

PIZZA GOURMET

HANDLEIDING PIZZARETTE STONE



Geleverd worden:

- Pizzarette Stone
- 6 Spatels
- Deeguitsteker

Installeren

Zorg voor een stevige ondergrond. De oven wordt zeer heet dus let op met kinderen en brandbare materialen.

De oven vergt een vermogen van ongeveer 1000 Watt. Gebruik niet meer dan 3 ovens op 1 groep van 16A.

In een paar stappen heerlijk pizza gourmetten

Stap 1:

Zet de Pizzarette 15 minuten voor gebruik aan. Steek de stekker in het stopcontact en draai de knop (indien aanwezig) van "off" naar "on". Het opwarmen begint meteen.

Stap 2:

Zet het deeg, de saus en alle ingrediënten op tafel.

Stap 3:

Leg een mini pizzabodem op de spatel en bestrijk het licht met tomatensaus, maar laat de rand een halve cm vrij. Dan de geraspte kaas er dunnetjes over strooien. Vervolgens beleg je de pizza met ingrediënten naar keuze, niet teveel want anders wordt het niet gaar. Schuif de pizza op de spatel door 1 van de openingen zo ver in de koepel zodat de pizza in z'n geheel op de steen ligt. De pizza wordt op de steen gebakken.

Stap 4:

Onder normale omstandigheden is de pizza in 5-7 minuten klaar. De baktijd is afhankelijk van het soort deeg, de vulling en de hoeveelheid daarvan, het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken en de plaats waar de Pizzarette staat (temperatuur, tocht).

Stap 5:

Gebruik de spatel (met hulp van vork of vingers) om de pizza weer uit de oven te halen. Schuif de pizza op een bord en leg de spatel op een hittebestendige ondergrond.

Klaar met bakken?

Indien u klaar bent met pizza's bakken zet de oven uit door de stekker uit het stop-contact te halen. Laat de oven minimaal 30 minuten afkoelen voor u deze opbergt.

Schoonmaken van de oven

Het schoonmaken van de oven is niet nodig, dat doen wij.

Vraag & Antwoord

Hoe voorkom ik dat de deegbodems aan elkaar plakken.

- Rol de bodems zo kort mogelijk van tevoren uit en gebruik voldoende bloem. Zet het deeg niet te dicht bij de Pizzarette. Of gebruik ingevroren voorgebakken mini pizzabodems.

Hoe krijg ik een knapperige bodem.

- Gebruik naast de saus en kaas niet meer dan 2 a 3 ingrediënten. Door er teveel op te doen proef je minder de diverse smaken, het duurt langer voordat de pizza gaar is, de bodem raakt verzadigd met vocht en wordt niet knapperig, ingrediënten lopen van de pizza en komen op de steen terecht.

De pizzasteen krijgt donkere en zwarte vlekken, is dat erg?

- Nee dat hoort zo. De steen onttrekt vocht aan het deeg waardoor de steen donkere vlekken krijgt. Na veelvuldig gebruik wordt de steen steeds donkerder. Dit is heel normaal. Zorg er wel voor dat er geen ingrediënten op de steen terechtkomen.

Moet er olie of boter op de steen voor dat ik ga bakken?

- Je mag **nooit** boter of olie op de steen gebruiken voor het bakken.

Mag ik bevroren voorgebakken mini pizzabodems in de oven bakken?

- Dat mag zeker. Het is niet nodig om ze te ontdooien.