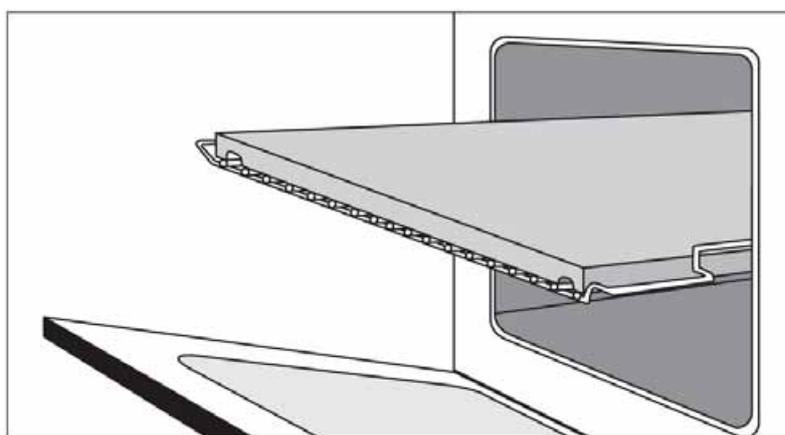


Камень для выпекания пиццы в духовке

Руководство по эксплуатации



Содержание

Рекомендации по использованию и чистке	14
Рецепты	15
Тесто для пиццы (на 3 или 4 пиццы).....	15
Дрожжевое тесто (оригинальный итальянский стиль).....	15
Творожное и масляное тесто.....	15
Начинки для пиццы (примерно для 3-4 пицц)	16
Пицца «Неаполитанская»	16
Пицца «Маргарита»	17
Пицца «Бьянка».....	17
Пицца «Рустика».....	17
Фокачча.....	18
Лепешки с кунжутом.....	18
Эльзасская пицца (тарт фламбе).....	19
Деревенский хлеб	20
Тортилья из пшеничной муки	21

Выпекание на камне для приготовления пиццы

Теперь дома в духовке вы можете выпекать точно такую же пиццу, как в пиццерии. Весь секрет в камне для приготовления пиццы. Он сначала нагревается в печи, чтобы затем отдавать сохранившееся тепло в процессе выпекания. Пористая поверхность может поглощать влагу, в результате чего получается действительно хрустящая пицца.

Чтобы получить хорошие результаты, нужно точно выполнять следующие действия:

1. Приготовьте тесто для пиццы (например, как в наших рецептах, но можно также использовать готовое тесто или смеси для приготовления основы для пиццы).
2. Поместите камень для пиццы на решетку духовки, вставьте решетку с камнем в первую или вторую позицию снизу.
3. Предварительно разогрейте печь до соответствующей температуры, пока не погаснет индикаторная лампочка температуры. В зависимости от характеристик вашей духовки, настройте следующие функции:

Режимы нагрева	Предварительное нагревание	Выпекание
Выпекание пиццы	230-250 °С около 30 минут	230-250 °С около 10 минут
Нагрев с циркуляцией горячего воздуха	230-250 °С около 30 минут	230-250 °С около 10 минут
Стандартный	275 °С около 30 минут	275 °С около 30 минут

4. Подготовьте ингредиенты для начинки.
5. После того, как тесто поднимется, раскатайте его скалкой для получения нужной формы (но не больше размера деревянной доски) и сформируйте бортик.
6. Посыпьте деревянную доску мукой или покройте пекарской бумагой (нельзя помещать пекарскую бумагу вместе с пиццей в печь).
7. Разложите раскатанное тесто на доске.
8. Быстро разместите на пицце сверху готовые ингредиенты начинки.



Не оставляйте готовую пиццу на деревянной доске надолго, иначе пицца размокнет и прилипнет к доске!

9. Теперь сдвиньте пиццу на предварительно нагретый камень для выпекания пиццы:
 - поместите доску так, чтобы она опиралась на камень для пиццы
 - резко выдерните доску из-под пиццы.

10. Закройте дверцу духовки, выпекайте 8-15 минут.

Когда пицца будет готова, снова воспользуйтесь деревянной доской, чтобы снять пиццу с камня.

Если бы вы захотите испечь несколько пицц одну за другой, нужно всякий раз разогревать камень для пиццы до тех пор, пока не погаснет индикаторная лампочка температуры (около 5 -10 минут).

Рекомендации:

- Если вам нравится пицца с большим количеством начинок, выберите более низкую температуру и немного увеличьте время выпекания (например, 200 °C и примерно 15 минут).
- Для пиццы с меньшим количеством начинки можно настроить более высокую температуру и более короткий период выпекания (например, 250°C и примерно 8 минут).

Рекомендации по использованию и чистке

- Перед первым использованием нужно промыть камень для пиццы и деревянную доску чистой водой и дать им высохнуть.
- Нельзя смазывать поверхность камня для выпекания пиццы.
- Изменение цвета, неровность структуры и неравномерность окраски ни в коем случае не влияют на функции камня. Это обычное явление для пористого камня.
- Значительные наросты, такие как корка или остатки продукта, можно удалить лопаткой или ножом.
- Для дальнейшей очистки можно нагреть камень для пиццы в печи, потереть его металлической мочалкой и обмыть горячей водой.
- Деревянную доску нужно мыть только горячей водой и чистить щеткой. Если необходимо, используйте небольшое количество моющего средства и тщательно смойте его.



Важно!

Нельзя мыть камень для приготовления пиццы и деревянную доску в посудомоечной машине!



Камень для пиццы можно использовать для выпекания только в сухом виде!

Рецепты

Тесто для пиццы (для 3 или 4 пицц)

Дрожжевое тесто (оригинальный итальянский стиль)

- 450 г муки
- 2- г дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 200 мл (не более ¼ л) прохладной воды
- 1 чайная ложка соли
- 3 столовой ложки оливкового масла

Растворите дрожжи в небольшом количестве воды.

Насыпьте воду в миску. Поместите сахар, соль, масло, воду и растворенные дрожжи в выемку в середине. Тщательно замесите тесто (около 10 минут) до получения мягкой и эластичной массы. Тесто должно быть гладким и не должно липнуть к рукам!

Оставьте тесто подниматься до тех пор, пока его объем не удвоится. Снова замесите тесто и оставьте его подниматься еще примерно на 15 минут.

Творожное и масляное тесто

- 150 г нежирного творога
- 50 мл (3 полные столовые ложки) подсолнечного масла
- 1 щепотка сахарного песка
- 3 столовые ложки молока
- 1 чайная ложка соли
- 1 яйцо
- 300 г пшеничной муки (тип 1050)
- 1 пакетик соды или разрыхлителя.

Смешайте творог, масло, молоко, сахар, соль и яйцо.

Смешайте муку и разрыхлитель, добавьте остальные ингредиенты и замесите тесто.

Оставьте тесто примерно на 15 минут.

Начинки для пиццы (примерно на 3-4 пиццы)

Пицца «Неаполитанская»

10-15 филе анчоуса

500 г свежих помидоров или банка очищенных помидоров (чистый вес 480 г)

1 луковица

1 зубчик чеснока

20 маслин

6 столовых ложек оливкового масла

12 листочков свежего базилика

300 г моцареллы

Соль, перец

Промойте филе анчоуса. Снимите шкурку с помидоров и мелко их нарежьте или, если помидоры консервированные, положите их на сито, чтобы стекали, а затем мелко нарежьте. Очистите луковицу и порежьте ее колечками. Зубчик чеснока и маслины мелко нарежьте. Нагрейте 2 столовые ложки оливкового масла, слегка обжарьте кольца лука и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры и готовьте около 5 минут.

Порежьте базилик соломкой.

Покройте раскатанное тесто для пиццы, уже уложенное на деревянную доску, помидорами, ломтиками сыра, филе анчоусов и маслинами. Посыпьте солью, перцем и базиликом и, если требуется, добавьте несколько капель оливкового масла. Выпекайте на предварительно разогретом камне для пиццы.

	Режимы нагрева	Положение решетки снизу	Температура °С	Время Часы: минуты
Разогрев	Стандартный	1 или 2	250	Пока не погаснут индикаторные лампочки температуры
Выпекание	Стандартный	1 или 2	250	0:10 – 0:15
Выпекание	Нагрев с циркуляцией горячего воздуха	1 или 2	200 - 220	0:08 – 0:12

Другие варианты начинок:

Пицца «Маргарита»

Очищенные помидоры, моцарелла, базилик, оливковое масло, перец, соль.

Пицца «Бьянка»

Моцарелла, тертый овечий сыр, базилик, оливковое масло, соль.

Пицца «Рустика»

Очищенные помидоры, грибы, очищенные артишоки, креветки, маслины и фаршированные оливки, ломтики салями, моцарелла.

Что еще можно приготовить на камне для пиццы:

Фирменное блюдо, которое в Италии часто подают перед горячим блюдом:

Фокачча

Придайте дрожжевому тесту (см. «Тесто для пиццы») форму плоских лепешек, сбрызните чесночным маслом, добавьте соль и майоран по вкусу.

Выпекайте примерно 10-15 минут на предварительно разогретом камне для пиццы.

Плоские лепешки с кунжутом

100 г кунжута

500 г пшеничной муки грубого помола

1 чайная ложка молотого кориандра

1 пакетик сухих дрожжей

1-1/2 чайная ложка соли

350 мл теплой воды

1 желток

1 столовая ложка молока.

Слегка обжарьте кунжут на сковороде. Отложите немного кунжута для украшения, тщательно смешайте остальной кунжут с мукой грубого помола, кориандром, сухими дрожжами и солью. Добавьте воды и хорошенько замесите все вместе и оставьте тесто подниматься до тех пор, пока его объем не удвоится. Замесите тесто еще раз и разделите на 10 частей. Раскатайте плоские лепешки и оставьте подниматься еще на полчаса. Взбейте желток с молоком, покройте этой смесью лепешки и посыпьте кунжутом, который был заранее отложен.

Выпекайте лепешки на предварительно нагретом камне для пиццы.

	Режимы нагрева	Положение решетки снизу	Температура °C	Время Часы: минуты
Разогрев	Стандартный	1 или 2	240	Пока не погаснет индикаторная лампочка температуры
Выпекание	Стандартный	1 или 2	220	0:10 – 0:15

Эльзасский пирог (тарт фламбе)

½ теста для деревенского хлеба (см. ниже) или теста для пиццы

200 мл свежих сливок (1 чашка)

Соль, перец, мускатный орех

1 луковица

75 г бекона с прослойками.

Раскатайте подготовленное тесто для хлеба до нужной толщины, сформируйте невысокий бортик и положите его на деревянную доску. Смешайте свежие сливки с солью, перцем и мускатным орехом, поместите их на тесто сверху. Очистите и нарежьте кубиками лук, нарежьте кубиками бекон и разложите поверх сливок. Выпекайте на камне для пиццы, предварительно разогретом до 300 °С (или до максимальной заданной температуры).

Обычно сверху пирог поджаривается до золотисто-коричневого цвета.

	Режимы нагрева	Положение решетки снизу	Температура °С	Время Часы: минуты
Разогрев	Стандартный	1 или 2	275-300	Пока не погаснет индикаторная лампочка температуры
Выпекание	Стандартный	1 или 2	275 - 300	0:08 – 0:15
Выпекание	Нагрев с циркуляцией горячего воздуха	1 или 2	275	0:05 – 0:08

Деревенский хлеб

1 кубик дрожжей

3 столовые ложки прохладной воды

700 г ржаной муки (сорт 997 или 1150)

300 г пшеничной муки (сорт 550 или 405)

1 пакетик закваски (150 г)

1 столовая ложка соли

½ столовой ложки молотого тмина

¾ л прохладной воды

Смешайте дрожжи с прохладной водой. Добавьте остальные ингредиенты и замесите тесто до получения однородной клейкой массы. Если тесто слишком жесткое, добавьте немного воды. Оставьте тесто подниматься в теплом месте до тех пор, пока его объем не увеличится вдвое.

Замесите его снова, придайте нужную форму на рабочем столе и поместите на посыпанную мукой деревянную доску. Пусть тесто еще раз поднимется вдвое, сделайте ножом надрез сверху, сбрызните сверху водой и передвиньте на предварительно нагретый камень для пиццы.

	Режимы нагрева	Положение решетки снизу	Температура °C	Время Часы: минуты
Разогрев	Стандартный	1 или 2	240	Пока не погаснет индикаторная лампочка температуры
Выпекание	Стандартный	1 или 2	240	0:15
Выпекание	Стандартный	1 или 2	200	0:45

Тортилья из пшеничной муки

300 г муки

2 чайные ложки соли

150 мл прохладной воды

Мука для раскатывания

Замесите тесто из муки, соли и воды. Поставьте в теплом месте, завернув в пищевую пленку, на полчаса.

Поделите тесто на 12 равных кусков, скатайте шарики и раскатайте их в лепешки на поверхности, обильно посыпанной мукой.

Выпекайте на предварительно нагретом камне для пиццы.

	Режимы нагрева	Положение решетки снизу	Температура °С	Время Часы: минуты
Разогрев	Стандартный	1 или 2	240	Пока не погаснет индикаторная лампочка температуры
Выпекание	Стандартный	1 или 2	200-220	0:05 – 0:10

Выпеченные до образования хрустящей корочки эти лепешки особенно хороши, например, в сочетании с chilli con carne (мясо в остром соусе с красным перцем и фасолью).

Если вы хотите сделать тортилью с начинкой, вам нужно раскатать тесто очень тонко, затем долго не выпекать, а сразу же после выпечки положить между влажными полотенцами, чтобы выпеченные тортильи стали мягкими, и их можно было бы скатать в рулет.

Приятного аппетита!