Electrolux



Pizza Stone kit

CARE
- Before using it for the first time, wipe the stone with a cloth dipped in hot water.
- Cooking residue can be removed with a knife or scraper.
- For regular cleaning, you can heat the stone and then clean it with steel wool, and then wash in hot soapy water.
- Clean the pizza shovel with a damp cloth and leave to dry. It may get stained or change colour, which has no effect on its performance (do not soak in water - it will swell). Clean it with sandpaper from time to time.
- Do not add grease or oil onto the pizza stone
- Lay the pizza stone onto an oven shelf.
- Place the shelf in the oven on the lowest shelf rung.

RECIPE FOR PIZZA DOUGH.
Recipe for 8 dough balls:
- 1 kg of flour
- 4 teaspoons of salt
- 1 cube of yeast
- 100 ml of water
- 500 ml of milk
- 50 ml of olive oil

Mix together the flour and salt, dilute the yeast in the water. Mix all the ingredients together and knead the dough for 10 minutes until it is soft and smooth. Allow the dough to rise to twice its initial size in a covered bowl. Split the dough into 8 equal portions, roll into balls and leave to rest a little. Cooking times may vary depending on the thickness of the dough and the temperature of the oven. For genuine Neapolitan pizza, the dough should be thinned as much as possible and baked for 12 - 14 min. at a temperature of 250 °C - 280 °C.

Garnish your pizza using your favorite toppings! Using the pizza shovel, place the pizza onto the hot pizza stone (dust the shovel with flour first).

HANDY TIPS.
The dough is ideal for freezing: after kneading, wrap the dough balls individually in cling film and put in the freezer. When thawed, allow the dough to rise. Preservation time: 3 months.

Do not leave the garnished pizza to rest on the shovel, as the dough will moisten and fail to slide off the shovel.

ENTRETIEN
- Avant la première utilisation, essuyer la plaque avec un chiffon imbibé d'eau chaude.
- Les résidus de cuisson peuvent être enlevés avec un couteau ou un grattoir.
- Pour un nettoyage périodique, vous pouvez chauffer la plaque puis la nettoyer avec de la paille de fer.
- Essuyer ensuite la plaque avec un chiffon imbibé d'eau chaude.
- Frotter la pelle avec un chiffon humide et la faire sécher à l'air. Elle peut présenter des tâches ou des modifications de couleur, ce qui ne nuit en aucune façon à sa fonctionnalité (ne pas tremper dans l'eau - elle gonfle). De temps en temps, la nettoyer avec du papier de verre.
- Ne pas répandre de graisse ou d'huile sur la plaque en brique réfractaire.
- Poser la plaque en brique réfractaire pour pizzas sur la grille retournée (déhenchement vers le haut).
- Insérer l'ensemble dans le four au niveau 1 (gradin le plus bas).

RECETTE POUR PÂTE A PIZZA
Recette pour 8 boules de pâte:
- 1 kg de farine
- 4 cuillères à café de sel
- 1 cube de levure
- 100 ml d'eau, 500 ml de lait
- 50 ml d'huile d'olive

Mélanger la farine et le sel, diluer la levure dans l'eau. Mélanger tous les ingrédients et pétrir pendant 10 minutes pour obtenir une pâte molle et souple. Laisser monter la pâte jusqu'au double de son volume dans un récipient couvert. Diviser la pâte en 8 portions égales, en faire des boules et les laisser reposer un peu. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de la pâte et de la température du four. Pour une vraie pizza napolitaine, la pâte est abaissée finement et cuite pendant 12 - 14 min. à une température entre 250°C - 280 °C.
Garnissez votre pizza de vos ingrédients préférés ! Poser la préparation culinaire à l'aide de la pelle sur la plaque en brique réfractaire chaude (saupouder au préalable la pelle de farine).

PETITS TRUCS.
La pâte se prête parfaitement à la congélation : après le pétrissage, emballer les boules individuellement et les placer dans le congélateur. Après décongélation, laisser monter la pâte. Durée de conservation : 3 mois.

Ne pas laisser la pizza garnie reposer sur la pelle, la pâte devenant humide risque de rester collée à la pelle.



PFLEGE
- Wischen Sie den Pizzastein vor dem ersten Gebrauch mit einem warmen, nassen Tuch ab.
- Backreste können mit einem Messer oder Schaber entfernt werden.
- Für die regelmäßige Reinigung können Sie den Pizzastein im Backofen aufheizen und danach mit Stahlwolle reinigen.
- Anschließend mit einem warmen, nassen Tuch abwischen.
- Den Pizzaheber mit einem feuchtem Tuch abwischen und zum Trocknen aufhängen. Es können Flecken oder Verfärbungen auftreten, was die Funktionalität jedoch nicht beeinträchtigt. (Nicht ins Wasser legen – quillt auf!) Von Zeit zu Zeit mit Schleifpapier abschleifen.
- Fett und Öl nicht auf den Pizzastein gießen.
- Legen Sie den Pizzastein auf dem Ofenrost.
- Schieben Sie beides zusammen in den Backofen auf die unterste Stufe.

PIZZATEIG-REZEPT
Rezept für 8 Teigkugeln:
- 1 kg Mehl
- 4 TL Salz
- 1 Hefewürfel
- 100 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 50 ml Olivenöl

Mehl und Salz mischen, die Hefe im Wasser auflösen. Alle Zutaten zusammenfügen und 10 Min. lang zu einem elastischen, weichen Teig kneten. In der Schüssel zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in 8 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und nochmals etwas ruhen lassen. Die Backdauer kann - je nach Teigdicke und Backofentemperatur - variieren.
Für die echte „Pizza Napoletana" wird der Teig sehr dünn ausgerollt und bei 250 °C - 280 °C mit einer Backzeit von 12-14 Minuten fertig gebacken.

Belegen Sie Ihre Pizza mit Ihren Lieblingszutaten! Legen Sie das Backgut mit dem Pizzaheber auf den heißen Pizzastein (Heber mit Mehl bestreuen).

PRAKTISCHE TIPPS.
Der Teig eignet sich ideal zum Einfrieren: Wickeln Sie die Teigkugeln nach dem Kneten einzeln in Frischhaltefolie ein und legen Sie sie in den Gefrierschrank. Lassen Sie den Teig nach dem Auftauen gehen. Lagerdauer: 3 Monate.

Lassen Sie die belegte Pizza nicht auf dem Pizzaheber liegen (der Teig wird feucht und rutscht deshalb nicht gut vom Pizzaheber).

ONDERHOUD
- Voordat u de steen voor het eerst gaat gebruiken, neemt u deze af met een in warm water gedoopt doekje.
- Bakresten kunnen met een mes of schraper worden verwijderd.
- Als regelmatige reiniging kunt u de steen verwarmen en vervolgens met staalwol reinigen. Neem de pizzasteen vervolgens af met een in warm water gedoopt doekje.
- Schraap de schuif met een vochtig doekje en hang deze op om te drogen.
- De schuif kan vlekjes of kleurveranderingen gaan vertonen, maar dit heeft totaal geen effect op de juiste werking ervan (maar laat de schuif niet in water weken, want dan gaat deze uitzetten).
- Reinig de schuif van tijd tot tijd met schuurpapier.
- Zorg dat u geen vet of olie op de pizzasteen morst.
- Leg de pizzasteen op een ovenrek.
- Plaats het geheel op de onderste richel van de oven.

BASISRECEPT VOOR PIZZADEEG
Voor 8 deegballen:
- 1 kg bloem
- 4 theelepels zout
- 1 blokje gist
- 100 ml water
- 500 ml melk
- 50 ml olijfolie

Meng de bloem en het zout, en los de gist op in het water. Meng alle ingrediënten en kneed het deeg 10 minuten lang totdat het zacht en soepel is. Laat het deeg in een afgedekte kom tot tweemaal zijn oorspronkelijke omvang rijzen. Splits het deeg in 8 gelijke porties, rol er ballen van en laat ze daarna even rusten.
Afhankelijk van de dikte van het deeg en de temperatuur van de oven kan de bereidingstijd verschillen. Voor een echte pizza napoletana moet het deeg zo dun mogelijk uitgerold zijn en 12-14 minuten worden gebakken op een temperatuur van 250-280 °C.

Garneer uw pizza met uw favoriete toppings! Strooi wat bloem op de schuif, en schuif de pizza op de hete pizzasteen.

HANDIGE TIPS
Het deeg laat zich heel goed invriezen: Wikkel de deegballen na het kneden per stuk in vershoudfolie en plaats ze in de vriezer. Na ontdooiing moet u het deeg weer laten rijzen.

Houdbaarheid: 3 maanden. Laat de gegarneerde pizza niet op de schuif zitten, want dan wordt het deeg vochtig en kunt u het er niet meer afschuiven.

SKÖTSEL
- Innan du använder stenen första gången ska du torka av den med en duk doppad i hett vatten.
- Rester från tillagningen kan tas bort med en kniv eller en skrapa.
- För regelbunden rengöring kan du hetta upp stenen och sedan rengöra den med stålull och sedan diska den i varmt tvålvatten.
- Spaden torkas av med en fuktig trasa och får därefter hänga och torka. Den kan bli fläckig eller ändra färg, men detta skadar inte spaden på något sätt. Däremot får man inte sänka ner den i vatten. för då sväller den. Rengör den med sandpapper lite då och då.
- Tillsätt inte fett eller olja på pizzastenen
- Lägg pizzastenen på en ugnshylla.
- Sätt in alltihop i ugnen på lägsta position.

RECEPT PÅ PIZZADEG
Recept för 8 degbullar:
- 1 kg vetemjöl
- 4 tsk salt
- 1 kub jäst
- 100 ml vatten
- 500 ml mjölk
- 50 ml olivolja

Blanda mjöl och salt, smula sönder jästen och låt den smälta i vatten. Blanda alla ingredienserna tillsammans och knåda degen i 10 minuter tills den är mjuk. Låt degen jäsa tills den är två gånger sin storlek i en täckt skål. Dela degen i 8 lika stora delar och rulla till bollar. Låt stå lite. Tillagningstiderna varierar beroende på degens tjocklek och ugnstemperaturen. För riktiga napolitanska pizzor ska degen vara så tunn som möjligt och gräddas i 12 - 14 min. i 250 °C - 280 °C.

Lägg på dina favorittillbehör på pizzan!
Använd pizzaspaden, lägg pizzan på den heta pizzapannan (strö på mjöl på spaden först).

TIPS
Degen kan frysas efter knådning. Sno in degbullarna styckvis i plastfolie och lägg i frysen. När de tinar måste de få tid att jäsa. Tid i frysen: 3 månader.

Låt inte den garnerade pizzan ligga kvar på spaden eftersom degen blir fuktig och har svårt att glida av spaden.

PLEJE
- Inden du bruger den for første gang, skal stenen tørres af med en klud, der der dyppet i varmt vand.
- Madrester kan fjernes med en kniv eller skraber.
- I forbindelse med regelmæssig rengøring kan du varme stenen op og rengøre den med ståluld og derefter vaske den i varmt sæbevand.
- Skrab skovlen med en fugtig klud, og hæng den til tørre. Den kan blive plettet eller ændre farve, hvilket overhovedet ikke påvirker dens rette funktion (læg den ikke i blød - den vil bule ud). Rengør den med sandpapir ind imellem.
- Undlad at hælde fedtstoffer eller olie på pizzastenen
- Læg pizzastenen på en ovnhylde.
- Sæt samlingen ind i ovnen på den laveste rille.

OPSKRIFT TIL PIZZADEJ.
Opskrift til 8 dejkugler:
- 1 kg. mel
- 4 tsk. Salt
- 1 pk. Gær
- 100 ml vand
- 500 ml mælk
- 50 ml olivenolie

Bland mel og salt, og opløs gæren i vand. Bland alle ingredienserne, og ælt dem i 10 minutter, indtil du opnår en blød og glat dej. Lad dejen hæve til det dobbelte i en tildækket skål. Del dejen op i 8 lige store portioner, rul dem til kugler, og lad dem hvile lidt. Tilberedningstider kan variere afhængigt af dejens tykkelse og ovnens temperatur. For at få en ægte Pizza napolitana skal dejen laves så tynd som muligt og bages i 12 - 14 min. ved en temperatur på 250 °C - 280 °C.

Pynt din pizza med dine yndlingstoppings!
Brug pizzaskovlen til at lægge pizzaen på den varme pizzasten (drys først mel på skovlen).

ET GODT RÅD.
Dejen er velegnet til nedfrysning: Når du har ældet den, skal du pakke kuglerne enkeltvist ind i klar folie og lægge dem i fryseren. Når dejen er tøet op, skal den hæve. Holdbarhed: 3 måneder.

Lad ikke den pyntede pizza hvile på skovlen, da dejen bliver blød og falder ud over skovlens sider.

HOITO
- Pyyhi kivi kuumaan veteen kostutetulla pyyhkeellä ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Ruokajäämät voidaan poistaa veitsellä tai kaapimella.
- Puhdista kivi säännöllisesti kuumentamalla kivi, puhdistamalla kivi sen jälkeen teräsvillalla ja pesemällä se kuumassa saippuavedessä.
- Kaavi lapio kostealla pyyhkeellä ja ripusta se kuivumaan. Siihen voi tulla tahroja tai värimuutoksia, jotka eivät kuitenkaan vaikuta millään tavalla sen toimintaan (älä liota vedessä - muutoin se turpoaa). Puhdista se aika ajoin hiomapaperilla.
- Älä lisää rasvaa tai öljyä pizzakiveen.
- Aseta pizzakivi uuniritilän päälle.
- Aseta kokoonpano uunin matalimmalle ritilätasolle.

PIZZATAIKINARESEPTI.
Resepti 8 taikinapallolle:
- 1 kg jauhoja
- 4 tl suolaa
- 1 tuorehiiva
- 100 ml vettä
- 500 ml maitoa
- 50 ml oliiviöljyä

Sekoita jauhot ja suola keskenään, liuota hiiva veteen. Sekoita kaikki ainekset yhteen ja vaivaa 10 minuuttia, kunnes taikina on pehmeää ja tasaista. Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi peitetyssä kulhossa. Jaa taikina 8 yhtä suureen osaan, muodosta niistä pallot ja anna niiden olla jonkin aikaa. Kypsennysajat voivat vaihdella taikinan paksuuden ja uunin lämpötilan mukaan. Alkuperäisessä napolilaisessa pizzassa taikina on mahdollisimman ohut ja sitä paistetaan 12 - 14 minuuttia lämpötilassa 250 °C - 280 °C.

Mausta pizza haluamillasi täytteillä!
Aseta pizza kuuman pizzakiven päälle pizzalapion avulla (ripottele lapion päälle tätä ennen jauhoa).

VINKKEJÄ.
Taikina sopii erinomaisesti pakastamiseen: kääri taikinapallot vaivaamisen jälkeen yksittäin tuorekelmuun ja aseta ne pakastimeen. Anna taikinan nousta sulattamisen jälkeen. Säilytysaika: 3 kuukautta.

Älä jätä maustettua pizzaa lapion päälle pitkäksi aikaa, muutoin taikina kostuu ja sen irrottaminen lapiosta on vaikeaa.

MANUTENZIONE
- Prima di utilizzare la pietra per la prima volta, pulirla con un panno imbevuto in acqua calda.
- I residui di cottura possono essere rimossi con un coltello o un raschietto.
- Per la normale pulizia, scaldare la pietra e pulirla con una paglietta metallica. Quindi asciugarla con un panno imbevuto in acqua calda.
- Raschiare la pala con un panno umido e lasciare asciugare. Potrebbe rimanere macchiata o cambiare colore, ma senza influire in alcun modo sul funzionamento. Non lasciarla in ammollo, per evitare il rigonfiamento. Pulirla con carta abrasiva di tanto in tanto.
- Non far cadere grasso o olio sulla pietra refrattaria.
- Posizionare la pietra refrattaria sulla griglia.
- Introdurre nel forno griglia e pietra nella posizione più bassa.

RICETTA IMPASTO PER PIZZA
Ricetta per 8 palline di impasto
- 1 kg di farina
- 4 cucchiaini di sale
- 1 dado di lievito
- 100 ml d'acqua
- 500 ml di latte
- 50 ml di olio d'oliva

Mescolare la farina e il sale, diluire il lievito in acqua. Mescolare tutti gli ingredienti e impastare per 10 minuti fino ad ottenere un impasto soffice e uniforme. Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta. Suddividere l'impasto in 8 porzioni uguali, formare delle palline e lasciar riposare per qualche istante. I tempi di cottura possono variare in base allo spessore dell'impasto e alla temperatura del forno. Per una vera pizza napoletana, l'impasto deve essere il più sottile possibile e cotto per 12 - 14 min. a una temperatura di 250 °C - 280 °C. Condite la pizza usando i vostri ingredienti preferiti! Utilizzando la pala, posizionare la pizza sulla pietra refrattaria calda (cospargere prima la pala con della farina).

SUGGERIMENTI UTILI
L'impasto può essere congelato: dopo aver impastato, avvolgere singolarmente le palline con della pellicola trasparente e riporle nel congelatore. Una volta scongelate, lasciare lievitare l'impasto. Tempo di conservazione: 3 mesi. Non lasciare la pizza guarnita sulla pala in quando l'impasto si inumidirebbe e non scivolerebbe dalla pala stessa.

*Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti

Tipologia di imballaggio	Codice Materiale (da Decisione 97/129/CE)	Indicazioni per la Raccolta *
Scatola prodotto	PAP 20	CARTA
Protezione interna bianca Sacchetto pizza stone e tagliapizza Sacchetti in plastica	LDPE 04	PLASTICA
Protezione angoli in plastica	PP 05	PLASTICA
Presa esterna in plastica	PET 01	PLASTICA

ATENCIÓN
- Antes de usarla por primera vez, limpie la piedra con un paño humedecido en agua caliente.
- Los restos de la cocción se pueden eliminar con un cuchillo o raspador.
- Para la limpieza normal, puede calentar la piedra, limpiarla con estropajo de acero y luego lavarla en agua caliente jabonosa.
- Rasque la pala con un paño húmedo y cuélguela para que se seque. Puede mancharse o cambiar de color, pero esto no afecta a su función. (no la sumerja en agua ya que se hinchará) Límpiela con lija de vez en cuando.
- No añada grasa ni aceite a la piedra para pizza.
- Deje la piedra para pizza en una parrilla del horno.
- Introduzca el conjunto en el horno a la altura más baja.

RECETA PARA LA MASA DE LA PIZZA
Receta para 8 bolas de masa:
- 1 kg de harina
- 4 cucharaditas de sal
- 1 cubito de levadura
- 100 ml de agua
- 500 ml de leche
- 50 ml de aceite de oliva

Mezcle la harina y la sal, diluya la levadura en el agua. Mezcle todos los ingredientes y amase durante 10 minutos hasta que obtenga una masa suave y uniforme. Deje que suba la masa hasta dos veces su tamaño inicial en un cuenco tapado. Divida la masa en 8 porciones iguales, enróllelas en bolas y déjelas que reposen un momento. Los tiempos de cocción varían en función del grosor de la masa y de la temperatura del horno. Para la genuina pizza Napolitana, la masa debe ser lo más fina posible y hornearse entre 12 y 14 min a una temperatura de 250 °C - 280 °C.

Decore la pizza con sus ingredientes favoritos. Usando la pala para pizza, coloque la pizza en la piedra caliente (espolvoree primero la pala con harina).

CONSEJOS ÚTILES
La masa es perfecta para congelar: después de amasar, envuelva las bolas de masa individualmente con film transparente y colóquelas en el congelador. Cuando se haya descongelado, deje que suba la masa. Tiempo de conservación: 3 meses.

No deje que la pizza ya con guarnición repose en la pala, ya que la masa se humedecerá y no se deslizará en la pala.

CUIDADOS
- Antes da primeira utilização, limpe a pedra com um pano molhado com água quente.
- Os resíduos de alimentos podem ser removidos com uma faca ou um raspador.
- Para limpar regularmente, pode aquecer a pedra, limpá-la com palha de aço e depois com água e detergente.
- Raspe a pá de madeira com um pano húmido e pendure para secar. Pode ficar manchada ou mudar de cor, mas isso não tem qualquer efeito no desempenho (não deixe mergulhada em água porque pode dilatar). Limpe com papel de lixa de tempos a tempos.
- Não coloque gordura ou óleo na pedra de pizza.
- Coloque a pedra de pizza numa prateleira do forno.
- Insira o conjunto no forno, no nível mais baixo dos suportes.

RECEITA PARA MASSA DE PIZZA.
Receita para 8 bolas de massa:
- 1 kg de farinha
- 4 colheres de chá de sal
- 1 cubo de fermento
- 100 ml de água
- 500 ml de leite
- 50 ml de azeite

Misture a farinha com o sal e dissolva o fermento na água. Misture todos os ingredientes e amasse durante 10 minutos, até obter uma massa macia e homogénea. Deixe a massa crescer até ao dobro do tamanho inicial numa bacia coberta. Divida a massa em 8 partes iguais, forme bolas e deixe repousar algum tempo. O tempo de cozedura depende da espessura da massa e da temperatura do forno. Para uma verdadeira pizza napolitana, a massa deve ser tão fina quanto possível e deve cozer durante 12 - 14 minutos a uma temperatura de 250 °C - 280 °C.

Coloque os seus ingredientes preferidos sobre a pizza.
Polvilhe a pá de pizza com farinha e utilize-a para colocar a pizza sobre a pedra de pizza quando esta estiver quente.

DICAS ÚTEIS
A massa pode ser congelada: após amassar, envolva as bolas de massa individualmente em película aderente e coloque-as no congelador. Quando descongelar, permita que a massa cresça. Tempo de conservação: 3 meses.

Não deixe a pizza guarnecida a repousar sobre a pá, porque a massa pode humedecer e não deslizar para fora da pá.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ
- Πριν από την πρώτη χρήση, σκουπίστε την πέτρα με ένα πανί μουσκεμένο με ζεστό νερό.
- Τα υπολείμματα μαγειρέματος μπορούν να αφαιρεθούν με ένα μαχαίρι ή μια ξύστρα.
- Για τακτικό καθαρισμό, μπορείτε να ζεστάνετε την πέτρα, να την καθαρίσετε με συρμάτινο σφουγγάρι και έπειτα να την πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο.
- Τρίψτε το φτυάρι με ένα υγρό πανί και κρεμάστε το για να στεγνώσει. Μπορεί να λεκιαστεί ή να αλλάξει χρώμα, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά του (μην το μουλιάσετε σε νερό, θα διογκωθεί). Κατά διαστήματα, καθαρίζετέ το με γυαλόχαρτο.
- Μη ρίχνετε λίπος ή λάδι πάνω στην πέτρα πίτσας
- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας πάνω σε ένα ράφι φούρνου.
- Εισαγάγετε τη διάταξη στο φούρνο στο χαμηλότερο ύψος σχάρας.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ.
Συνταγή για 8 μπάλες ζύμης:
- 1 kg αλεύρι
- 4 κουταλάκια αλάτι
- 1 κύβο μαγιά
- 100 ml νερό
- 500 ml γάλα
- 50 ml ελαιόλαδο

Αναμίξτε το αλεύρι και το αλάτι, διαλύστε τη μαγιά στο νερό. Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώστε για 10 λεπτά μέχρι να έχετε μια μαλακή και λεία ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της σε ένα καλυμμένο μπολ. Χωρίστε τη ζύμη σε 8 ίσες μερίδες, κάντε τις μπάλες και αφήστε τις για λίγο να ξεκουραστούν. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το πάχος της ζύμης και τη θερμοκρασία του φούρνου. Για αυθεντική πίτσα Ναπολιτάνα, η ζύμη πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο λεπτή και να ψηθεί για 12-14 λεπτά σε θερμοκρασία 250 °C με 280 °C.

Γαρνίρετε την πίτσα σας με τα αγαπημένα σας υλικά! Χρησιμοποιώντας το φτυάρι πίτσας, τοποθετήστε την πίτσα πάνω στη ζεστή πέτρα πίτσας (πασπαλίστε πρώτα το φτυάρι με αλεύρι).

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Η ζύμη είναι ιδανική για κατάψυξη: μετά το ζύμωμα, τυλίξτε τις μπάλες ζύμης χωριστά με μεμβράνη και τοποθετήστε τις στον καταψύκτη. Κατά την απόψυξη, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει. Διάρκεια συντήρησης: 3 μήνες.

Μην αφήνετε τη γαρνιρισμένη πίτσα επάνω στο φτυάρι, η ζύμη θα ιδρώσει και δεν θα γλιστράει από το φτυάρι.

BAKIM
- İlk kullanımdan önce taşı sıcak suya daldırılmış bir bez ile silin.
- Pişirme kalıntılarını bıçak veya kazıcı ile temizleyebilirsiniz.
- Normal temizleme için, taşı ısıttıktan sonra çelik yün ile temizleyebilir ve ardından sabunlu su ile yıkayabilirsiniz.
- Küreği nemli bir bez ile temizleyin ve kuruması için asın. Lekelenebilir veya renk değiştirebilir; ancak, bunun düzgün işlevi üzerinde herhangi bir etkisi yoktur (suya daldırmayın - şişebilir). Ara sıra zımpara kağıdı ile temizleyin.
- Pizza taşının üzerine yağ dökmeyin.
- Pizza taşını bir fırın rafına yerleştirin.
- Üniteyi fırın içerisindeki en düşük raf düzeyine yerleştirin.

PİZZA HAMURU TARİFİ.
8 hamur topu tarifesi
- 1 kg un
- 4 çay kaşığı tuz
- 1 küp maya
- 100 ml su
- 500 ml süt
- 50 ml zeytin yağı

Unu ve tuzu karıştırın ve mayayı suda çözün. Tüm içerikli karıştırın ve düzgün bir karışım elde edene kadar 10 dakika boyunca yoğurun.
İki katına kabarana dek hamuru üstü kapalı bir kapta bekletin. Hamuru 8 eşit parçaya ayırın, toplar haline getirin ve biraz dinlenmesine izin verin. Hamurun kalınlığına ve fırının sıcaklığına bağlı olarak pişirme süresi değişiklik gösterebilir. Gerçek bir Napolili pizzası yapmak için hamur mümkün olduğunca inceltilmeli ve 250 °C - 280 °C ısıda 12 ile 14 dakika arasında pişirilmelidir.

En sevdiğiniz malzemeleri kullanarak pizzanızı süsleyin!
Pizza küreğini kullanarak pizzayı sıcak pizza taşının üzerine yerleştirin (küreğin üzerine un serpmeyi unutmayın).

İPUÇLARI
Hamur dondurmaya çok uygundur: Yoğurduktan sonra hamur toplarını streç film kullanarak istediğiniz şekilde paketleyin ve dondurucuya yerleştirin. Çözüldükten sonra hamurun kabarmasına izin verin. Saklama süresi: 3 at.

Hamur nemleneceğinden ve artık kürek üzerinden kaymayacağından süslenmiş pizzayı kürek üzerine bırakmayın.

PÉČE
- Před prvním použitím otřete kamennou podložku na pečení hadrem namočeným v horké vodě.
- Zbytky jídel po vaření lze odstranit nožem nebo škrabkou.
- Při pravidelném čištění můžete kámen ohřát, vyčistit ocelovou drátěnkou a poté omýt v horké vodě se saponátem.
- Lopatku důkladně otřete vlhkým hadrem a pověste oschnout. Může dojít k tvorbě skvrn nebo změně zabarvení, které nemá žádný vliv na správnou funkci (nenořte do vody - došlo by k nabobtnání). Občas očistěte pomocí pískového papíru.
- Na kamennou podložku na pečení pizzy nepoužívejte tuky či oleje.
- Položte kamennou podložku na pečení pizzy položte na rošt trouby.
- Sestavu vložte do trouby do nejnižší polohy roštu.

RECEPT NA TĚSTO NA PIZZU
Recept na osm kuliček těsta
- 1 kg mouky
- 4 lžičky soli
- 1 kostka droždí
- 100 ml vody
- 500 ml mléka
- 50 ml olivového oleje

Mouku a sůl smíchejte dohromady a droždí rozpusťte ve vodě. Všechny přísady smíchejte dohromady a hněťte 10 minut, dokud nezískáte měkké a hladké těsto. Nechte těsto vykynout na dvojnásobný objem v zakryté míse. Těsto rozdělte na osm stejných porcí, uválejte je do kuliček a nechte chvíli odležet. Doby přípravy se mohou lišit v závislosti na tloušťce těsta a teplotě trouby. Pravá neapolská pizza má co nejtenčí těsto a peče se po dobu 12 - 14 minut při teplotě 250 °C - 280 °C.

Ozdobte si svou pizzu pomocí vašich oblíbených ingrediencí!
Pomocí lopatky umístěte pizzu na horkou kamennou podložku na pečení pizzy (lopatku nejprve poprašte moukou).

UŽITEČNÉ TIPY
Těsto je vhodné ke zmrazení: po uhnětení kuličky těsta jednotlivě zabalte do potravinářské fólie a vložte do mrazničky. Po rozmražení nechte těsto vykynout. Doba uchování: 3 měsíce.

Ozdobenou pizzu nenechávejte ležet na lopatce, jelikož by těsto zvlhlo a nešlo by poté z lopatky sundat.

STAROSTLIVOSŤ
- Pred prvým použitím kameň na pizzu utrite handričkou namočenou v teplej vode.
- Zvyšky po varení môžete odstrániť pomocou noža alebo škrabky.
- Bežné čistenie môžete vykonať ohriatím kameňa na pizzu a následným vyčistením sklenenou vlnou a umytím mydlovou vodou.
- Lopatku na pizzu vyčistite jemnou handričkou, zaveste a nechajte vyschnúť. Na lopatke sa môžu vytvoriť škvrny alebo môže zmeniť farebný odtieň. Nemá to žiadny vplyv na správnu funkciu (lopatku nenamáčajte do vody - mohlo by dojsť k napučaniu). Lopatku z času na čas vyčistite brúsnym papierom.
- Na kameň na pizzu nelejte masť ani olej.
- Kameň na pizzu položte na rošt rúry.
- Zostavu vložte do rúry na najnižšiu výšku roštu.

RECEPT NA CESTO NA PIZZU
Recept na 8 cestových guliek
- 1 kg múky
- 4 čajové lyžičky soli
- 1 kocka droždia
- 100 ml vody
- 500 ml mlieka
- 50 ml olivového oleja

Zmiešajte múku a soľ, droždie rozpustite vo vode. Zmiešajte všetky prísady a mieste 10 minút, kým nevznikne jemné a hladké cesto. Cesto nechajte v zakrytej miske vykysnúť na dvojnásobnú veľkosť. Cesto rozdeľte na 8 rovnako veľkých častí, vytvarujte z nich guličky a nechajte ich chvíľu postáť. Časy prípravy sa môžu líšiť v závislosti od hrúbky cesta a teploty v rúre. Pre originálnu neapolskú pizzu by malo byť cesto čo najtenšie a malo by sa piecť 12 - 14 minút pri teplote 250 °C - 280 °C.

Pizzu ozdobte vašimi obľúbenými prílohami!
Pomocou lopatky na pizzu položte pizzu na horúci kameň na pizzu (lopatku najprv posypte múkou).

PRAKTICKÉ RADY
Cesto je ideálne na zmrazenie: po vymiesení zabaľte guľôčky cesta samostatne do fólie do mikrovlnnej rúry a vložte ich do mrazničky.
Po rozmrazení nechajte cesto vykysnúť.
Čas skladovania: 3 mesiace.

Pizzu ozdobenú prílohami nenechávajte dlho položenú na lopatke na pizzu, inak navlhne a prilepí sa k lopatke.

PIELĘGNACJA
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć powierzchnię kamienia ściereczką zwilżoną wodą.
- Pozostałości pieczonych potraw można usunąć nożem lub skrobakiem.
- W ramach regularnego czyszczenia można podgrzać kamień, wyczyścić go wełną stalową, a następnie umyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Przetrzeć łopatkę wilgotną ściereczką i zawiesić, aby wyschła. Pojawienie się na łopatce plam lub przebarwień nie ma wpływu na jej walory użytkowe (nie wolno moczyć jej w wodzie, ponieważ spowoduje to jej odkształcenie). Od czasu do czasu należy oczyścić łopatkę papierem ściernym.
- Nie smarować powierzchni kamienia do pizzy tłuszczem ani olejem.
- Kamień do pizzy powinien spoczywać na ruszcie piekarnika.
- Wsunąć ruszt wraz z kamieniem na najniższy poziom piekarnika.

PRZEPIS NA CIASTO DO PIZZY
Przepis na 8 porcji ciasta
- 1 kg of mąki
- 4 łyżeczki soli
- 1 kostka drożdży
- 100 ml wody
- 500 ml mleka
- 50 ml oliwy z oliwek

Wymieszać mąkę z solą i rozpuścić drożdże w wodzie. Wymieszać wszystkie składniki i zagniatać przez 10 minut, aż ciasto uzyska miękką i gładką konsystencję. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w przykrytej misce – powinno podwoić swoją objętość. Podzielić ciasto na osiem równych części, uformować je w kule i pozostawić na chwilę, aby „odpoczęło".
Czas pieczenia może się różnić zależnie od grubości ciasta i temperatury piekarnika.
W przepisie na oryginalną neapolitańską pizzę ciasto powinno być możliwie jak najcieńsze i pieczone przez 12-14 min w temperaturze 250-280°C.

Na wierzchu ciasta rozłożyć dowolnie wybrane składniki. Używając łopatki do pizzy, umieścić pizzę na rozgrzanym kamieniu (uprzednio oprószyć łopatkę mąką).

PRZYDATNE WSKAZÓWKI
Ciasto doskonale nadaje się do zamrażania: po zagnieceniu należy owinąć oddzielnie kule ciasta folią do pakowania żywności i włożyć do zamrażarki. Po rozmrożeniu należy pozostawić ciasto do wyrośnięcia. Czas przechowywania: 3 miesiące.

Nie pozostawiać przygotowanej do pieczenia pizzy na łopatce, ponieważ wydzielające wilgoć ciasto może się z niej zsunąć.

ÁPOLÁS
- Az első használat előtt meleg vízbe merített törlőkendővel törölje át a követ.
- A sütési maradványokat késsel vagy kaparóval lehet eltávolítani.
- Rendszeres tisztításkor melegítse fel a követ, majd acélgyapottal tisztítsa, végül mossa el meleg, mosogatószeres vízzel.
- A lapátot nedves törlőkendővel tisztítsa, majd felakasztva szárítsa. Szennyeltossá válhat vagy megváltozhat a színe, ez azonban nincs hatással a használhatóságára (ne áztassa vízbe, mert megduzzadhat. Időnként csiszolópapírral tisztítsa.
- Ne löttyentsen zsírt vagy olajat a pizzasütő kőre.
- Fektesse a pizzasütő követ az egyik sütőpolcra.
- Az egységet a legalsó polcmagasságban helyezze a sütőbe.

PIZZATÉSZTA RECEPTJE:
Recept 8 tészta labdához:
- 1 kg liszt
- 4 teáskanál só
- 1 kocka élesztő
- 100 ml víz
- 500 ml tej
- 50 ml olívaolaj

Keverje össze a lisztet és a sót, majd a vízben oldja fel az élesztőt. Keverjen össze minden hozzávalót, és gyúrja legalább 10 percig, míg sima, csomómentes tésztát nem kap. Ezután egy lefedett tálban addig kelessze a tésztát, amíg eredeti méretének kétszeresére nem kel.
Ossza 8 egyenlő részre a tésztát, formázza labdákká, majd kis ideig pihentesse. A sütés időtartama a tészta vastagságától és a sütő hőmérsékletétől függ. Az eredeti nápolyi pizzához formázza a tésztát a lehető legvékonyabbra, majd 12 - 14 percig süsse 250 °C - 280 °C-on.

Szórja meg a pizzát a kedvenc feltéteivel.
A pizzasütő lapát segítségével helyezze a pizzát a forró pizzasütő kőre (előtte a lapátot szórja meg liszttel).

PRAKTIKUS ÖTLETEK
A tészta tökéletesen alkalmas fagyasztáshoz: gyúrás után csomagolja a tésztalabdákat egyesével folpackba, és tegye a fagyasztóba. Felengedés után hagyja megkelni a tésztát.
Eltarthatósági idő: 3 hónap.

A feltéttel megszórt pizzát ne hagyja a lapáton, mivel azt a tészta átnedvesíti, és nem fog róla lecsúszni.

ÎNGRIJIREA

- Înainte de a o utiliza pentru prima dată, ştergeţi piatra cu o lavetă înmuiată în apă fierbinte.
- Reziduurile de la gătit pot fi eliminate cu un cuţit sau o racletă.
- Pentru curăţarea regulată, puteţi încălzi piatra şi o puteţi curăţa cu un burete de sârmă, după care o spălaţi în apă caldă cu săpun.
- Curăţaţi lopata cu o lavetă umedă şi atârnaţi-o pentru a se usca. Aceasta se poate păta sau îşi poate modifica culoarea, însă aceste lucruri nu afectează în niciun fel funcţionarea normală (nu o înmuiaţi în apă - se va umfla). Curăţaţi-o cu un şmirghel din când în când.
- Nu puneţi grăsime sau uleiuri pe piatra pentru pizza.
- Puneţi piatra pentru pizza pe un raft al cuptorului.
- Introduceţi ansamblul în cuptor pe înălţimea cea mai mică a suportului.

REŢETĂ PENTRU ALUAT DE PIZZA.

Reţetă pentru 8 bile de aluat:

- 1 kg de făină
- 4 linguriţe de sare
- 1 cub de drojdie
- 100 ml de apă
- 500 ml de lapte
- 50 ml de ulei de măsline

Amestecaţi împreună făina cu sarea, diluaţi drojdia în apă. Amestecaţi ingredientele împreună şi frământaţi timp de 10 minute până când obţineţi un aluat moale şi fin. Lăsaţi aluatul să crească într-un vas acoperit până când îşi dublează volumul. Împărţiţi aluatul în 8 porţii egale, rulaţi-l în bile şi lăsaţi-le puţin să se odihnească. Duratele de gătire pot varia în funcţie de grosimea aluatului şi de temperatura cuptorului. Pentru o pizza napolitană adevărată, aluatul trebuie subţiat cât mai mult posibil şi copt pentru 12 - 14 minute la o temperatură de 250 °C - 280 °C.

Garnisiţi-vă pizza cu ingredientele preferate! Cu ajutorul lopeţii pentru pizza (care a fost presărată cu făină), puneţi pizza pe piatra pentru pizza, piatră care este deja fierbinte.

SFATURI UTILE

Aluatul este ideal pentru congelare: după frământare, înveliţi individual bilele de aluat în folie subţire şi puneţi-le în congelator.
După decongelare, lăsaţi aluatul să crească.
Durata de păstrare: 3 luni.

Nu lăsaţi pizza garnisită cu ingrediente să stea pe lopată deoarece aluatul se va înmuia şi va cădea de pe lopată.

ГРИЖИ

- Преди да я използвате за първи път, избършете плочата с кърпа, натопена във вода.
- Остатъците от готвенето могат да бъдат отстранени с нож или стъргалка.
- За редовно почистване, можете да нагреете плочата и да я почистете с телена гъба, и след това да я измиете в гореща сапунена вода.
- Остържете лопатката с влажна кърпа и я оставете да изсъхне. Тя може да се оцвети или да промени цвета си, което няма никакъв ефект върху правилното й функциониране (не я потапяйте във вода - ще се надуе). От време на време я почиствайте с шкурка.
- Не добавяйте мазнина или масло върху плочата за пица.
- Сложете плочата за пица върху скарата.
- Поставете тавата във фурната на най-долната височина на скарата.

РЕЦЕПТА ЗА ТЕСТО ЗА ПИЦА.

Рецепта за 8 тестени топки:

- 1 кг брашно
- 4 чаени лъжици сол
- 1 кубче мая
- 1 дл вода
- 5 дл мляко
- ½ дл маслиново олио

Смесете брашното и солта, разредете маята във вода. Смесете всички съставки и месете в продължение на 10 минути, докато не получите мека и гладка смес. Оставете тестото да втаса до два пъти от първоначалния си размер в покрита купа. Разделете тестото на 8 равни части, направете топки и ги оставете настрани за малко. Времето за готвене може да се различава в зависимост от дебелината на тестото и температурата на фурната. За оригинална неаполитанска пица, тестото трябва да бъде възможно най-тънко и да се пече в продължение на 12 - 14 мин. при температура от 250 °C - 280 °C.

Гарнирайте вашата пица с любимите си съставки! Като използвате лопатката за пица, поставете пицата върху горещата плоча за пица (първо потопете лопатката в брашно).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Тестото е идеално за замразяване: след месене, увийте поотделно тестените топки във фолио и ги поставете във фризера. Когато ги размразите, оставете тестото да втаса. Време на съхранение: 3 месеца.

Не оставяйте гарнираната пица върху лопатката, тъй като тестото ще се овлажни и няма да може да се плъзне от лопатката.

HOOLDUS

- Enne esmakordset kasutamist puhastage kivi soojas vees niisutatud lapiga.
- Küpsetusjäägid võib eemaldada noa või kaabitsaga.
- Regulaarseks puhastuseks kuumutage panni, puhastage siis küürimissvammiga ning peske sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Puhastage pitsalabidat pehme lapiga ja riputage kuivama. Pitsalabidale võivad aja jooksul tekkida plekid ja värvimuutused, kuid see ei mõjuta tema omadusi (ärge pitsalabidat vees leotage - materjal võib paisuda). Puhastage seda aeg-ajalt peene liivapaberiga.
- Ärge kasutage pitsakivil rasva ega õli.
- Asetage pitsakivi ahjurestile.
- Paigutage rest koos panniga ahju madalaimale tasandile.

PITSATAIGNA RETSEPT

Retsept 8 taignapalli jaoks:

- 1 kg jahu
- 4 tl soola
- 1 pakk pärmi
- 100 ml vett
- 500 ml piima
- 50 ml oliiviõli

Segage jahu soolaga, lahustage pärm käesoojas vees. Segage kõik kokku ja sõtkuge 10 minutit, kuni taigen on ühtlane ja pehme. Laske taignal rätiku all kahekordseks kerkida. Jaotage taigen 8 võrdseks osaks, vormige pallid ja jätke veidikeseks seisma. Küpsetusajad sõltuvad taigna paksusest ja ahju temperatuurist. Klassikalise Napoli pitsa puhul peaks taigen olema rullitud võimalikult õhukeseks; küpsetada tuleks 12–14 minutit temperatuuril 250 °C–280 °C.

Katke pitsa meelepäraste katteainetega! Asetage pitsa pitsalabida abil kuumale pitsakivile (raputage pitsalabidale enne veidi jahu).

NÄPUNÄITEID

Taigent võib edukalt ka külmutada: pakkige taigen pärast sõtkumist toidukilesse ja asetage sügavkülma. Pärast sulatamist laske taignal kerkida. Säilitusaeg: 3 kuud.

Ärge jätke kattega pitsat pitsalabidale seisma, sest taigen läheb niiskeks ja pitsat ei õnnestu labidalt maha libistada.

PRIEŽIŪRA

- Prieš naudodami pirmą kartą, iššluostykite akmenį karštu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Prikepusius maisto likučius galima pašalinti peiliu arba grandykle.
- Reguliariai valykite akmenį: įkaitinkite jį, nušveiskite jį stiklo vata, o tada nuplaukite karštame muiluotame vandenyje.
- Nušveiskite ližę drėgna šluoste ir pakabinkite, kad išdžiūtų. Ant jos gali atsirasti dėmių arba gali pakisti jos spalva, bet tai neturi jokio poveikio jos tinkamam naudojimui (nemirkykite vandenyje, antraip ji išbrinks). Retkarčiais nušveiskite ją švitriniu popieriumi.
- Netepkite picos akmens riebalais ar aliejumi.
- Dėkite picos akmenį ant orkaitės lentynos.
- Įkiškite kepimo groteles su picos akmeniu į žemiausią orkaitės lentyną.

PICOS TEŠLOS RECEPTAS

Receptas 8 tešlos rutuliukams:

- 1 kg miltų
- 4 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 1 kubelis mielių
- 100 ml vandens
- 500 ml pieno
- 50 ml alyvuogių aliejaus

Sumaišykite miltus ir druską, ištirpinkite mieles vandenyje. Užmaišykite iš visų ingredientų tešlą ir minkykite 10 minučių, kol tešla taps minkšta ir elastinga. Uždenkite tešlą dubenyje ir palaukite, kol ji pakils ir dvigubai padidės. Padalykite tešlą į 8 vienodas dalis, padarykite iš jų rutuliukus ir palikite šiek tiek pakilti. Kepimo laikas gali priklausyti nuo tešlos storio ir orkaitės temperatūros. Norint pagaminti originalią neapolietišką picą, tešlą reikia kuo ploniau išminkyti ir kepti 12–14 min. iki 250 °C–280 °C įkaitintoje orkaitėje.

Sukurkite picą iš savo mėgstamų ingredientų! Naudodami picos ližę, pašaukite picą į orkaitę ant picos akmens (prieš tai pabarstykite ližę miltais).

NAUDINGI PATARIMAI

Tešlą galima puikiausiai užšaldyti: užminkę tešlą, kiekvieną tešlos rutuliuką suvyniokite į maistinę plėvelę ir sudėkite juos į šaldiklį. Atšildę tešlą, palaukite, kol ji pakils. Saugojimo laikas: 3 mėnesiai.

Nepalikite picos su garnyro ingredientais ant ližės, nes tešla sudrėks ir prilips prie ližės – negalėsite jos atlipinti.

APRŪPE
- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet paplāti ar karstā ūdenī iemērktu drānu.
- Pagatavotā ēdiena atliekas var notīrīt ar nazi vai skrāpi.
- Regulārai tīrīšanai paplāti var sakarsēt, notīrīt ar metāla sūkli un tad nomazgāt ar karstu ziepjūdeni.
- Nokasiet lāpstiņu ar mitru drānu un izkariet, lai tā nožūst. Tā var gūt traipus vai mainīt krāsu, kas nekādā veidā neietekmē tās darbību (nemērcējiet ūdenī - tā pieblīdīs). Laiku pa laikam notīriet to ar smilšpapīru.
- Nelejiet taukvielas vai eļļu uz picas paplātes.
- Ievietojiet picas paplāti cepeškrāsns plauktā.
- Ievietojiet konstrukciju cepeškrāsnī pašā zemākajā pozīcijā.

PICAS MĪKLAS CEREPTE.
Recepte 8 mīklas bumbiņām
- 1 kg miltu
- 4 tējkarotes sāls
- 1 kubiciņš rauga
- 100 ml ūdens
- 500 ml piena
- 50 ml olīveļļas

Sajauciet kopā miltus un sāli, atšķaidiet raugu ar ūdeni. Sajauciet kopā visas sastāvdaļas un mīciet 10 minūtes, līdz iegūstat mīkstu un vienmērīgu mīklu. Ļaujiet mīklai piebriest pārklātajā bļodā, līdz tās apjoms ir palielinājies divas reizes. Sadaliet mīklu 8 vienādās daļās, sarullējiet bumbiņām un atstājiet uz kādu laiku. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no mīklas biezuma un cepeškrāsns temperatūras. Lai iegūtu īstu picu neapoliešu gaumē, mīklai jābūt pēc iespējas plānākai un tā jācep 12 - 14 minūtes 250 °C līdz 280 °C temperatūrā.

Garnējiet picu ar savu iecienītāko garnējumu. Izmantojot picas lāpstiņu, novietojiet picu uz karstās picas paplātes (vispirms apkaisiet lāpstiņu ar miltiem).

PAROCĪGI IETEIKUMI.
Mīkla ir lieliski piemērota sasaldēšanai: pēc mīcīšanas ietiniet katru individuālo mīklas bumbiņu pārtikas plēvē un ielieciet saldētavā. Kad tā ir atkususi, ļaujiet mīklai piebriest. Glabāšanas laiks: 3 mēneši.

Neatstājiet garnēto picu uz lāpstiņas, jo mīkla samitrinās lāpstiņu un pica neslīdēs nost no tās.

ODRŽAVANJE
- Prije prve upotrebe obrišite kamen krpom namočenom u vruću vodu.
- Ostaci kuhanja mogu se ukloniti nožem ili strugačem.
- Za redovito čišćenje možete zagrijati kamen i očistiti ga čeličnom vunom, a zatim ga oprati u vodi sa sapunicom.
- Lopaticu očistite mokrom krpom i ostavite je da se suši. Može doći do pojave mrlja ili promjene boje što nema nikakvog učinka na njezin ispravan rad (ne umačite je u vodu - nabubrit će). S vremena na vrijeme očistite je brusnim papirom.
- Pazite da ne prolijete masnoću ili ulje na kamen za pečenje pizze.
- Položite kamen za pečenje pizze na policu pećnice.
- Zajedno ih umetnite u pećnicu na najnižu visinu stakla.

RECEPT ZA TIJESTO ZA PIZZU.
Recept za 8 kugli tijesta
- 1 kg brašna
- 4 žličice soli
- 1 kocka kvasca
- 100 ml vode
- 500 ml mlijeka
- 50 ml maslinovog ulja

Promiješajte brašno i sol, kvasac otopite u vodi. Pomiješajte sve sastojke i mijesite 10 minuta dok ne dobijete glatko i meko tijesto. Pustite da se tijesto diže u pokrivenoj posudi dok se ne udvostruči. Podijelite tijesto u 8 jednakih porcija, zamijesite kugle i pustite ga da se kratko odmara. Vrijeme pečenja može ovisiti o debljini tijesta i temperaturi pećnice. Za originalnu napuljsku pizzu tijesto treba biti što je moguće tanje te se peću 12 - 14 min na temperaturi od 250 °C - 280 °C.

Ukrasite svoju pizzu vama omiljenim nadjevima! Pomoću lopatice za pizzu postavite pizzu na vrući kamen za pečenje pizze (lopaticu najprije pospite brašnom).

PRAKTIČNI SAVJETI
Tijesto se može zamrznuti: kada umijesite tijesto svaku kuglu posebno zamotajte u prianjajuću foliju i stavite u zamrzivač. Kada se otopi pustite da se tijesto digne. Vrijeme čuvanja: 3 mjeseca.

Ne ostavljajte nadjevenu pizzu da se odmara na lopatici jer će se tijesto navlažiti i moglo bi skliznuti s lopatice.

VZDRŽEVANJE
- Pred prvo uporabo kamen obrišite s krpo, namočeno v vročo vodo.
- Ostanke od peke lahko odstranite z nožem ali strgalom.
- Za redno čiščenje lahko kamen segrejete in ga očistite z jekleno volno, nato pa operete v vroči milnici.
- Podrgnite lopatico z vlažno krpo in jo obesite, da se posuši. Lahko se razbarva ali spremeni barvo, a to ne vpliva na uporabnost (ne namakajte v vodi - lahko nabrekne). Občasno ga očistite z brusnim papirjem.
- Na kamen za pico ne zlivajte maščobe ali olja.
- Kamen za pico položite na rešetko v pečici.
- Sestav vstavite v pečico na najnižjo višino rešetke.

RECEPT ZA TESTO ZA PICO.
Recept za osem hlebčkov testa:
- 1 kg moke
- 4 čajne žličke soli
- 1 kocka kvasa
- 100 ml vode
- 500 ml mleka
- 50 ml olivnega olja

Zmešajte moko in sol, kvas raztopite v vodi. Zmešajte vse sestavine in gnetite 10 minut, dokler ne nastane mehka in gladka masa.
Pustite, da testo v pokriti posodi vzhaja in naraste na dvakratno prvotno velikost. Testo razdelite na osem enakih delov, oblikujte hlebčke in pustite, da malce počiva. Časi pečenja se lahko razlikujejo glede na debelino testa in temperaturo pečice. Za pravo neapeljsko pico mora biti testo čim tanjše, peka pa traja 12 - 14 minut pri temperaturi 250 °C - 280 °C.

Pico obložite s priljubljenimi sestavinami! Z loparjem za pico položite pico na vroč kamen za pico (lopar najprej posujte z moko).

UPORABNI NASVETI.
Testo je popolno za zamrzovanje: po gnetenju hlebčke testa posamezno zavijte v folijo in položite v zamrzovalnik. Po odtaljevanju pustite, da testo vzhaja. Čas shranjevanja: 3 mesece.

Obložene pice ne puščajte na loparju, ker se bo testo navlažilo in ne bo zdrsnila z loparja.

ДОГЛЯД
- Перед першим використанням протріть камінь тканиною, змоченою в гарячій воді.
- Залишки їжі можна видалити ножем чи шкребком.
- Для звичайного очищення можна нагріти камінь, а потім очистити його за допомогою мочалки зі скловолокна. Після цього слід протерти камінь тканиною, змоченою в гарячій воді.
- Очищуйте лопатку вологою тканиною і почепіть для висихання. На ній можуть з'явитися плями або її колір може змінитись. Це не впливає на її якості (не замочуйте у воді - лопатка набухне). Час від часу очищуйте лопатку за допомогою наждачного паперу.
- Не лийте жир або олію на камінь для піци.
- Покладіть камінь для піци на поличку духовки.
- Встановіть зібраний камінь в духову шафу на найнижче положення.

РЕЦЕПТ ТІСТА ДЛЯ ПІЦИ.
Рецепт на 8 кульок тіста:
- 1 кг борошна
- 4 чайні ложки солі
- 1 кубик дріжджів
- 1 дециліт (100 мл) води
- 5 дециліт (500 мл) молока
- ½ дециліта (50 мл) оливкової олії

Змішати борошно і сіль, розчинити дріжджі у воді. Змішати всі інгредієнти та вимішувати 10 хвилин до отримання однорідного тіста. Залишити тісто підніматися (в два рази від первинного розміру) у накритій мисці. Розділити тісто на 8 рівних частин, скачати у кульки та залишити розстоюватись на деякий час. Час готування залежить від товщини тіста та температури духової шафи.
Для оригінальної неаполітанської піци тісто має бути максимально тонким і випікатись 12 - 14 хв при температурі 250 °C - 280 °C.

Покладіть на піцу свою улюблену начинку! За допомогою лопатки для піци покладіть піцу на гарячий камінь для піци (спочатку притрусіть лопатку борошном).

КОРИСНІ ПОРАДИ
Тісто ідеально підходить для заморожування: після вимішування, загорніть кожну кульку окремо у харчову плівку та покладіть у морозильник. Після розморожування дайте тісту піднятися. Час зберігання: 3 місяці.

Не залишайте піцу з начинкою на лопатці, оскільки тісто стане вологим і прилипне до лопатки.

УХОД

- Перед первым использованием протрите камень тряпкой, смоченной в горячей воде.
- Остатки продуктов можно удалить ножом или скребком.
- При регулярной чистке можно нагреть камень, очистить его с помощью металлической мочалки и вымыть в горячей воде с моющим средством.
- Вымойте лопатку мокрой тряпкой и повесьте сушиться. Появляющиеся на ней пятна и изменение цвета никак не сказываются на ее пригодности к эксплуатации. Не отмачивайте ее в воде, так как она может разбухнуть. Время от времени очищайте ее наждачной бумагой.
- Не используйте при приготовлении на камне для пиццы сливочное или растительное масло.
- Поместите камень для пиццы на полку духового шкафа.
- Установите сборку в духовой шкаф на самый нижний уровень.

РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Рецепт рассчитан на 8 кусков теста

- 1 кг муки
- 4 чайные ложки соли
- 1 кубик дрожжей
- 100 мл воды
- 500 мл молока
- 50 мл оливкового масла

Смешайте муку и соль, разведите дрожжи в воде. Смешайте все ингредиенты и месите 10 минут до получения мягкого и эластичного теста.
Накройте в миске и оставьте подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.
Разделите тесто на восемь равных порций, скатайте в шарики и дайте немного полежать.
Время приготовления может изменяться в зависимости от толщины теста и температуры духового шкафа. Для приготовления настоящей неаполитанской пиццы следует добиться минимально возможной толщины теста и выпекать её 12-14 минут при температуре 250°C-280°C.

Добавьте в свою пиццу любимые начинки!
При помощи лопатки для пиццы положите пиццу на разогретый камень для пиццы (предварительно посыпьте лопатку мукой).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.

Такое тесто идеально замораживается: после замешивания заверните каждый шарик в пленку и поместите в морозильник. После оттаивания дайте тесту подняться. Срок хранения: три месяца.

Не оставляйте оформленную пиццу на лопатке, поскольку тесто намокнет и не сможет соскользнуть с лопатки.

ОДРЖАВАЊЕ

- Пре првог коришћења, обришите камен тканином потопљеном у врелу воду.
- Остаци од кувања се могу уклонити ножем или стругачем.
- За редовно чишћење, можете да угрејете камен и затим га очистите челичном вуном, а потом оперете у врелој сапуњавој води.
- Лопатицу истрљајте влажном крпом и окачите да се осуши. Може да добије мрље или да промени боју, што неће имати ефекат на функционисање (немојте потапати у воду - надуће се). Повремено је очистите шмирглом
- На камен за пицу немојте додавати масноће нити уље.
- Положите камен за пицу на полицу у пећници.
- Плочу стављати у пећницу на најнижу висину решетке.

РЕЦЕПТ ЗА ТЕСТО ЗА ПИЦУ.

Рецепт за осам јуфки теста

- 1 кг брашна
- 4 кафене кашичице соли
- 1 коцкица квасца
- 1 дл воде
- 5 дл млека
- ½ дл маслиновог уља

Помешајте брашно и со, растопите квасац у води. Помешајте све састојке и месите 10 минута, док не добијете мекану и глатку смесу. Оставите тесто да нарасте док не удвостручи величину у покривеној чинији. Поделите тесто на осам једнаких делова, направите лоптице и оставите да одстоји.
Време печења може да се разликује у зависности од дебљине теста и температуре пећнице.
За оригиналну пицу Наполитану, тесто треба да буде што је могуће тање, а затим се пече 12 - 14 мин. на температури 250 °C - 280 °C.

Аранжирајте пицу омиљеним надевом!
Уз помоћ лопатице за пицу, ставите пицу на врео камен за пицу (претходно поспите лопатицу брашном).

КОРИСНИ САВЕТИ

Тесто је идеално за замрзавање: након мешења, сваку јуфку теста засебно увијте у пластичну фолију и ставите у замрзивач. Када је одмрзнете, ставите је да нарасте. Време чувања: 3 месеца.

Немојте остављати гарнирану пицу да стоји на лопатици, јер ће се тесто навлажити и неће склизнути са лопатице.

Distributed by:

Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge, Tel. 01-86640-0
Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02 716 26 00
ELECTROLUX D.O.O, Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb, CROATIA, tel. 0038516323338
Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz, tel.261302261
Electrolux Home Products Denmark A/S , Strevelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200
Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030
Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki. Puh 09/85635005
Electrolux France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 08 09 100 100
Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg, Tel. 0911 323 2000
Electrolux Hellas S.A. & Electrolux Hellas Spares and Services S.A. , Αρτέμιδος 3, ΤΚ 151 25 Μαρούσι, τηλ. 210 9854880
Electrolux Lehel Kft, Váci út 80., 1133 Budapest, + 36 1 252 17 73
Suite 7 & 8 Westland House, Westland Park, Nangor Road, Dublin 22. Tel. 0344 561 3613
Electrolux Appliances S.p.A. Via del Mulino, 1 - Pal. U10 20090 Assago (MI) – Italy 00390252813601
Electrolux Latvia Ltd., Duntes iela 17A, LV-1005, Rīga, Tel. 6 7313626
UAB Electrolux Ukmergės g. 219, LT-07152, Vilnius, Lithuania Tel. +370 5 2780609
Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch, 8308 Capellen-Luxembourg, Tel: 42 43 13 01
Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468400
Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, Lilleaker, 0277 Oslo, Tlf: 227 25 810
Electrolux Poland Sp. z o.o. , ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa, tel. 801 444 800
Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos, Tel. 21 440 3900
Electrolux Romania SA, Bd Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 -9913
ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114 Москва; тел.: +7 800 444 444 8; www.electrolux.ru
Electrolux Slovakia, s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel. 232 141 303
Electrolux España S.A.U., Av. de Europa, 16. Parque Empresarial La Moraleja, 28108 – Alcobendas - Madrid Tlf: 915865500 – 902144145
Electrolux Hemprodukter AB, S:t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50
Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 0848 848 111
Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 850 250 35 89
Electrolux Appliances AB , Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ, UK, Tel. 0344 561 3613
ДП "Електролюкс ЛЛС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т.С. Бандери 28А, тел. 0800 50 80 20

www.electrolux.com/shop



902 979 798