIECZENIE PIZZY

- Gdy piec do pizzy osiągnie odpowiednią temperaturę, a pizzę zostaną już przygotowane, za pomocą dołączonej łopatkę do pizzy należy ostrożnie przenieść pizzę na rozgrzany kamień do pizzy znajdujący się wewnątrz pieca. Ustawić zegar za pomocą przycisków +/- i nacisnąć start. Gdy zegar osiągnie 00:00, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Sprawdzić pizzę w połowie pieczenia za pomocą łopatkę do pizzy, która pozwoli ją podnieść i wyjąć. Umieścić pizzę z powrotem w piecu po jej obróceniu.

WAŻNE: Należy pamiętać, że zakończenie cyklu zegara nie powoduje wyłączenia pieca.

- Gdy pizza będzie gotowa, należy wyjąć ją z pieca za pomocą łopatkę. Smacznego!
- Aby w dowolnej chwili wyłączyć piec, należy ustawić pokrętkę w położeniu WYŁ. Lampka kontrolna zasilania zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: W przypadku pieczenia w wyższych temperaturach należy uważnie obserwować postęp pieczenia, ponieważ pizza piecze się szybko.

WAŻNE: Po użyciu należy pozostawić urządzenie podłączone do zasilania aż do momentu wyłączenia wentylatorów, aby zapewnić odpowiednie schłodzenie pieca i elementów elektronicznych.

UWAGA: Przed pieczeniem pizzy należy zawsze upewnić się, że piec jest odpowiednio nagrany (sygnalizuje to kontrolka gotowości temperatury). Zapewni to najlepsze wyniki dla wszystkich rodzajów pizzy. W przypadku pieczenia różnych rodzajów pizzy zalecamy rozpoczęcie od pizzy wymagającej niższej temperatury.

UWAGA: Jeżeli pizza po wyjęciu z pieca wydaje się lekko

ślada lub niedopieczona, należy pozostawić piec do nagrzania na dodatkowe 5–10 minut.

E. RODZAJE PIZZY

Neapolitańska

400°C 4–5 minut

Pizza neapolitańska często nazywana jest pizzą „z pieca opalanego drewnem”, ponieważ tradycyjnie jest pieczona w piecach opalanych drewnem. Charakteryzuje się ciemnym spodem i wysokim, ciągliwym brzegiem. W przypadku tego rodzaju pizzy liczy się przede wszystkim smak ciasta, a w mniejszym stopniu dodatki, dlatego w jej przypadku należy ograniczyć ich ilość. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, w połowie pieczenia należy obrócić pizzę łydątką.

Pizza na cienkim i chrupiącym cieście

370°C 4–5 minut

Ciasto jest nieco słodsze i czasami wymaga większej ilości oleju lub tłuszczu niż tradycyjne ciasto na pizzę. Pizza jest cienka i ma niskie brzegi.

Pizza z głębokiej patelni

300°C 15 minut

Pizza z głębokiej patelni, uważana za specjalność miasta Chicago, jest tradycyjnie przygotowywana na wysokiej patelni i ma grube ciasto, wypełnione dużą ilością sosu, sera i innych tradycyjnych składników pizzy. Ser często topi się na brzegach, tworząc chrupiącą teksturę w miejscu, w którym styka się z patelnią podczas pieczenia.

Focaccia

400°C 15 minut

Focaccia to pieczywo z dodatkiem oliwy z oliwek. Czasami jest podawana w bardzo prostej wersji z ziołami i solą lub z odrobiną tartego sera. Innym razem może być pieczona dwukrotnie. Najpierw jest wstępnie wypiekana, następnie nadziewana serem i innymi składnikami, a na koniec wykańczana, w efekcie przypominając nadziewany chleb.

Calzone

300°C 15 minut

Najprostszym sposobem na opisanie tej klasycznej pizzy jest pizza nadziewana. Ciasto na pizzę jest rozciągane do owalu lub koła, a następnie nadziewane serem, zazwyczaj ricottą i mozzarellą, a często także mieszanką warzyw i mięsa. Jest wypiekana bezpośrednio na kamieniu do pizzy, co zapewnia chrupiące ciasto i szybkie pieczenie.

Mrożona

230°C 10–20 minut

Pizzę mrożoną można piec bezpośrednio na rozgrzanym kamieniu do pizzy. Należy pamiętać, że pizzę na grubszym cieście będą wymagały więcej czasu, podczas gdy te na cieńszym cieście, jak i pizzę wyrobione według własnego przepisu będą się piekły krócej. Aby uzyskać najlepsze wyniki, w połowie pieczenia należy obrócić pizzę łydątką.

Bezglutenowa

350°C 10–15 minut

Pizza bezglutenowa wymaga szczególnej uwagi. Ponieważ jej ciasto jest zazwyczaj bardziej lepkie, najlepiej piec ją na głębokiej patelni, a nie bezpośrednio na kamieniu do pizzy. Konieczne może być dopieczenie ciasta przed nałożeniem dodatków, aby mieć pewność, że jest ono w pełni upieczone i wytrzyma ciężar i wilgoć nakładanych na wierzch składników.

Na spodzie kalafiorowym

275°C 4–5 minut

Podobnie jak ciasta bezglutenowe, ciasta na spodzie kalafiorowym wymagają szczególnej uwagi. Jeśli jest przygotowywana na świeżo, musi być pieczona na dokładnie natłuszczonej głębokiej patelni. Przed nałożeniem składników spód musi być dopieczony.

F. PRZYGOTOWANIE DOSKONAŁEJ PIZZY

Pieczenie pizzy wymaga praktyki – oto kilka kluczowych kroków prowadzących do sukcesu:

Narzędzia niezbędne do osiągnięcia sukcesu:

- Skrobaczka – pomocna przy dzieleniu i podnoszeniu ciasta oraz czyszczeniu miejsca pracy
- Cyfrowa waga – umożliwi ważenie składników
- Nóż do pizzy

Mąka i ciasto:

- Jeśli chodzi o wyrabianie ciasta, proponujemy przepisy wykorzystujące trzy metody: ręczną, za pomocą robota kuchennego lub z użyciem miksera. Nasze przepisy na ciasto można przygotować dowolną z tych trzech metod.
- Do większości rodzajów ciasta na pizzę zalecana jest mąka chlebowa lub mąka 00.
- Dodatkowa ilość mąki jest niezbędna podczas przygotowywania ciasta i formowania pizzy. Zapobiega ona przyklejaniu się ciasta do dłoni, powierzchni roboczej, a także – co najważniejsze – do spodu pizzy.
- Nadmiar mąki spali się na kamieniu do pizzy, więc podczas wkładania pizzy do pieca należy używać tylko takiej ilości mąki, która zapobiegnie przyklejeniu się ciasta do łopatk służącej do wsuwania pizzy do pieca.
- W większości przypadków nasze przepisy na ciasto do pizzy pozwalają uzyskać ciasto, które jest lepkie i nieco różni się od innych rodzajów ciast chlebowych. Ta lepka konsystencja sprawia, że pizzę ciągną się i są aromatyczne, a podczas pieczenia na ich powierzchniach tworzą się pęcherze. Aby ułatwić sobie pracę, należy lekko posypać dłonie i powierzchnie robocze mąką, a ciasto wyrabiać szybko.
- Ciasto na pizzę należy wyjąć z lodówki co najmniej na 1 godzinę lub nawet 3 godziny przed użyciem, ponieważ łatwiej jest je wyrabiać w temperaturze pokojowej. Ciasto należy zawsze odstawić pod przykryciem.
- Podczas wyrabiania ciasta na pizzę należy zawsze posypać ręce mąką. Posypanie rąk mąką zapobiega przyklejaniu się ciasta, a także dodaniu zbyt dużej ilości mąki do ciasta podczas wyrabiania. Nadmiar mąki zawsze można strzepnąć przed nałożeniem składników.
- Jeżeli ciasto nie rozciąga się lub nie osiąga pożądanego kształtu, należy odstawić je na nieco dłużej. Należy przykryć i odstawić ciasto na mniej więcej 10–15 minut, a następnie spróbować

ponownie je rozciągnąć. Nie należy próbować ugniatać twardego ciasta, gdyż może ono się rozerwać i nie osiągnąć pożądanego kształtu lub rozmiaru.

Czas i temperatura:

Czas i temperatura pieczenia pizzy będą się różnić w trakcie procesu. W miarę pieczenia kolejnych pizz, kamień będzie pochłaniał ciepło, dlatego należy zawsze zwracać uwagę na warunki pieczenia i starać się nauczyć najlepszego sposobu pieczenia pizzy. Podczas gdy kolejne pizze mogą nie piec się tak samo jak pierwsza, wraz z praktyką wszystkie będą pyszne.

Przygotowanie pizzy do pieczenia bezpośrednio na kamieniu:

1. Przygotować sos i składniki, aby były gotowe do użycia. Jeśli ciasto było odstawione na wystarczająco długi czas, można posypać powierzchnię roboczą mąką i umieścić kulę ciasta na środku. Do przygotowania jednej pizzy zalecamy 250 g ciasta. Maksymalna ilość zalecana do wyrobienia jednej pizzy to 450 g ciasta.
2. Używając obu rąk, rozpocząć wyrabianie kuli ciasta palcami, rozpoczynając od środka. Ciasto należy wyrabiać od środka na zewnątrz, tak aby uzyskać większy okrąg. (rys. 1)
3. Obrócić ciasto co najmniej raz, aby zapobiec jego przyklejaniu się (w razie potrzeby dodać więcej mąki), jednocześnie rozciągać i równomiernie formować ciasto, rozpoczynając od środka, a kończąc na brzegach. (rys. 2)
4. Po rozciągnięciu ciasta do pożądanego rozmiaru lekko posypać je mąką. Dodanie niewielkiej ilości mąki krupczatki może również zapobiec przyklejaniu się ciasta.
5. Włożyć ciasto na łożatkę. Przed dodaniem uformowanego, świeżego ciasta należy upewnić się, że łożatka ostygła. Upewnić się, że ciasto nie jest większe niż łożatka. Należy koniecznie przyciąć nadmiar ciasta, które wystaje.
6. Ciasto należy wyrobić szybko, następnie pokryć je sosem i umieścić wybrane składniki. Nie należy dodawać zbyt dużo składników. Dodanie zbyt dużej ilości sosu lub sera spowoduje dodatkowe obciążenie ciasta i utrudni zsuniecie go z łożatki do pizzy. Nie należy pozostawiać nieupieczonej pizzy na łożatce dłużej niż 2 minuty, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta. (rys. 3)
7. Sprawdzić, czy ciasto może swobodnie przesuwać się na łożatce, lekko poruszając. Jeśli w jakimkolwiek miejscu ciasto się przykleja, należy je delikatnie podnieść i posypać dodatkową ilością mąki.
8. Otworzyć drzwiczki i włożyć łożatkę do pieca. Zsunąć pizzę na kamień, wykonując szybki, ale pewny ruch do przodu, a następnie do tyłu.
9. Gdy pizza jest gotowa, wsunąć łożatkę pod pizzę. Delikatnie unieść i wyjąć pizzę z pieca, a następnie zsunąć ją na deskę do krojenia. Przed pokrojeniem i podaniem pizza powinna nieco ostygnąć. Przed przygotowaniem następnej pizzy należy poczekać, aż łożatka ostygnie. (rys. 4)

Przygotowanie pizzy z patelni:

Zalecamy korzystanie ze specjalnej głębokiej patelni przeznaczonej do pieca do pizzy, przy czym odpowiednie patelnie wykonane z żeliwa/stali węglowej również mogą być używane. Nie należy używać patelni z powłoką nieprzywierającą ani powlekaną w inny sposób. Przygotować ciasto na pizzę z patelni (strona 29). Ten przepis pozwala uzyskać ciasto wystarczające na jedną pizzę z głębokiej patelni.

1. Posmarować wewnątrz patelni 3–4 łyżkami oliwy z oliwek, w zależności od rodzaju przygotowywanej pizzy.
2. Włożyć ciasto na natłuszczoną patelnię i obrócić kilka razy, tak aby całkowicie pokryło się oliwą.
3. Delikatnie docisnąć ciasto opuszkami palców, rozprowadzając je w kierunku czterech boków

patelni. Należy unikać dociskania – ciasto rozłoży się samo.

4. Przykryć patelnię i odstawić na 20 minut. Po upływie tego czasu należy odkryć patelnię i powtórzyć czynność, skupiając się na równomiernym rozłożeniu ciasta przy brzegach patelni. Przykryć i powtarzać, aż ciasto będzie w całości wypełniać patelnię. Może być konieczne powtórzenie tego procesu do trzech razy (łącznie 60 minut).

5. Gdy ciasto wypełni całą patelnię, dodać wybrane składniki.

6. Podczas gdy piec do pizzy się nagrzewa, luźno przykryć pizzę folią i pozostawić do wyrośnięcia.

7. Kiedy piec do pizzy się nagrzeje, włożyć do niego głęboką patelnię (bezpośrednio na kamień do pizzy).

8. Gdy pizza będzie gotowa, wyjąć ją z pieca, a następnie zsunąć z patelni na deskę do krojenia, po czym pokroić i podać.

Przygotowanie pizzy na cienkim i chrupiącym cieście:

1. Wykonać kroki od 1 do 3, służące do przygotowania pizzy pieczonej bezpośrednio na kamieniu (strona 170).

2. Umieścić rozciągnięte ciasto na blacie roboczym posypanym mąką. Rozwałkować ciasto za pomocą wałka na cienki okrąg lub prostokąt o średnicy 30 cm.

3. Lekko oprószyć mąką łyżatkę do pizzy i przenieść na nią ciasto. Szybko dodać wybrane dodatki.

4. Sprawdzić, czy ciasto może swobodnie przesuwac się na łyżatce, lekko poruszając. Jeśli w jakimkolwiek miejscu ciasto się przykleja, należy je podnieść i posypać dodatkową ilością mąki.

5. Otworzyć drzwiczki i włożyć łyżatkę do pieca. Zsunąć pizzę na kamień, wykonując szybki, ale pewny ruch do przodu, a następnie do tyłu.

6. Gdy pizza jest gotowa, wsunąć łyżatkę pod pizzę. Delikatnie unieść i wyjąć pizzę z pieca, a następnie zsunąć ją na deskę do krojenia. Przed pokrojeniem i podaniem pizza powinna nieco ostygnąć. Przed przygotowaniem następnej pizzy należy poczekać, aż łyżatka ostygnie.

G. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA CIASTA NA PIZZĘ

Wskazówki dotyczące przygotowania ciasta:

Drożdżowe ciasto na pizzę można przygotować na wiele różnych sposobów. Niezależnie od wybranej metody, ważne jest, aby po przygotowaniu ciasta postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi jego ciasta zawartymi w przepisie.

W przypadku korzystania z drożdży instant, w każdym przypadku można dodać je do suchych składników. Aktywne suche drożdże należy aktywować przy użyciu płynnych składników w odpowiedniej temperaturze (40°C).

Kluczem do uzyskania dobrego ciasta jest cierpliwość – im dłużej ciasto może dojrzewać i pozostawać w lodówce, tym lepiej rozwinie się jego smak (do 72 godzin, aby uzyskać najlepsze wyniki).

Przygotowywanie ręczne:

Przygotować wszystkie składniki i narzędzia. Najlepsze narzędzia do ręcznego wyrabiania ciasta to duża, szeroka i płytka miska do mieszania, mała miska z mąką uniwersalną lub chlebową do posypania rąk i blatu roboczego oraz miarka z wodą. Plastikowa skrobaczka do ciasta/miski jest przydatna, ale nie jest konieczna.

Włożyć wszystkie suche składniki do miski, a wodę/płyn wlać do miarki. Wymieszać suche składniki za pomocą trzepaczki lub skrobaczki.

Dodać minimalną ilość wody (jeśli podano zakres) i rozpocząć mieszanie. W przypadku używania rąk, należy obficie posypać je mąką. Gdy ciasto się połączy, ugniatać je w misce lub przenieść na czystą blat roboczy posypaną mąką.

Zagniatą ciasto na blacie roboczym, aż będzie sprężyste w dotyku. Jeśli ciasto się klei, należy unikać dodawania zbyt dużej ilości mąki. Zamiast tego kontynuować wyrabianie, a w razie potrzeby posypać mąką dłonie, jeśli ciasto się do nich klei. Po upływie pewnego czasu ciasto się połączy.

Pomocną metodą jest ciągnięcie części ciasta do siebie i zawijanie go. Obrócić ciasto o 45 stopni i powtórzyć tę czynność. Powtarzać czynność, aż ciasto będzie sprężyste.

Robot kuchenny:

Ciasto można szybko i łatwo wyrobić w robocie kuchennym. W przypadku korzystania z robota ciasto jest wyrabiane z większą prędkością, a co za tym idzie, rozgrzewa się szybciej niż podczas wyrabiania ręcznego lub w mikserze, dzięki czemu idealna kula ciasta powstaje w ciągu kilku sekund, a nie minut, jak w przypadku innych metod.

Umieścić suche składniki w misce wyposażonej w metalowe ostrze lub ostrze do ciasta.

Ciasto wyrabiać przy niskiej prędkości lub prędkości zalecanej do wyrabiania danego ciasta, jeśli taka jest dostępna. Podczas pracy urządzenia powoli dodawać wodę/płyn przez rurkę doprowadzającą, upewniając się, że szybkość wlewania płynu jest odpowiednia, tak aby suche składniki mogły go wchłonąć. Jeśli ciasto wydaje się zbyt lepkie lub mokre, dodać więcej mąki, po jednej łyżce. Gdy ciasto uformuje kulę, ugniatać je przez dodatkowe 45–60 sekund.

Następnie kulę ciasta można położyć na czystym blacie lekko posypanym mąką i zagnieść je kilka razy ręcznie, tak aby po lekkim naciśnięciu ciasto było gładkie i sprężyste.

Mikser stojący:

Mikser stojący jest najczęściej stosowanym narzędziem do przygotowania ciasta na pizzę. Jest wygodniejszy do przygotowania większych porcji ciasta niż robot kuchenny i nie wymaga użycia rąk – jest więc idealny dla osób, które nie chcą zbyt mocno pobrudzić podczas wyrabiania ciasta.

Wymieszać suche składniki w misce. Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta. Dodać płynne składniki.

Następnie dodać składniki suche. Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie, aby określić, czy suche składniki należy dodawać wszystkie na raz, czy stopniowo.

Po uformowaniu się kuli ciasta, kontynuować ugniatanie jej na niskich obrotach przez 10 minut.

H. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DODATKÓW

Przygotowując świeżą pizzę, nie należy dodawać zbyt dużej ilości sosu ani zbyt wielu składników. Dodanie zbyt dużej ilości sosu sprawi, że po upieczeniu ciasto będzie rozmoczone, co może utrudnić zdjęcie go z łyżki przy wsuwaniu do pieca.

W przypadku pizzy neapolitańskiej zalecamy około 3 łyżek sosu do pizzy, jeśli przygotowujemy ją na czerwono. W przypadku pizzy nowojorskiej oraz na cienkim i chrupiącym cieście zazwyczaj dodaje się nieco więcej sosu. Chcąc uzyskać pizzę z większą ilością sosu, najlepiej jest podpiec ciasto, aby uzyskać chrupiący spód, a następnie dodać wybrany sos i dodatki.

Większość składników do pizzy najlepiej przygotować wcześniej. Surowe składniki są bardziej wilgotne, przez co pizza może namoknąć podczas pieczenia. Ponadto, ponieważ wypiekanie

pizzy zajmuje niewiele czasu, niektóre składniki mogą nie zostać odpowiednio upieczone, jeśli nie zostanie to zrobione wcześniej.

I. SUGESTIE

Odgrzewanie:

Pizzę, która pozostała z posiłku, można odgrzewać w temperaturze 170°C przez 5 minut.

Co zrobić z resztkami ciasta:

Zamrożenie ciasta umożliwia szybsze przygotowanie pizzy kolejnego wieczora. Przygotować ciasto i pozostawić je do wyrośnięcia na czas określony w przepisie (przed jego uformowaniem). Podzielić ciasto na pojedyncze porcje (do przygotowania pojedynczych pizz o wadze 250 g lub pizz z patelni, tak aby ciasto wystarczyło na wypełnienie całej patelni). Dokładnie owinąć ciasto folią i włożyć do zamrażarki. Ciasto można przechowywać w zamrażarce przez maksymalnie dwa miesiące.

Aby rozmrozić ciasto, należy wyjąć je z folii, przełożyć do miski lub na patelnię i przykryć. Ciasto należy przechowywać przez noc w lodówce i doprowadzić do temperatury pokojowej na 1–3 godzin przed użyciem, a następnie przygotować wybraną pizzę.

GOTOWE CIASTO

W przypadku braku czasu na samodzielne przygotowanie ciasta, gotowe kule ciasta można znaleźć w supermarketach w działach z mrożonkami. Aby zaoszczędzić czas, można użyć gotowego, świeżo przygotowanego ciasta na pizzę dostępnego w supermarkecie, ale nic nie może się równać ze świeżym, domowym ciastem na pizzę.

J. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Ciasto klei się do łypatki:

Podczas wyrabiania ciasta należy mieć zawsze pod ręką dodatkową mąkę. Wyrabiając ciasto, należy lekko posypać mąką dłonie i blat roboczy. Lekko posypać mąką łypatkę. Gdy składniki zostaną ułożone na pizzy, upewnić się, że pizza może poruszać się na łypatce przed próbą wsunięcia jej do pieca. Jeżeli w niektórych miejscach pizza się przykleja, posypać ciasto niewielką ilością mąki, tak aby pizza przesuwiała się po łypatce.

Sosy i składniki należy dodawać oszczędnie, ponieważ ich zbyt duża ilość może spowodować przyklejenie się ciasta do łypatki.

Przed umieszczeniem uformowanego, świeżego ciasta upewnić się, że łypatka całkowicie ostygła. Nawet po posypaniu mąką ciasto może się kleić. Najlepszym sposobem, aby temu zapobiec, jest ograniczenie czasu, przez jaki ciasto leży na łypatce podczas przygotowywania pizzy lub oczekiwania na jej wypiekanie.

Dlaczego ciasto ciągle się rwie i nie można go rozciągnąć?

Najlepiej jest wyrabiać ciasto w temperaturze pokojowej. W przypadku ciasta kupionego w supermarkecie należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na około 4 godziny, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.

Z pieca wydobywa się dym:

Jest to normalne zjawisko podczas pieczenia ze względu na bardzo wysoką temperaturę. Aby temu zapobiec, można spróbować zmniejszyć ilość mąki jaką posypywana jest łożatka.

Piec się zapalił:

Zdarza się, że niektóre składniki mogą się zapalić w piecu, np. w przypadku użycia zbyt dużej ilości mąki lub oleju. Jeśli tak się stanie, należy upewnić się, że drzwiczki pieca są zamknięte. Jeżeli ogień nie zgaśnie samoistnie w ciągu 10 sekund, należy wyłączyć piec i odłączyć go od prądu, aż ogień zgaśnie.

Po wyłączeniu pieca nadal słychać hałas:

Jest to całkowicie normalne. Ze względu na bardzo wysokie temperatury we wnętrzu pieca, wentylatory pozostają włączone przez kilka minut po zakończeniu pieczenia.

Nie należy odłączać pieca od gniazdka zasilania, dopóki wentylatory się nie zatrzymają.

Na kratce widać oznaki odbarwienia:

W wyniku normalnego użytkowania na kratce mogą pojawić się pewne odbarwienia. Jest to zjawisko całkowicie normalne, spowodowane wysoką temperaturą.

Odbarwienia mogą pojawić się zarówno na patelni, jak i na kratce.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić każdą część pieca.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze pozostawić piec do ostygnięcia.
- Zawsze odłączać piec od sieci elektrycznej.
- Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie warstwy wykończenia. Wystarczy przetrzeć powierzchnię zewnętrzną czystą wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć. Przed czyszczeniem środek czyszczący nakładać na ściereczkę, nie bezpośrednio na piec.
- Do oczyszczenia wnętrza używać wilgotnej ściereczki i łagodnego detergentu w płynie lub w sprayu, nakładając go na gąbkę. Nie wolno używać środków ściernych ani żrących. Mogą one uszkodzić powierzchnię pieca. Do czyszczenia wnętrza pieca nie wolno używać myjek z wełny stalowej ani skrobaków metalowych.

Czyszczenie akcesoriów:

- Patelnia, kratka pieca, łożatka do pizzy i tacka na okruchy muszą być myte ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. **NIE WOLNO** myć tych części w zmywarce.
- łożatka do pizzy: Ostrożnie odkręcić uchwyt i odłożyć na czas czyszczenia. Umyć metalową część łożatki w gorącej wodzie z mydłem. Gdy łożatka wyschnie, przykręcić uchwyt z powrotem na miejsce i upewnić się, że jest mocno dokręcony.

Czyszczenie i pielęgnacja kamienia do pizzy:

- Aby zachować trwałość kamienia do pizzy, zaleca się jego regularne czyszczenie. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności należy upewnić się, że kamień jest całkowicie zimny.

Do usunięcia przyklejonych resztek jedzenia można użyć krawędzi skrobaczki. Gdy kamień do pizzy nie jest używany, należy przechowywać go w piecu.

- Nie wolno nigdy zanurzać kamienia do pizzy w wodzie. Może to spowodować jego trwałe uszkodzenie lub pęknięcie.
- Nigdy nie wlewać oleju ani detergentu bezpośrednio na kamień – jest on porowaty i wchłonie detergenty.
- Nigdy nie używać noża do pizzy ani innego noża na kamieniu, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Przed pokrojeniem pizzy należy zdjąć ją z kamienia.
- Unikać ekstremalnych zmian temperatury kamienia.
- Kamień jest delikatny i w przypadku uderzenia lub upuszczenia może pęknąć.
- Podczas użytkowania kamień jest bardzo gorący i utrzymuje wysoką temperaturę przez długi czas po użyciu.
- Nie należy schładzać kamienia wodą ani nie używać go, gdy jest wilgotny.
- Aby usunąć przypalone ślady jedzenia, należy poczekać, aż kamień ostygnie, ostrożnie wyjąć go z pieca obiema rękami, a następnie usunąć wszelkie pozostałości lub duże zanieczyszczenia.

- Jeśli kamień pęknie, przed jego wyjęciem należy wyłączyć piec, poczekać, aż ostygnie i odłączyć go od zasilania.

6. PRZEPISY

CIASTO NA PIZZĘ NEAPOLITAŃSKĄ

Na 2 spody do pizzy

SKŁADNIKI

240 ml ciepłej wody (40°C)

310 g mąki chlebowej lub mąki 00

4 g suchych drożdży instant lub drożdży aktywnych*

1½ łyżeczki soli

Szczypta cukru pudru (opcjonalnie, patrz wskazówka poniżej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej wodę do miski miksera wyposażonego w końcówkę do zagniatania ciasta.
2. Dodaj mąkę, drożdże i cukier (opcjonalnie). Włącz mikser na najniższą prędkość i mieszaj, aż uformuje się kula ciasta.
3. Po uformowaniu się kuli ciasta kontynuuj wyrabianie na najniższej prędkości przez 10 minut.
4. Przełóż ciasto do dużej miski ze stali nierdzewnej i przykryj folią. Pozostaw do fermentacji w temperaturze pokojowej na około 4 godziny.
5. Podziel ciasto na dwie części i z każdej z nich uformuj gładką, zaokrągloną kulę. Umieść ciasto w czystym naczyniu z wystarczającą ilością miejsca, tak aby poszczególne kawałki ciasta mogły urosnąć bez dotykania się. Owiń szczelnie i przechowuj w lodówce przez co najmniej 24 godziny, maksymalnie przez 3 dni.
6. Gdy ciasto będzie gotowe do użycia, wyjmij je z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 1 godzinę przed uformowaniem ciasta.

WSKAZÓWKA: Chociaż nie jest to tradycyjny składnik pizzy, szczypta cukru sprawi, że po upieczeniu Twoja pizza będzie mieć optymalny „cętkowany” wygląd.

* Jeśli używasz drożdży instant, przygotuj je zgodnie z instrukcją. Jeśli używasz aktywnych suchych drożdży, należy je najpierw aktywować w ciepłej wodzie (40°C). Wsyp drożdże do ciepłej wody – będą gotowe do użycia, gdy zaczną się pienić. Wszystkie pozostałe suche składniki można mieszać w sposób opisany powyżej.

CIASTO NA PIZZĘ NOWOJORSKĄ

Na 2 spody do pizzy

SKŁADNIKI

- 240 ml ciepłej wody (40°C)
- 310 g mąki chlebowej lub mąki 00
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 4 g suchych drożdży instant lub drożdży aktywnych*
- 1½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru pudru lub miodu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej wodę i oliwę z oliwek do miarki.
2. Do miski robota kuchennego wyposażonego w ostrze do siekania lub końcówkę do ciasta wsyp mąkę chlebową, sól, drożdże i cukier. Krótco mieszaj składniki – przez około 10 sekund.
3. Gdy urządzenie pracuje, wlej płyn przez rurkę doprowadzającą z taką prędkością, aby mógł on zostać wchłonięty przez mąkę. Gdy mieszanina uformuje kulę, wyrabiaj ciasto przez dodatkowe 45 sekund.
4. Przelóż ciasto do miski ze stali nierdzewnej i przykryj folią. Pozostaw do fermentacji w temperaturze pokojowej na około 4 godziny.
5. Podziel ciasto na dwie części i z każdej z nich uformuj gładką, zaokrągloną kulę. Umieść ciasto w czystym naczyniu z wystarczającą ilością miejsca, tak aby poszczególne kawałki ciasta mogły urosnąć bez dotykania się. Owiń szczelnie i przechowuj w lodówce przez co najmniej 24 godziny, maksymalnie przez 3 dni.
6. Gdy ciasto będzie gotowe do użycia, wyjmij je z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 1 godzinę przed uformowaniem ciasta.

* Jeśli używasz drożdży instant, przygotuj je zgodnie z instrukcją. Jeśli używasz aktywnych suchych drożdży, należy je najpierw aktywować w ciepłej wodzie (40°C). Wsyp drożdże do ciepłej wody wraz z cukrem – będą gotowe do użycia, gdy zaczną się pienić. Wszystkie pozostałe suche składniki można mieszać w sposób opisany powyżej.

** Miód jest świetną alternatywą dla cukru w cieście na pizzę. Jeśli go używasz, dodawaj go wraz ze składnikami płynnymi.

PIZZA NA CIENKIM I CHRUPIĄCYM CIEŚCIE

Na 2 spody do pizzy

Cienko rozwałkowane ciasto jest odpowiednie do przygotowania każdego rodzaju cienkiej i chrupiącej pizzy

SKŁADNIKI

- 190 ml ciepłej wody (40°C)
- 3 łyżki (45 ml) oliwy z oliwek
- 310 g mąki chlebowej lub mąki 00
- 3 g suchych drożdży instant lub drożdży aktywnych*
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej wodę i oliwę z oliwek do miarki.
2. Do miski robota kuchennego wyposażonego w ostrze do siekania lub końcówkę do ciasta wsyp mąkę, cukier, sól i drożdże. Krótco mieszaj składniki – przez około 10 sekund.
3. Gdy urządzenie pracuje, wlej płyn przez rurkę doprowadzającą z taką prędkością, aby mógł on zostać wchłonięty przez mąkę. Gdy mieszanina uformuje kulę, wyrabiaj ciasto przez dodatkowe 45 sekund.
4. Przełóż ciasto do miski ze stali nierdzewnej i przykryj folią** lub umieść w woreczku z zamknięciem. Włóż do lodówki co najmniej na jedną noc, a maksymalnie na 3 dni.
5. Gdy ciasto będzie gotowe do użycia, wyjmij je z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 1 godzinę. Podziel ciasto na dwie części i z każdej z nich uformuj gładką, zaokrągloną kulę. Umieść każdy kawałek ciasta w osobnej misce i przykryj folią spożywczą.
6. Jak tylko ciasto podwoi swoją objętość, można je wykorzystać do przygotowania ciasta na pizzę.

* Jeśli używasz drożdży instant, przygotuj je zgodnie z instrukcją. Jeśli używasz aktywnych suchych drożdży, należy je najpierw aktywować w ciepłej wodzie (40°C). Wsyp drożdże do ciepłej wody wraz ze szczyptą cukru – będą gotowe do użycia, gdy zaczną się pienić. Wszystkie pozostałe suche składniki można mieszać w sposób opisany powyżej.

** Aby uzyskać najlepszy rezultat, zaleca się pozostawienie ciasta na noc. Ciasto może jednak zostać użyte zaraz po wyrobieniu i godzinnym odstawieniu w temperaturze pokojowej. W takim przypadku należy jednak obserwować proces pieczenia, ponieważ po tak krótkim wyrastaniu ciasto będzie mieć tendencję do pęcznienia.

GŁĘBOKA PATELنيا

Ciasto na 1 pizzę z głębokiej patelni

SKŁADNIKI

400 g mąki chlebowej lub mąki 00

1½ łyżeczki soli

4 g suchych drożdży instant lub drożdży aktywnych*

315 ml ciepłej wody (40°C)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do dużej miski wsyp mąkę, sól i drożdże. Mieszaj aż do chwili, gdy składniki się połączą. Dodaj wodę do suchych składników. Używając rąk lub skrobaczki, wyrób składniki na ciasto w misce. Należy zagnieść ciasto jeszcze kilka razy, a następnie przykryć i pozostawić w temperaturze pokojowej na co najmniej 16 godzin lub maksymalnie 24 godziny.

2. Złóż ciasto kilka razy, a następnie wykorzystaj je do swojego ulubionego przepisu na pizzę z głębokiej patelni.

UWAGA: Ten przepis można przygotować w robocie kuchennym lub w mikserze stojącym.

* Jeśli używasz drożdży instant, przygotuj je zgodnie z instrukcją. Jeśli używasz aktywnych suchych drożdży, należy je najpierw aktywować w ciepłej wodzie (40°C). Wsyp drożdże do ciepłej wody – będą gotowe do użycia, gdy zaczną się pieniać. Wszystkie pozostałe suche składniki można mieszać w sposób opisany powyżej.

PIZZA BEZGLUTENOWA

Na 2 spody do pizzy

SKŁADNIKI

240 ml ciepłej wody

4 g suchych drożdży instant lub drożdży aktywnych*

20 ml oliwy z oliwek

310 g mąki bezglutenowej

1 łyżeczka soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozpuść drożdże w miarce z ciepłą wodą. Odstaw, aż zaczną się pieniać, na mniej więcej 5 minut. (Uwaga: jeśli drożdże nie spenią się w ciągu 10 minut, oznacza to, że nie są aktywne – należy je wyrzucić i zacząć od nowa.)

2. Do miski wsyp mąkę i sól. Zrób dołek na środku. Wlej ciepłą mieszaninę wody z drożdżami oraz oliwę. Wymieszaj ręcznie, aż ciasto się połączy i będzie gładkie. Połóż na blacie posypanym mąką i krótko ugniataj.

3. Włóż ciasto do miski lekko posmarowanej oliwą z oliwek i przykryj folią. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 30 minut lub do czasu, aż ciasto podwoi swoją objętość.

4. Przełóż ciasto na lekko posypany mąką blat i ugniataj przez 5 minut lub do momentu, aż stanie się gładkie i elastyczne. Podziel ciasto na pół i rozwałkuj spody pizzy do pożądanego rozmiaru i grubości. Przed rozwałkowaniem posyp blat odrobiną mąki bezglutenowej, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta.

5. Rozgrzej piec do pizzy do 260°C. Ostrożnie przenieś spód pizzy na łopatkę, polej sosem i dodaj wybrane składniki. Wypiekaj przez 10–13 minut lub do momentu, aż ser nabierze złotego koloru, a spód będzie chrupiący.

* Jeśli używasz drożdży instant, przygotuj je zgodnie z instrukcją. Jeśli używasz aktywnych suchych drożdży, należy je najpierw aktywować w ciepłej wodzie (40°C). Wsyp drożdże do ciepłej wody – będą gotowe do użycia, gdy zaczną się pieniać. Wszystkie pozostałe suche składniki można mieszać w sposób opisany powyżej.

TRADYCYJNY SOS DO PIZZY

Przepis wystarcza na 1,5 filiżanki

SKŁADNIKI

- 1 drobno pokrojona mała cebula
- 1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 puszka pomidorów, rozdrobnionych lub pokrojonych w kostkę (400 g)
- 1 łyżeczka soli
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- Płatki chili (opcjonalnie, do smaku i uzyskania ostrzejszego smaku sosu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Podgrzej oliwę z oliwek w rondlu o średniej wielkości na średnim ogniu. Gdy oliwa zacznie skwierczeć, dodaj cebulę. Dodaj czosnek i oregano. Smaż, aż cebula zmięknie, a czosnek zacznie pachnieć.
 2. Do rondelka dodaj pomidory i posyp solą. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj bez przykrycia na małym ogniu przez 30 minut lub do momentu, aż smak się pogłębi, a sos zgęstnieje i zredukuje się o połowę.
 3. Wyłącz ogień i pozostaw do ostygnięcia na 10 minut. Dodaj czarny pieprz i, opcjonalnie, płatki chili. Posmakuj i odpowiednio dopraw do smaku. Zredukowany sos przełóż do miski, aby ostygł przed użyciem go jako dodatku do pizzy. Tak przygotowany sos można też zamrozić.
- UWAGA: Dodawanie sosu do pizzy: Czasami mniej sosu znaczy więcej. Jeśli dodasz zbyt dużo sosu na pizzę, może ona rozmoknąć lub zsunąć się z kamienia, brudząc piec. Sos powinien być umieszczony na środku pizzy.

AUTENTYCZNY WŁOSKI SOS DO PIZZY BEZ GOTOWANIA

Przepis umożliwia przygotowanie sosu na 4 pizze

SKŁADNIKI

1 puszka (400 g) dobrej jakości pomidorów z puszki, rozdrobnionych lub pokrojonych w kostkę (najlepsze są pomidory San Marzano

DOP)

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka soli

1 ząbek czosnku (opcjonalnie)

4–5 listków świeżej bazylii

1 łyżka świeżego oregano

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umieść wszystkie składniki w misce.

2. Zmiksuj składniki za pomocą blendera lub robota kuchennego, aż sos będzie dokładnie wymieszany, ale nadal gruboziarnisty (nie dopuść do otrzymania gładkiej konsystencji jak passata).

3. Posmakuj i dopraw według uznania – sos jest gotowy do pokrycia spodu pizzy.

Należy użyć go od razu lub przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do 4 dni. Można go też zamrozić i wykorzystać później.

UWAGA: Kluczowym składnikiem tego sosu są wysokiej jakości pomidory z puszki.

KLASYCZNA NEAPOLITAŃSKA PIZZA MARGHERITA

Na 1 pizzę

SKŁADNIKI

- 1 ciasto na pizzę neapolitańską (przepis na str. 176)
- 2 łyżki sosu do pizzy bez gotowania (przepis na str. 181)
- 85 g świeżej mozzarelli pokrojonej w plasterki o grubości około 0,5 cm
- 3 listki bazylii
- 2 łyżeczki startego parmezanu
- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia do skropienia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgrzej piec do pizzy z kamieniem ułożonym na kratce do temperatury 380°C.
2. Rozwałkuj ciasto na pizzę, aby uzyskać koło o średnicy 30 cm.
3. Przełóż ciasto na łożatkę do pizzy obficie posypaną mąką.
4. Rozsmaruj sos równomiernie na środku ciasta, pozostawiając przy krawędziach margines o długości 2 cm.
5. Ułóż mozzarellę na sosie.
6. Delikatnie potrząśnij pizzą na łożatce, aby upewnić się, że się nie klei. Jeśli ciasto przykleja się, delikatnie je podnieś i posyp nieco większą ilością mąki.
7. Ustaw zegar na 5 minut. Zsuń pizzę z łożatki na kamień. Uruchom zegar.
8. Gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy zegara, sprawdź pizzę. Jeśli pizza jest już wypieczona do pożądanego stopnia, użyj łożatki, aby wyjąć pizzę z pieca lub piecz jeszcze przez mniej więcej 1 minutę. Zsuń pizzę na deskę do krojenia. Dodaj parmezan, bazylię i oliwę z oliwek. Pokrój i podawaj.

PALUCHY CZOSNKOWE

Posmaruj głęboką patelnię 1 łyżką oliwy z oliwek. Podziel 500 g ciasta na pizzę na równe kawałki. Każdy kawałek zwiń w rulon i zawiąż na supełek. Rozpuść 4 łyżki masła wraz z drobno posiekanym czosnkiem (około 4 ząbki). Zanurz każdy paluch w roztopionym maśle czosnkowym i ułóż równomiernie na głębokiej patelni. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Piecz w temperaturze 230°C przez około 15 minut, do uzyskania złotego koloru. Aby uzyskać równomierny efekt, w połowie pieczenia obróć patelnię.

PALUCHY CYNAMONOWE

Przygotuj ciasto w taki sam sposób, jak w przypadku paluchów czosnkowych (przepis powyżej). Posmaruj każdy supełek roztopionym masłem i posyp obficie cukrem cynamonowym. Piecz w temperaturze 230°C przez około 15 minut, do uzyskania złotego koloru. Aby uzyskać równomierny efekt, w połowie pieczenia obróć patelnię.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

Во избежание телесных повреждений или поломок оборудования неукоснительно соблюдайте данные меры безопасности в процессе эксплуатации электроприбора. Прибор должен использоваться только так, как описано в данном руководстве. При неправильном использовании прибора существует риск получения травмы.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



- **ВНИМАНИЕ:** очень горячие поверхности. При использовании формы для выпечки будьте осторожны: поверхности могут сильно нагреваться.
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ** к нагретым поверхностям: это может привести к травме.
- Подключенный к сети и работающий прибор не должен находиться внутри шкафа или иной встроенной мебели.
- **ДАННЫЙ ПРИБОР ТРЕБУЕТ ПОСТОЯННОГО НАБЛЮДЕНИЯ.** Не оставляйте его без присмотра в процессе функционирования.
- **ВНИМАНИЕ:** чтобы обеспечить надлежащее охлаждение печи и ее электронных компонентов, по окончании использования прибора не отключайте его от сети до тех пор, пока не остановятся вентиляторы.
- Некоторые виды кухонной мебели из винила или ламината особенно чувствительны к тепловому воздействию, либо могут подвергаться обесцвечиванию при температурах даже более низких, чем упомянутые в

данных инструкциях. Ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данных инструкций, несет владелец. Ни в коем случае не следует использовать данный прибор как подставку для хранения каких-либо предметов или в качестве рабочей поверхности.

- Прибор не должен соприкасаться с легковоспламеняющимися материалами – шторами, тканевыми материалами, мебельными стенками и т.п. Ничем не накрывайте прибор. Обеспечьте безопасное расстояние между прибором и воспламеняющимися материалами.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.
- Проследите за тем, чтобы дети не пользовались данным прибором как игрушкой.
- Во избежание ожогов будьте предельно осторожны при извлечении аксессуаров из печи для пиццы.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования внутри помещений. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а также в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах на фермах, клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора.

Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Международная гарантия», стр. 208). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.

- Шнур питания не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с источниками тепла.
- Поскольку внешние поверхности прибора могут нагреваться во время его использования, проследите за тем, чтобы они не соприкасались с другими поверхностями, чувствительными к нагреву.
- Перед уходом за электроприбором обязательно отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Не ставьте формы для выпечки на стеклянную дверцу печи и не кладите на стекло кухонные принадлежности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед использованием прибора обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению прибора, которое указано на дне корпуса.
- Электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Обязательно отключите прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.

- Перед тем как прикоснуться к шнуру питания или вынуть вилку из розетки, непременно убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- До тех пор, пока печь для пиццы не будет отключена от сети, из нее не следует извлекать приготавливаемые продукты.
- Не пользуйтесь металлическими мочалками для ухода за прибором: кусочки мочалки могут отломиться и соприкоснуться с электрическими деталями, что сопряжено с риском поражения электрическим током.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед первым использованием прибора убедитесь в том, что с него удалены все упаковочные материалы и рекламные этикетки или наклейки.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие видимых признаков повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден, или если его уронили. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в отдел обслуживания клиентов Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия», стр. 208).
- Пользуйтесь прибором исключительно по его прямому назначению.
- Печь для пиццы следует устанавливать на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность, поблизости к розетке.
- Не кладите ничего сверху прибора в то время, когда он функционирует или остывает.
- Не заворачивайте приготавливаемые в печи продукты в полиэтиленовую пленку или фольгу: это может стать причиной пожара.
- Не ставьте прибор на включенную газовую горелку или

электрическую конфорку, либо рядом с ними.

- Никогда не оставляйте без присмотра включенный или подключенный к сети прибор.
- Закончив пользоваться прибором, обязательно отключите его от сети. Пользуйтесь только теми жаропрочными принадлежностями, которые рекомендованы производителем печи для пиццы.
- Периодически проверяйте состояние всех деталей прибора перед его использованием. Если какая-либо деталь повреждена, НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ.
- Во избежание травм или возможного возгорания ничем не накрывайте работающий прибор.
- Не покрывайте поддон для крошек или любую иную часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
- Во избежание возгорания, поражения электрическим током или телесных повреждений не погружайте корпус, шнур и вилку прибора в воду или иную жидкость и не помещайте их в посудомоечную машину.
- Чтобы выключить прибор, сначала поверните регулятор в положение OFF (выкл.), а затем выньте вилку из розетки.
- Закончив пользоваться прибором, выключите его и отключите от сети.
- Отключайте прибор от сети, когда вы не пользуетесь им, а также перед уходом за прибором. Дайте прибору полностью остыть перед снятием или установкой съемных элементов, а также перед уходом за прибором.
- Пекарский камень и лопату для пиццы с деревянной ручкой рекомендуется мыть вручную, соблюдая осторожность. Если вы моете аксессуары из нержавеющей стали в посудомоечной машине, кладите их только в верхнюю корзину.

ВНИМАНИЕ: полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание опасности удушья храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции или ее соответствия требованиям, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 208).

Утилизация отходов электрического и электронного оборудования по окончании срока службы

Данный символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами по окончании срока его службы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением печи для пиццы марки Cuisinart!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart стремится предложить самое лучшее кухонное оборудование. Всей продукции Cuisinart присуща исключительная долговечность, она проста в использовании и день за днем демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Индикатор включения
2. Цифровой таймер
3. Индикатор готовности к использованию
4. Регулятор температуры
5. Кнопка внутренней подсветки
6. Керамический пекарский камень для пиццы
7. Решетка
8. Глубокая форма
9. Нож для пиццы
10. Складная лопата для пиццы
11. Поддон для крошек (не показан на иллюстрации)

Перед тем как воспользоваться электроприбором, пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции; сохраните инструкции в надежном месте на случай необходимости в дальнейшем

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

А. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прежде чем начать пользоваться печью для пиццы, освободите прибор ото всех упаковочных материалов; установите печь на ровную поверхность. Тщательно вымойте все принадлежности (см. раздел «Уход и обслуживание»). Отодвиньте печь для пиццы на 5-10 см от стены или иных предметов на рабочей поверхности. Не устанавливайте прибор на термочувствительные поверхности. Проверьте, на месте ли поддон для крошек, вставьте решетку и положите пекарский камень для пиццы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не следует хранить какие-либо предметы на поверхности печи. В противном случае их обязательно следует убрать с поверхности печи перед включением прибора. Во время функционирования прибора его наружные поверхности нагреваются. Прибор должен быть установлен в местах, недоступных для детей.

В. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Установите печь для пиццы на устойчивую плоскую жаропрочную поверхность. Подключите прибор к розетке, убедившись в том, что он расположен в хорошо вентилируемом месте: вследствие высокой температуры в процессе функционирования может выделяться некоторое количество дыма.
- Убедитесь, что решетка вставлена в печь в правильном положении.
- Положите на решетку пекарский камень для пиццы.

ВНИМАНИЕ: Соблюдайте осторожность при обращении с пекарским камнем, так как он довольно хрупкий. Непосредственно перед использованием камня не мойте его и не смачивайте его поверхность: камень должен быть сухим.

- Установите регулятор нагрева на нужную вам температуру. Загорится индикатор включения прибора, раздастся звуковой сигнал, и начнется цикл разогрева.

С. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ПЕЧИ

- Печь для пиццы автоматически разогревается в течение примерно 16–17 минут после включения прибора. Это время требуется для того, чтобы пекарский камень хорошо прогрелся, что необходимо для получения хрустящей нижней корочки пиццы.
- Пока печь разогревается, выложите начинку на тесто для пиццы (см. далее).
- По завершении предварительного разогрева раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор готовности прибора к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для наполнения пиццы требуется время, поэтому лучше всего выкладывать начинку на тесто, пока печь разогревается, или заранее, до включения прибора.

Д. ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ

- Когда печь нагреется до нужной температуры и начинка будет выложена на основу для пиццы,
- воспользуйтесь включенной в комплект лопатой, чтобы аккуратно переложить пиццу на разогретый пекарский камень. Настройте таймер с помощью кнопок +/- и нажмите на «старт». Когда время приготовления истечет и на таймере появится значение 00:00, раздастся звуковой сигнал.
- Посередине цикла выпекания проверьте степень готовности пиццы: приподнимите ее с помощью лопаты и выньте из печи. Поверните пиццу на пол-оборота и поставьте обратно в печь.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: по окончании цикла приготовления, сигнализируемого таймером, печь НЕ выключается.

- С помощью лопаты выньте готовую пиццу из печи и наслаждайтесь ее вкусом!
- Печь можно выключить в любой момент: для этого следует перевести ручку настройки в положение «off» (выкл.); индикатор питания погаснет, и раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: в процессе выпечки при высоких температурах внимательно следите за ходом приготовления, так как пицца запекается быстро.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: чтобы обеспечить надлежащее охлаждение печи и ее электронных компонентов, по окончании использования прибора не отключайте его от сети до тех пор, пока не остановятся вентиляторы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед выпеканием пиццы обязательно удостоверьтесь в том, что печь была разогрета (светится индикатор готовности): это непереносимое условие для получения наилучших результатов, каким бы ни был рецепт вашей пиццы. Если вы выпекаете несколько разных видов пиццы, начните с той, для которой требуется более низкая температура.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вынутая из печи пицца бледновата или не пропечена, дайте печи прогреться еще 5-10 минут.

Е. ВИДЫ ПИЦЦЫ

Неаполитанская

400° С 4-5 минут

Неаполитанскую пиццу часто называют «пиццей на дровах», поскольку традиционно ее выпекают в дровяных печах для пиццы. Отличительными чертами являются румяная нижняя корочка и пышная корочка по краям пиццы, требующая продолжительного жевания. В этом виде пиццы главное - вкус выпеченного теста, и в меньшей степени – вкус начинки, поэтому выбирайте для ее приготовления легкие начинки. Для достижения наилучшего результата в середине цикла приготовления поворачивайте пиццу лопатой на пол-оборота.

Тонкая и хрустящая

370° С 4-5 минут

Тесто для этой пиццы чуть слаще, и иногда в него требуется добавить больше масла или жира, чем в традиционное тесто для пиццы. Пицца тонкая, с неширокой внешней корочкой по краям.

Пицца с высокими бортиками

300° С 15 минут

Пицца с высокими бортиками, считающаяся фирменным блюдом Чикаго, традиционно готовится в глубокой форме с высокими краями; у пиццы толстая корочка, наполненная большим количеством соуса, сыра и других традиционных начинок для пиццы. Сыр обычно плавится на корочке и образует хрустящую текстуру в местах контакта с формой во время запекания.

Фокачча

400° С 15 минут

Фокачча – это хлеб, обогащенный оливковым маслом. Иногда ее подают просто слегка посыпанной зеленью с солью, или небольшим количеством тертого сыра. В других случаях фокачча запекается дважды: сначала выпекают тесто, затем наполняют сыром и начинками, а затем доводят до готовности: так фокачча больше напоминает хлеб с начинкой.

Кальцоне

300° С 15 минут

Проще всего описать это основное блюдо пиццерии как пирог с начинкой, или закрытая пицца. Тесто для пиццы растягивается в овал или круг и наполняется сыром (обычно рикоттой и моцареллой) и как правило смесью овощей и мяса. Кальцоне выпекается непосредственно на пекарском камне для пиццы, в результате корочка получается хрустящей, а сама пицца готовится довольно быстро.

Замороженная пицца

230° С 10-20 минут

Выпекайте замороженную пиццу непосредственно на предварительно разогретом пекарском камне для пиццы. Имейте в виду, что для приготовления пиццы с более толстой

корочкой потребуется больше времени, в то время как для пиццы с более тонкой корочкой и для пиццы собственного приготовления потребуется меньше времени. Для достижения наилучших результатов посередине цикла приготовления поворачивайте пиццу лопатой на пол-оборота.

Пицца без глютена

350° C 10-15 минут

Приготовление коржей без глютена требует особого подхода. Поскольку тесто обычно более липкое, его лучше выпекать в глубокой форме, а не непосредственно на пекарском камне для пиццы. Возможно, коржи понадобятся предварительно пропечь перед тем, как выложить на них начинку: так они лучше выдержат вес и влажность начинки.

Пицца на основе цветной капусты

275° C 4-5 минут

Коржи из цветной капусты требуют особого подхода, как и тесто без глютена. Их нужно запекать в глубокой форме, если они готовятся свежими; форму необходимо хорошо смазать маслом. Перед начинкой коржи необходимо предварительно пропечь.

Г. КАК ПРИГОТОВИТЬ ИДЕАЛЬНУЮ ПИЦЦУ

Приготовление пиццы требует практических навыков. Несколько ключевых моментов помогут вам добиться успеха.

Кухонные принадлежности

- Скребок: понадобится для разделения теста на порции, для поднимания и переноса теста, для очистки рабочих поверхностей
- Цифровые весы: для взвешивания ингредиентов
- Нож для пиццы

Мука и тесто:

- Для приготовления теста мы предлагаем три способа: вручную, с помощью кухонного комбайна или стационарного миксера. Вы можете приготовить тесто для наших рецептов любым из этих трех способов.
- Для приготовления большинства видов теста для пиццы рекомендуется использовать хлебную муку или муку «00».
- Дополнительное количество муки необходимо при работе с тестом и при формировании коржей. Мука предотвращает прилипание теста к рукам, к рабочей поверхности и, самое главное, к лопате для пиццы.
- Излишки муки пригорают на камне для пиццы, поэтому используйте только то количество муки, которое необходимо, чтобы тесто не прилипло к лопате, когда вы кладете пиццу в печь.
- В большинстве случаев по нашим рецептам получается более липкое тесто, которое несколько отличается от других видов теста для хлеба. Благодаря этой липкой консистенции образуется корочка, требующая продолжительного жевания, пицца становится пышной при выпекании и получается очень аппетитной. С таким тестом нужно работать без промедлений; руки и рабочие поверхности должны быть слегка посыпаны мукой.
- Достаньте тесто для пиццы из холодильника как минимум за 1 час (но не раньше, чем за

3 часа) перед использованием, так как с тестом комнатной температуры легче работать. Всегда держите тесто накрытым, пока оно отдыхает.

- При работе с тестом для пиццы руки следует слегка посыпать мукой: это предотвратит прилипание теста, а также позволит не добавлять слишком много муки при замесе теста. Перед тем, как выкладывать начинку, излишки муки можно стряхнуть с коржа.
- Если тесто не раскатывается или не растягивается до нужной формы, ему нужно дать отдохнуть. Накройте тесто и оставьте отдохнуть 10-15 минут, а затем снова попробуйте растянуть. Не замешивайте слишком крутое тесто: оно может порваться или не принять желаемую форму или размеры.

Время и температура:

Время и температура выпечки пиццы могут меняться в зависимости от хода процесса. Пекарский камень для пиццы продолжает поглощать тепло по мере выпекания пиццы, в особенности если вы их выпекаете одну за другой. Необходимо всегда иметь в виду конкретные условия приготовления и приравниваться к тому, как выпекается ваша пицца: последующая пицца будет выпекаться не так, как предыдущая, но в результате все они будут отменно вкусными, если вы овладеете процессом их приготовления.

Как подготовить пиццу к выпеканию непосредственно на пекарском камне:

1. Приготовьте соус и начинку. Когда тесто достаточно отдохнет, слегка посыпьте рабочую поверхность мукой и положите шар из замешанного теста по центру. Для приготовления пиццы рекомендуется 250 г теста. Максимальное рекомендуемое количество на одну пиццу – 450 г.
2. Пальцами обеих рук надавливайте на шар из замешанного теста, постепенно растягивая его от середины к краям, чтобы сформировать большой круг (Fig. 1).
3. Чтобы предотвратить прилипание, переверните тесто как минимум один раз (при необходимости добавьте муки), продолжая равномерно растягивать его от центра наружу и придавать необходимую форму (Fig. 2).
4. Растянув тесто до нужного размера, слегка посыпьте мукой лопату для пиццы. Добавление небольшого количества манной крупы также поможет предотвратить прилипание теста.
5. Выложите тесто на лопату для пиццы. Прежде чем выкладывать тесто, убедитесь в том, что лопата для пиццы не нагрета. Корж не должен выступать за края лопаты для пиццы: обязательно обрежьте выступающее тесто.
6. Сразу же смажьте корж соусом и выложите начинку по вашему выбору. Соуса и начинок не должно быть много. Слишком большое количество соуса или сыра утяжелит корж и затруднит его соскальзывание с лопаты. Чтобы тесто не прилипло к лопате, сырая пицца должна оставаться на ней не дольше 2 минут. (Fig. 3).
7. Убедитесь в том, что тесто может передвигаться по лопате для пиццы, слегка встряхнув ее. Если какой-либо участок прилип к лопате, аккуратно приподнимите его и еще немного посыпьте лопату мукой.
8. Откройте дверцу печи и вставьте внутрь лопату с пиццей. Быстрым, но уверенным движением вперед/назад сдвиньте пиццу с лопаты на пекарский камень.
9. Когда пицца будет готова, вставьте под пиццу лопату. Аккуратно приподнимите пиццу, достаньте из печи и переложите на разделочную доску. Дайте пицце немного остыть перед нарезкой и подачей на стол. Дайте лопате остыть перед приготовлением следующей пиццы. (Fig. 4)

Как готовить пиццу с высокими бортиками

Для выпекания этой пиццы в печи мы рекомендуем использовать специально предназначенную глубокую форму, хотя могут подойти и другие формы из чугуна/углеродистой стали. В печи для пиццы не рекомендуется использовать формы с антипригарным покрытием. Приготовьте тесто для пиццы с высокими бортиками (стр. 29). Теста, приготовленного по этому рецепту, хватит на одну пиццу с высокими ботиками.

1. Смажьте внутреннюю часть формы 3–4 столовыми ложками оливкового масла.
2. Переложите тесто в смазанную маслом форму и несколько раз переверните корж, чтобы он полностью покрылся оливковым маслом.
3. Слегка прижмите тесто кончиками пальцев, распределяя его по боковым сторонам формы (не прилагайте усилий; со временем тесто само расправится).
4. Накройте форму и дайте постоять 20 минут. После этого раскройте форму и повторите описанные выше действия, уделяя особое внимание распределению теста по краям формы. Снова накройте форму. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока тесто не заполнит форму. Вам может потребоваться до 3 подходов (в общей сложности 60 минут).
5. Как только тесто заполнит форму, добавьте желаемую начинку.
6. Неплотно накройте пиццу пищевой полиэтиленовой пленкой и дайте тесту подняться, пока разогревается печь для пиццы.
7. Как только печь для пиццы разогреется, поставьте глубокую форму прямо на пекарский камень для пиццы.
8. Когда пицца будет готова, достаньте ее из печи; перед нарезкой и подачей на стол переложите пиццу из формы на разделочную доску.

Как готовить тонкую и хрустящую пиццу:

1. Повторите действия, описанные в п.п. 1–3 рекомендаций по приготовлению пиццы для выпекания непосредственно на пекарском камне (стр. 194).
2. Выложите растянутое тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. С помощью скалки тонко раскатайте тесто в форме круга диаметром 30 см или в форме прямоугольника.
3. Слегка посыпьте мукой лопату для пиццы и осторожно переместите раскатанное тесто на лопату, затем без промедлений выложите на корж начинку по желанию.
4. Убедитесь в том, что тесто может передвигаться по лопате для пиццы, слегка встряхнув ее. Если какой-либо участок прилип к лопате, аккуратно приподнимите его и еще немного посыпьте лопату мукой.
5. Откройте дверцу печи и вставьте внутрь лопату с пиццей. Быстрым, но уверенным движением вперед/назад сдвиньте пиццу с лопаты на пекарский камень.
6. Когда пицца будет готова, вставьте под нее лопату. Аккуратно приподнимите и достаньте пиццу из печи, затем переложите на разделочную доску. Дайте пицце немного остыть перед нарезкой и подачей на стол. Перед приготовлением следующей пиццы дайте лопате остыть.

G. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Советы по приготовлению теста:

Дрожжевое тесто для пиццы можно приготовить самыми разными способами. Воспользуйтесь любым из способов, чтобы замесить тесто, а затем дайте ему расстояться так, как это рекомендовано в каждом конкретном рецепте.

Если используются быстрорастворимые дрожжи, их можно добавлять вместе с сухими ингредиентами, независимо от способа замеса теста. Активные сухие дрожжи следует

сначала развести до полного растворения в жидких ингредиентах, используемых для приготовления теста, при соответствующей температуре расстойки (40°C).

Терпение – залог успешного приготовления идеального теста: чем дольше длится расстойка теста и его отдых в холодильнике (для достижения наилучших результатов - до 72 часов), тем больше будет времени для развития насыщенных вкусовых качеств.

Ручной замес:

Подготовьте все ингредиенты и необходимый кухонный инвентарь. Оптимальный набор для ручного замеса - это большая, широкая, неглубокая миска для замешивания теста; небольшая мисочка с универсальной мукой для посыпания рук и рабочей поверхности; мерный стакан для жидкостей. Пластиковый скребок для миски может быть полезен, но не обязателен.

Поместите все сухие ингредиенты в большую миску для смешивания, налейте воду (или иную жидкость) в мерный стакан. Смешайте сухие ингредиенты венчиком или скребком.

Добавьте минимальное количество воды и начните замес. Замешивая тесто руками, щедро посыпьте их мукой. Когда тесто начнет собираться в единую массу, можно либо завершить замес в миске, либо перенести тесто на чистую рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Вымешивайте тесто на рабочей поверхности до тех пор, пока оно не станет пружинить при прикосновении. Если тесто липнет, старайтесь не добавлять слишком много муки, а просто продолжайте месить (добавляйте муку по чуть-чуть только в том случае, если тесто липнет очень сильно). В результате тесто должно собраться в однородный шар.

Эффективный способ придать тесту пружинистость – вытяните часть теста на себя, затем верните вытянутую часть на шар теста; повторите несколько раз, поворачивая тесто на 45°, пока оно не станет достаточно пружинистым.

Замес в кухонном комбайне:

В кухонном комбайне тесто готовится быстро и легко. Поскольку тесто замешивается на более высокой скорости и, следовательно, больше нагревается, чем при приготовлении вручную или в миксере, идеальный шар теста получается за считанные секунды, а не за минуты, как при других способах приготовления.

Положите сухие ингредиенты в рабочую чашу, оснащенную специальной насадкой для замеса теста.

Замешивайте тесто на низкой скорости, или на специальной скорости для замеса теста, если таковая предусмотрена. При работающем комбайне постепенно добавляйте воду/жидкость через подающую воронку, следя за тем, чтобы она добавлялась настолько быстро, насколько сухие ингредиенты смогут ее впитать. Если тесто кажется слишком липким или влажным, добавьте еще муки, но не более чайной ложки за один раз. Когда тесто сформируется в шар, продолжайте вымешивать его еще 45-60 секунд.

Затем переложите шар из теста на чистую рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой, и несколько раз вымесите его руками, чтобы убедиться, что шар получился гладким и тесто пружинит при легком нажатии.

Стационарный миксер:

Стационарный миксер наиболее предпочтителен при замесе теста для пиццы. С его помощью приготовить большие порции теста проще, чем в кухонном комбайне. По сути это метод автоматизированного приготовления теста для тех, кто не хочет пачкать руки.

Смешайте сухие ингредиенты в миске. Установите на миксер крюк для теста. Добавьте жидкие ингредиенты в миску для смешивания.

Затем добавьте сухие ингредиенты. В зависимости от рецепта добавляйте сухие ингредиенты сразу или постепенно.

После того как сформируется шар, продолжайте месить тесто на низкой скорости еще в течение 10 минут.

Н. СОВЕТЫ ПО НАЧИНКЕ

При приготовлении свежей пиццы не используйте слишком много соуса и не переусердствуйте с начинкой. Слишком много соуса размягчит тесто, и его будет сложнее снять с лопаты при выкладывании в печь, а приготовленная пицца может оказаться влажной.

Для пиццы по-неаполитански мы рекомендуем использовать примерно 3 столовых ложки соуса, если вы готовите «красную» пиццу. Для пиццы по-нью-йоркски и для пиццы с тонкой и хрустящей корочкой обычно требуется немного больше соуса. Если вы хотите приготовить более сочную пиццу, лучше всего предварительно запечь корж, чтобы корочка получилась хрустящей, а затем смазать сверху соусом по желанию и выложить начинку.

Большинство начинок для пиццы лучше всего подвергнуть предварительной кулинарной обработке. Сырые ингредиенты содержат больше влаги, которая может просочиться в пиццу при приготовлении и сделать тесто неприятно мокрым. Кроме того, поскольку на приготовление пиццы нужно очень мало времени, некоторые ингредиенты начинки могут не пропечься должным образом, если их предварительно не приготовить.

И. ИДЕИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подогрев:

Оставшуюся пиццу можно подогреть в течение 5 минут при температуре 170°C.

Что делать с оставшимся тестом:

Замораживание теста сэкономит время для вашей будущей вечеринки с пиццей. Приготовьте тесто по вашему желанию и дайте ему подняться в течение времени, указанного в рецепте (до формования пиццы). Разделите тесто на отдельные порции (либо для индивидуальных пицц по 250 г, либо большего веса для пиццы с высоким бортиком, чтобы хватило на наполнение формы). Тщательно заверните в пищевую пленку и положите в морозилку. Тесто можно хранить в замороженном виде до 2 месяцев.

Чтобы разморозить тесто, освободите его от пищевой пленки, положите в миску или на противень и накройте. Поставьте тесто в холодильник на ночь. За 1-3 часа до приготовления постепенно доведите тесто до комнатной температуры, и приготовьте пиццу по желаемому рецепту.

ГОТОВОЕ ТЕСТО

Если у вас нет времени на приготовление теста, готовое замороженное тесто можно купить в специальном отделе супермаркета или в кулинарии. Готовое тесто из магазина поможет вам, конечно, сэкономить время, но ничто не сравнится со свежим домашним тестом для пиццы.

Ж. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Тесто прилипает к лопате для пиццы:

При придании формы основе для пиццы обязательно имейте под рукой немного муки. Слегка посыпьте мукой руки и рабочую поверхность перед формовкой, а также лопату для пиццы. Выложив начинку на корж, убедитесь, что пицца может двигаться по лопате, и только затем кладите пиццу в печь. Если в каких-то местах пицца прилипает к лопате, слегка присыпьте там мукой: пицца должна свободно сдвигаться с лопаты.

Не переусердствуйте с соусами и начинкой, слишком большое их количество может привести к прилипанию теста к лопате.

Прежде чем перекладывать на лопату сформованное свежее тесто, убедитесь, что лопата полностью остыла. Даже при посыпке мукой тесто может прилипнуть. Лучший способ предотвратить прилипание — максимально ограничить время, в течение которого тесто находится на лопате.

Почему тесто рвется, а не растягивается?

Лучше всего поддается обработке тесто комнатной температуры. Если вы купили тесто в магазине, вам нужно оставить его при комнатной температуре примерно на 4 часа, чтобы оно приобрело нужную консистенцию.

Из печи идет дым:

Это нормальное явление во время приготовления пиццы по причине очень высоких температур. Чтобы уменьшить образование дыма, попробуйте ограничить количество муки, которой вы посыпаете лопату для пиццы.

В печи загорелся огонь:

В некоторых случаях возможны небольшие возгорания продуктов в печи, например, при использовании чрезмерного количества муки или масла. В подобной ситуации прежде всего убедитесь, что дверца печи закрыта. Если огонь не погаснет самостоятельно в течение 10 секунд, выключите печь и отключите ее от сети.

После выключения из печи по-прежнему доносится шум:

Это совершенно нормально. Печь нагревается очень сильно, поэтому после окончания приготовления вентиляторы продолжают работать в течение еще нескольких минут.

Не отключайте печь от сети, пока вентиляторы не остановятся.

На решетке печи появились признаки обесцвечивания:

При обычном использовании печи решетка может несколько обесцветиться: это совершенно нормальное явление, которое имеет место при высоких температурах.

Глубокая форма для выпечки пиццы также может обесцвечиваться.

5. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед первым и после каждого последующего использования следует тщательно очистить все детали прибора.
- Перед уходом за печью дайте ей полностью остыть.
- Перед уходом за печью обязательно отключите ее от сети.
- Для ухода за печью не используйте абразивные чистящие средства, жесткие приспособления или скребок, так как это может привести к повреждению отделки прибора. Достаточно протереть наружную поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушить. При уходе за печью наносите чистящий раствор на ткань, а не на поверхность прибора.
- Для очистки внутренней поверхности используйте влажную ткань и мягкий раствор жидкого мыла, либо губку, побрызгав ее чистящим спреем. Никогда не используйте жесткие абразивные или коррозионные средства. Они могут повредить поверхность печи. Ни в коем случае не используйте металлические губки или щетки для ухода за внутренней поверхностью печи.

Уход за принадлежностями печи:

- Глубокую форму, решетку для печи, лопату для пиццы и поддон для крошек следует мыть вручную в горячей мыльной воде. Эти предметы нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Лопата для пиццы: осторожно отвинтите ручку и очистите ее отдельно. Вымойте металлическую часть лопаты в горячей воде с мылом. Когда лопата высохнет, прикрутите ручку на место, убедившись, что она надежно закреплена.

Очистка пекарского камня и уход за ним:

- Для продления срока службы пекарского камня рекомендуется регулярно его очищать. Перед уходом убедитесь в том, что камень для пиццы полностью остыл. Для удаления прилипших продуктов используйте скребок. Когда камень для пиццы не используется, храните его в печи.
- Никогда не погружайте в воду пекарский камень для пиццы: это может привести к его необратимому повреждению или растрескиванию.
- Никогда не наносите масло или моющее средство непосредственно на камень: он пористый, и легко впитывает масла и моющие средства.
- Никогда не разрезайте пиццу кухонным ножом или ножом для пиццы прямо на пекарском камне, так как это может привести к его повреждению. Прежде чем разрезать пиццу, снимите ее с камня.
- Не подвержайте пекарский камень резкому перепаду температур.
- Пекарский камень хрупкий и может расколоться при ударе или падении.
- Во время использования пекарский камень очень сильно нагревается и остается горячим еще долгое время после использования.
- Не используйте воду для охлаждения пекарского камня. Если камень влажный, не следует пользоваться им.
- Чтобы удалить следы пригоревших продуктов, подождите, пока камень остынет, осторожно выньте его двумя руками из печи и очистите от загрязнений.
- Если камень треснул или раскололся, выключите печь, дайте ей остыть и отключите от сети, и только затем выньте треснувший камень.

6. РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО ДЛЯ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ

Для приготовления 2 основ для пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

240 мл теплой воды (40°C)

310 г хлебной муки или муки «00»

4 г быстрорастворимых или активных сухих дрожжей*

1½ чайной ложки соли

Щепотка сахарной пудры (по желанию, см. совет ниже)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налейте воду в чашу стационарного миксера, оснащенного крюком для замеса теста.
2. Добавьте муку, дрожжи и (по желанию) сахар. Включите стационарный миксер на самую низкую скорость и перемешивайте, пока не сформируется шар из теста.
3. После того как сформируется шар, продолжайте замес на самой низкой скорости в течение еще 10 минут.
4. Переложите тесто в большую миску из нержавеющей стали и накройте пищевой пленкой. Дайте тесту закваситься при комнатной температуре примерно в течение 4 часов.
5. Разделите тесто на две равные порции и придайте каждой из них форму гладкого шара. Поместите тесто в чистую емкость с достаточным количеством места, чтобы каждый шар мог подняться, не касаясь другого. Плотнo накройте и уберите в холодильник минимум на 24 часа, но не дольше, чем на 3 суток.
6. Когда тесто будет готово к использованию, достаньте его из холодильника и дайте постоять при комнатной температуре не менее 1 часа, прежде чем формировать корж для пиццы.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ: Щепотка сахара, хотя он и не является традиционным ингредиентом, придаст вашей пицце оптимальную «леопардовую окраску» при выпекании.

* Если вы используете быстрорастворимые дрожжи, приготовьте их, как указано в инструкции. Если вы используете активные сухие дрожжи, их необходимо сначала растворить в теплой (40°C) воде. Высыпьте дрожжи в теплую воду, и как только они начнут пениться, это означает, что они готовы к использованию. Все остальные сухие ингредиенты можно смешать, как написано выше.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ В НЬЮ-ЙОРКСКОМ СТИЛЕ

Для приготовления 2 основ для пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

240 мл теплой воды (40°C)

310 г хлебной муки или муки «00»

1 столовая ложка оливкового масла

4 г быстрорастворимых или активных сухих дрожжей*

1½ чайной ложки соли

1 чайная ложка сахарной пудры или меда**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте воду и оливковое масло в мерном стакане для жидкости.
2. Поместите хлебную муку, соль, дрожжи и сахар в чашу кухонного комбайна с насадкой для перемешивания или лопаткой для теста. Перемешайте сухие ингредиенты недолго, примерно 10 секунд.
3. При работающем комбайне постепенно, по мере впитывания мукой, наливайте жидкость через подающую воронку. После того как сформируется шар, продолжите замес теста еще 45 секунд.
4. Переложите тесто в большую миску из нержавеющей стали и накройте пищевой пленкой. Дайте тесту закваситься при комнатной температуре примерно в течение 4 часов.
5. Разделите тесто на две равные порции и придайте каждой из них форму гладкого шара. Поместите тесто в чистую емкость с достаточным количеством места, чтобы каждый шар мог подняться, не касаясь другого. Плотнo накройте и уберите в холодильник минимум на 24 часа, но не дольше, чем на 3 суток.
6. Когда тесто будет готово к использованию, достаньте его из холодильника и дайте постоять при комнатной температуре не менее 1 часа, прежде чем формировать корж для пиццы.

* Если вы используете быстрорастворимые дрожжи, приготовьте их, как указано в инструкции. Если вы используете активные сухие дрожжи, их необходимо сначала растворить в теплой (40°C) воде. Высыпьте дрожжи в теплую воду, и как только они начнут пениться, это означает, что они готовы к использованию. Все остальные сухие ингредиенты можно смешать, как написано выше.

** Мед - отличная альтернатива сахару в тесте для пиццы. Если вы предпочитаете использовать мед, добавляйте его вместе с жидкими ингредиентами.

ТОНКАЯ И ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА

Для приготовления 2 основ для пиццы

Тонко раскатанное, это тесто подходит для любого вида тонкой и хрустящей пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

190 мл теплой воды (40°C)

3 столовые ложки (45 мл) оливкового масла

310 г хлебной муки или муки «00»

3 г быстрорастворимых или активных сухих дрожжей*

1 столовая ложка сахарной пудры

1 чайная ложка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте воду и оливковое масло в мерном стакане для жидкости.
2. Поместите муку, соль, дрожжи и сахар в чашу кухонного комбайна с насадкой для перемешивания или лопаткой для теста. Перемешивайте недолго, примерно 10 секунд.
3. При работающем комбайне постепенно, по мере впитывания мукой, наливайте жидкость через подающую воронку. После того как сформируется шар, продолжите замес теста в течение еще 45 секунд.
4. Переложите тесто в большую миску из нержавеющей стали и накройте пищевой пленкой**, или положите в герметичный полиэтиленовый пакет. Поставьте в холодильник как минимум на ночь, но не дольше, чем на 3 суток.
5. Когда тесто будет готово к использованию, достаньте его из холодильника и дайте постоять при комнатной температуре не менее 1 часа. Разделите тесто на две равные порции и придайте каждой из них форму гладкого шара. Положите тесто в отдельные миски и накройте пищевой пленкой.
6. Как только тесто увеличится вдвое, из него можно формировать коржи для пиццы.

* Если вы используете быстрорастворимые дрожжи, приготовьте их, как указано в инструкции. Если вы используете активные сухие дрожжи, их необходимо сначала растворить в теплой (40°C) воде. Высыпьте дрожжи со щепоткой сахара в теплую воду, и как только они начнут пениться, это означает, что они готовы к использованию. Все остальные сухие ингредиенты можно смешать, как написано выше.

** Для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется оставить тесто в холодильнике на ночь. Однако тесто можно использовать после замеса, дав ему отдохнуть в течение часа при комнатной температуре; следите за тем, как тесто будет выпекаться: после короткого отдыха оно имеет свойство вздуться.

ПИЦЦА С ВЫСОКИМИ БОРТИКАМИ

Для приготовления 1 основы для пиццы с высокими бортиками

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г хлебной муки или муки «00»

1 ½ чайной ложки соли

4 г быстрорастворимых или активных сухих дрожжей*

315 мл теплой воды (40°C)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите муку, соль и дрожжи в большую миску. Перемешайте до однородности. Добавьте воду к сухим ингредиентам. Руками или скребком перемешайте все ингредиенты до получения теста. Продолжайте замес еще некоторое время, затем накройте тесто и оставьте при комнатной температуре минимум на 16 часов, максимум на сутки.

2. Растяните и сложите тесто несколько раз: теперь его можно использовать для приготовления вашей любимой пиццы с высокими бортиками.

ПРИМЕЧАНИЕ: тесто по этому рецепту можно приготовить в кухонном комбайне или стационарном миксере.

* Если вы используете быстрорастворимые дрожжи, приготовьте их, как указано в инструкции. Если вы используете активные сухие дрожжи, их необходимо сначала растворить в теплой (40°C) воде. Высыпьте дрожжи в теплую воду, и как только они начнут пениться, это означает, что они готовы к использованию. Все остальные сухие ингредиенты можно смешать, как написано выше.

ПИЦЦА БЕЗ ГЛЮТЕНА

Для приготовления 2 основ для пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

240 мл теплой воды

4 г растворимых или активных сухих дрожжей*

20 мл оливкового масла

310 г безглютеновой муки

1 чайная ложка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В мерном стакане растворите дрожжи в теплой воде. Дайте постоять до появления пены, примерно 5 минут. (Примечание: если дрожжи не вспениваются в течение 10 минут, это означает, что они утратили свою активность; их следует выбросить и развести новую порцию дрожжей).

2. Пересыпьте муку в миску и добавьте соль. Сделайте лунку по центру. Влейте теплую воду/разведенные дрожжи и масло. Вымешивайте руками, пока тесто не станет однородным и гладким. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и еще немного помесите.

3. Переложите тесто в слегка смазанную маслом миску и накройте пищевой пленкой. Поставьте в теплое место на 30 минут, или до тех пор, пока тесто не увеличится вдвое.

4. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месите еще 5 минут, либо до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным. Разделите тесто пополам и раскатайте коржи для пиццы до желаемого размера и толщины. Перед раскатыванием посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством безглютеновой муки, чтобы тесто не прилипло.

5. Разогрейте печь для пиццы до 260°C. Аккуратно перенесите основу пиццы на лопату, смажьте соусом и выложите желаемую начинку. Выпекайте пиццу в течение 10–13 минут, либо до тех пор, пока сыр не станет золотистым, а основа - хрустящей.

* Если вы используете быстрорастворимые дрожжи, приготовьте их, как указано в инструкции. Если вы используете активные сухие дрожжи, их необходимо сначала растворить в теплой (40°C) воде. Высыпьте дрожжи в теплую воду, и как только они начнут пениться, это означает, что они готовы к использованию. Все остальные сухие ингредиенты можно смешать, как написано выше.

ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

Выход: 1,5 стакана

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 маленькая мелко нарезанная луковица
 - 1 столовая ложка оливкового масла первого отжима
 - 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
 - 1 чайная ложка сушеного орегано
 - 1 банка консервированных помидоров (400 г), измельченных или нарезанных кубиками
 - 1 чайная ложка соли
 - ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
- Перец чили крупного помола (хлопья) (по желанию, по вкусу, для более острого соуса)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налейте оливковое масло в сотейник среднего размера и поставьте на средний огонь. Когда масло будет свободно переливаться по дну сотейника, добавьте лук. Затем добавьте чеснок и орегано. Продолжайте готовить, пока лук не станет мягким, а чеснок - ароматным.
2. Добавьте помидоры и посолите. Доведите до кипения, а затем тушите, не накрывая крышкой, на слабом огне в течение 30 минут, либо до тех пор, пока аромат не усилится, а соус не загустеет и не уменьшится наполовину.
3. Выключите огонь и дайте соусу остыть в сотейнике в течение 10 минут. Добавьте черный перец и - по желанию - хлопья чили. Попробуйте на вкус и при необходимости откорректируйте приправу. Переложите соус в миску и дайте ему остыть перед использованием в качестве начинки для пиццы. Этот соус хорошо замораживается.

ПРИМЕЧАНИЕ: Соус для пиццы: иногда лучше меньше соуса, чем больше. Если вы переусердствуете с соусом, пицца может размокнуть или соскользнуть с лопаты на пекарский камень, превратившись в месиво. Смазывайте соусом основу для пиццы одинарным слоем по центру коржа.

НАСТОЯЩИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ, БЕЗ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Выход соуса: на 4 пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 банка (400 г) консервированных помидоров хорошего качества (лучше всего подходят помидоры San Marzano DOP)

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка соли

1 зубчик чеснока (по желанию)

4-5 свежих листьев базилика

1 столовая ложка свежего орегано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите все ингредиенты в миску.

2. С помощью ручного миксера или кухонного комбайна тщательно перемешайте ингредиенты; соус должен сохранить крупнозернистую структуру (вы же не хотите получить гладкую текстуру, как у пассаты или томатной пасты, не так ли?).

3. Попробуйте на вкус, откорректируйте приправы, и можете смазывать соусом основу для пиццы.

Соус можно использовать сразу же, либо хранить в герметичном контейнере в холодильнике до 4 дней, либо заморозить и хранить дольше.

ПРИМЕЧАНИЕ: Качественные консервированные помидоры являются ключевым компонентом этого соуса.

КЛАССИЧЕСКАЯ НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Для приготовления 1 пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 тесто для пиццы по-неаполитански (рецепт стр.200)
- 2 столовые ложки соуса для пиццы без тепловой обработки (рецепт стр. 205)
- 85 г свежей моцареллы, нарезанной ломтиками толщиной примерно 0,5 см
- 3 листика базилика
- 2 чайные ложки тертого пармезана
- Оливковое масло первого отжима для смазывания/сбрызгивания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положив пекарский камень для пиццы на решетку, разогрейте печь до 380°C.
2. Растяните или раскатайте тесто для пиццы в круг диаметром 30 см.
3. Перенесите тесто на посыпанную мукой лопату для пиццы.
4. Равномерно распределите соус по центру теста, оставив бортик в 2 см.
5. Поверх соуса выложите моцареллу.
6. Аккуратно встряхните пиццу на лопате, чтобы убедиться, что она не прилипла. Если тесто где-то прилипло, аккуратно поднимите его и присыпьте это место мукой.
7. Установите таймер на 5 минут. Сдвиньте пиццу с лопаты на пекарский камень для пиццы. Запустите таймер.
8. Когда прозвучит сигнал таймера, проверьте готовность пиццы. Если пицца запеклась до желаемой степени готовности, достаньте ее из печи с помощью лопаты, либо запекайте еще в течение примерно 1 минуты. Выложите пиццу на разделочную доску. Посыпьте пармезаном, базиликом и полейте оливковым маслом. Нарезьте ломтиками и подавайте к столу.

ЧЕСНОЧНЫЕ УЗЕЛКИ

Смажьте глубокую форму оливковым маслом (1 столовая ложка). Разделите 500 г теста для пиццы на равные небольшие кусочки. Скатайте каждый кусочек в жгут и завяжите узелком. Растопите 4 столовые ложки сливочного масла с мелко нарезанным чесноком (примерно 4 зубчика). Обмакните каждый узелок в растопленное чесночное масло и равномерно выложите в глубокую форму. Накройте и дайте подняться в течение 30 минут. Выпекайте при температуре 230°C до золотистого цвета, в течение примерно 15 минут. Поверните форму на пол-оборота в середине цикла выпекания, чтобы получить равномерный результат.

ЗАВИТУШКИ С КОРИЦЕЙ И САХАРОМ

Приготовьте тесто, как для чесночных узелков. Смажьте каждую завитушку растопленным сливочным маслом и обильно посыпьте сахаром и корицей. Выпекайте при температуре 230°C до золотистого цвета, в течение примерно 15 минут. Поверните форму на пол-оборота в середине цикла выпекания, чтобы получить равномерный результат.

Cuisinart®



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja
międzynarodowa / Международная гарантия**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ : CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT 00 800 2011 2014**

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Россия **+7 495 729 76 13
+7 495 018 59 47**

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein
/ Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

-
-
- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
 - *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
 - *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
 - *Bewaar deze garantiekart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
 - *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
 - *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
 - *Conservar este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
 - *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
 - *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.

2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial réclamé par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idêntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкции по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии приделайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года

Срок службы – 3 года

Handwriting practice lines consisting of 20 sets of three horizontal dashed lines.



Handwriting practice lines consisting of 20 sets of three horizontal dashed lines.

Version No: 24_CPZ120E_IB

Open Size: 140x210MM Fold Size:280mmWx210mm H

Total page: 8pp cover+212pcs inside with thread sewing binding
material: Cover: 157gsm gloss artpaper

Insert: 105gsm gloss artpaper

binding: thread sewing

Coating: Waterbase varnishing for whole book

Front Cover: 1C(Black)+1C(Black)

Front Inside: 1C(Black)+1C(Black)

Date: 21-Feb-2024

Co-ordlinator:

JQ Description

PDF version: 24_CPZ120E_IB

JQ Code: 24_CPZ120E_IB Operator:ZHZ

JQ Diecut: IRP:LYJ

Hot Stamping: Spot UV: Embossing:

Remark: Paper White(1)Quality Request(1)



Black