



PIZZASTEIN

ANLEITUNG UND ANWENDUNG



SCHAMOTTE-SHOP.DE

ANLEITUNG UND ANWENDUNG

Vor der ersten Benutzung:

Reinigen Sie Ihren neuen Pizzastein mit einem Tuch und klarem Wasser von Partikeln, die durch die Verarbeitung entstanden sind. Kein Spülmittel benutzen!

1. Platzierung:

Pizzastein in den kalten Backofen auf einen Gitterrost und bestenfalls auf die untere oder mittlere Schiene legen. Der Stein darf nicht auf ein Blech oder direkt auf den Backofenboden gelegt werden, da sonst die Luft darunter nicht zirkulieren kann.

2. Aufheizen:

Backofen nun ca. 30-40 Minuten auf höchster Stufe heizen. Während dieser Zeit nimmt der Pizzastein die Wärme auf und erhitzt sich langsam. Diese Hitze gibt der Stein dann bei der späteren Benutzung während des Backvorgangs gleichmäßig wieder ab. Nachdem der Pizzastein die benötigte Temperatur erreicht hat, ist dieser bereit für seine eigentliche Benutzung: das Backen von Pizza / Brot / Flammkuchen.

Bevor die Pizza auf den Pizzastein gelegt wird, empfehlen wir, den Stein mit ein wenig Mehl zu bestreuen. Dann lässt sich die Pizza nach dem Backen problemlos wieder vom Pizzastein abheben.

3. Pizza backen:

Jetzt kann die Pizza auf den Pizzastein gelegt werden (ohne Backpapier). Je nach Stärke und gewünschter Bräune benötigt die Pizza in etwa 5-10 Minuten, bis sie fertig gebacken ist. Die Backdauer hängt ebenfalls von der Stärke des Pizzasteines ab.

4. Nach dem Backen:

Wenn keine weitere Pizza gebacken werden soll, den Ofen ausschalten und den Pizzastein nach der Benutzung darin liegen lassen. Dadurch kann der Stein langsam abkühlen. Zu große Temperaturschwankungen bitte vermeiden (z. B. vom heißen Ofen ins kalte Wasser), da der Pizzastein sonst zerspringen könnte.

5. Reinigung:

Es reicht in der Regel aus, den Pizzastein kurz mit einem feuchten Tuch und klarem Wasser abzureiben. Bitte keinesfalls mit Spülmittel reinigen.