

PEC NA PIZZU
PIZZABOX

TYP: P001-SS

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)

AVEN[®]
BERG



CZ

**PŘED POUŽITÍM VÝROBKU PŘEČÍST NÁVOD!**

Návod k obsluze uschovejte pro další použití a předejte jej každému dalšímu uživateli! POZOR! Výrobek nepatří do rukou dětem! Tento výrobek není hračkou ani není určen na hraní! Výrobek nestavte v blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně! Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek nejen ohrožení zdraví osob, ale také škodu na majetku nebo poškození výrobku!

Nejprve si mě důkladně prostudujte

Před použitím výrobku si prosím důkladně prostudujte následující instrukce a návod k použití

-  **DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI** při vybalování a sestavování Vašeho Pizzaboxu. Některé hrany výrobku mohou zůstat ostré z výrobního procesu, a mohou mít, v případě neopatrného zacházení, za následek řezná poranění. Pizza kámen je křehký a může tedy dojít k jeho prasknutí v případě nárazu na jiný tvrdý předmět, při jeho upuštění apod. Zacházejte s ním proto se zvýšenou opatrností.
-  Provedení Pizzaboxu naznačuje, že je nejprve nutné položit tělo výrobku na rovný povrch a následně z něj sejmut veškerý obalový materiál, jako jsou plastové či papírové obaly. Teprve poté je možné výrobek použít k přípravě pizzy.
-  **NIKDY** nevyhazujte obalový materiál před tím, než se přesvědčíte, že jste s montáží výrobku kompletně spokojeni.
-  **NIKDY** výrobek nepokládejte na jakoukoliv z jeho bočních stran, příp. horní stranu, což by mohlo způsobit poškození pizza kamene uvnitř. Za všech okolností je proto nutné Váš Pizzabox vždy pokládat výhradně ve vodorovné poloze, spodní stranou k podkladu dle vyobrazení tohoto návodu.
-  Před prvním použitím výrobku, přípravou pizzy, nejprve zahřejte Pizzabox na úroveň "Hot zone" tak, aby došlo k prvnímu vypálení zbytků průmyslových látek, olejů a maziv z výrobního procesu, která mohla zůstat na částech Pizzaboxu. Poté ponechte výrobek vychladnout na teplotu "Ideal zone" před tím, než do něj vložíte první pizzu.
-  Horní víko Vašeho grilu, pokud jím je gril vybaven, musí být před zapálením grilu vždy otevřeno.
-  **NIKDY** se během používání nedotýkejte jakýchkoliv částí Pizzaboxu, neboť se celý výrobek zahřívá na **VELMI VYSOKOU TEPLITU** a hrozí tak riziko vážných popálenin.
-  Při používání Pizzaboxu výrobce doporučuje výrobek ošetřovat a čistit vhodným přípravkem pro ochranu a čištění nerezové oceli tak, aby byla maximálně prodloužena životnost výrobku.



UPOZORNĚNÍ: V případě nedodržení příslušných bezpečnostních pokynů popsanych v tomto návodu může dojít k vážnému poranění osob a škodám na majetku. Před prvním použitím výrobku si proto celý obsah návodu důkladně prostudujte a dbejte všech pokynů a instrukcí.

Bezpečnostní varování

Důkladně si prostudujte následující pokyny v plném rozsahu a uschovejte návod pro budoucí použití.

- ☞ Tento výrobek je určen výhradně pro použití ve venkovních prostorách MIMO BUDOVY.
- ☞ VÝROBEK NIKDY nepoužívejte uvnitř budov či uzavřených prostor.
- ☞ Při manipulaci s výrobkem VŽDY používejte teplu-odolné, ochranné rukavice, neboť se celý výrobek během používání zahřívá na velmi vysokou teplotu.
- ☞ Za všech okolností ZAMEZTE kontaktu nebo přiblížení se částí Vašeho oděvu, příp. jiných hořlavých materiálů k horkému povrchu výrobku, dokud Pizzabox nebude dostatečně vychladlý. V opačném případě může dojít ke vznícení tkanin či jiných materiálů, což může mít za následek vážná poranění osob.
- ☞ Pizza kámen je velice křehký a při jeho pádu či nárazu na jiný tvrdý předmět např. dlažbu, může dojít k jeho prasknutí. Při manipulaci s kamenem proto dbejte zvýšené opatrnosti.
- ☞ Váš Pizzabox je navržen tak, aby byl používán výhradně na dobře ventilovaných místech ve venkovním prostředí, mimo uzavřené prostory, a to pouze v kombinaci s dobře udržovaným a dostatečně pevným zahradním grilem, na který je Pizzabox usazen. Váš Pizzabox nesmí být NIKDY používán uvnitř budov či v uzavřených prostorách nebo např. jako krb pro vytápění (kamna apod.).
- ☞ Před zapálením Vašeho zahradního plynového grilu nejprve usadte Pizzabox na jeho rošt. V případě, že používáte zahradní gril na dřevěné uhlí, gril zapalte dle pokynů výrobce před tím, než Pizzabox usadíte na grilovací rošt.
- ☞ Váš Pizzabox může být používán jak se zavřeným poklopem grilu, tak s otevřeným. Za všech okolností však mějte na paměti, že gril MUSÍTE mít, po celou dobu jeho používání se zavřeným poklopem, pod kontrolou a vždy se řiďte pokyny a doporučeními výrobce grilu ohledně jeho používání se zavřeným poklopem (víkem).
- ☞ NIKDY se během používání Pizzaboxu nedotýkejte jakýchkoliv částí tohoto výrobku, neboť se jeho části zahřívají na VELICE VYSOKOU TEPLITU.

- ☞ NIKDY neskladujte ani neaplikujte jakékoliv druhy paliv, hořavin, lihu, tekutých podpalovačů, dřevěného uhlí, dřevěných předmětů apod., uvnitř pečicí komory Pizzaboxu.
- ☞ NIKDY Váš Pizzabox neponechávejte bez dozoru, je-li právě používán.
- ☞ ZA VŠECH OKOLNOSTÍ udržujte bezpečnou vzdálenost dětí a domácích zvířat od Pizzaboxu.
- ☞ Pizzabox umísťujte ve vzdálenosti min. 1m od jakýchkoli hořlavých materiálů.
- ☞ Pro přípravu pokrmů ve Vašem Pizzaboxu používejte výhradně vhodné a teplu-vzdorné kuchyňské pomůcky, jako např. ty, které jsou v nabídce příslušenství Pizzaboxu. NIKDY nepoužívejte skleněné, plastové, příp. silikonové kuchyňské pomůcky.
- ☞ Pizzabox je možné sejmut z grilu POUZE, je-li dostatečně vychladnutý. Od vypnutí Vašeho zahradního grilu je doba chlazení Pizzaboxu cca 2 hodiny. Mějte prosím na paměti, že v případě použití grilu na dřevěné uhlí může být tato doba delší. NIKDY za účelem urychlení vychladnutí Pizzaboxu nepoužívejte vodu k pokropení výrobku apod.
- ☞ Za účelem vyčištění pizza kamene NIKDY nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, příp. čistidla. Místo toho ponechte Pizzabox, po skončení přípravy pokrmů, v provozní teplotě po dobu dalších cca 15 minut a šetrně oškrábejte kartáčem a vymeťte vnitřek Pizzaboxu dočista. Tento úkon postačí, a není třeba dále omývat nebo čistit pizza kámen.
- ☞ NIKDY nezakrývejte jakékoliv větrací otvory, ať už na Vašem zahradním grilu či na Pizzaboxu.
- ☞ NIKDY nepoužívejte - nezapalujte Váš zahradní gril, pokud je na Pizzaboxu stále ochranná plachta.
- ☞ NIKDY neponechávejte jakékoliv potraviny/ pokrmy uvnitř Pizzaboxu bez dozoru.
- ☞ V případě, že dojde ke vznícení zbytků mastnoty uvnitř Pizzaboxu, neprodleně uzavřete přívod plynu do zahradního grilu pomocí uzávěru na plynové lahvi.
- ☞ Jakmile ukončíte přípravu pokrmů ve Pizzaboxu, uzavřete veškeré přívodní ventily na plynovém potrubí, včetně hlavního uzávěru na plynové lahvi.
- ☞ NIKDY před použitím Pizzaboxu nedovolte nashromáždění nespáleného plynu uvnitř grilu - v prostoru pod Pizzaboxem.
- ☞ NIKDY se při zapalování Vašeho zahradního grilu nenadklánějte nad Pizzabox.
- ☞ NIKDY jakýmkoliv způsobem nezasahujte do konstrukce Vašeho zahradního grilu, ani jej nijak neupravujte za účelem lepšího přizpůsobení tvaru Pizzaboxu.
- ☞ NIKDY s Pizzaboxem nemanipulujte, je-li právě používán.

První použití

Jak stvořit Vaši pravou pizzu po gurmánsku

NEZBYTNÉ POMŮCKY PRO PŘÍPRAVU PIZZY

- 1 Zahradní gril na dřevěné uhlí, příp. plynový.
- 2 Výrobek Pizzabox se správně instalovaným pizza kamenem.
- 3 Dřevěná lopatka na pizzu: Toto je důležitá pomůcka při přípravě Vaší pizzy po gurmánsku. Nejprve lopatku jemně posypte moukou, což Vám vždy umožní snadnou přípravu pizzy a její následné vsazení do Pizzaboxu.
- 4 Kuchyňská špachtle: Další klíčový kuchyňský instrument, který Vám pomůže při přípravě a pečení Vaší pizzy. Špachtle Vám umožní s pizzou během pečení otáčet dle potřeby a umožní Vám tak dosáhnout rovnoměrného opečení pizzy uvnitř Pizzaboxu.
- 5 Kovová lopatka na pizzu: Kovová lopatka - plát z příslušenství Pizzaboxu je nezbytným nástrojem pro snadné vyjmutí Vaší pizzy z pečící komory Pizzaboxu.
- 6 Nůž na pizzu.
Pozn.: Příslušenství Pizzaboxu není standardní součástí dodávky a je možné jej doobjednat.

K přípravě budete potřebovat

Námi doporučené ingredience, které Vám pokaždé pomohou připravit pizzu té nejvyšší kvality po gurmánsku!

SEZNAM INGREDIENCÍ

- 1 Těsto na pizzu - domácí nebo hotové: Hotová těsta pro přípravu pizzy jsou dnes k dostání v mnoha supermarketech, prodejnách potravin, pizzeriích nebo na e-shopech. Jako výrobce Pizzaboxu Vám však doporučujeme vyválet si vlastní těsto do tenké tloušťky korpusu. Nákup již hotového těsta je sice snazší, ale korpus může být často až příliš silný, co do tloušťky, a může být tedy nezbytné pizzu péci o něco déle než při použití domácího těsta.
- 2 Omáčka na potřetí pizzy - Domácí nebo hotová.
- 3 Sýr: Nejlepším druhem sýra pro přípravu pizzy je Mozzarella, ale ostatní tvrdé typy sýrů jsou pro tento účel stejně chutné!
- 4 Vlastní ingredience pro posypání těsta: Pracujte s Vaší vlastní kreativitou, nicméně pro tento účel doporučujeme použít již tepelně upravené maso/ uzeniny, krájenou zeleninu, a v případě, že máte dost odvahy, také chilli!
- 5 Koření: Doporučujeme pro tento účel použít mořskou sůl a čerstvou bazalku, ale samozřejmě se zde fantazii meze nekladou!

Pokyny pro vlastní přípravu pizzy

- 1 Pro dosažení požadovaného teplotního rozmezí pro přípravu pokrmů uvnitř Vašeho Pizzaboxu použijte regulaci plamene na Vašem plynovém zahradním grilu, příp. na zahradních grilech na dřevěné uhlí intenzitu plamene seříďte pomocí ventilačních klapek. Mějte prosím na paměti, že doba zahřátí Pizzaboxu na provozní teplotu se může lišit v závislosti na konkrétním typu zahradního grilu. Pro dosažení nejlepších možných výsledků by měl teploměr na Pizzaboxu ukazovat hodnotu v rozmezí „Ideal zone/ Ideální teplota“
- 2 Před přípravou pizzy nejprve poprašte dřevěnou pizza lopatku rovnoměrnou vrstvou mouky (množství cca 2 polévkových lžic). Přebytkovou mouku odstraňte.
- 3 Jakmile vyválíte těsto na dostatečně tenkou vrstvu, položte jej na pomoučenou dřevěnou lopatku. Přikročte k vlastní přípravě pizzy za použití omáčky na potření těsta a následným rozložením/ posypáním ingrediencí dle vlastního výběru. Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití omáčky, příp. rozsypaní ingrediencí na lopatku - mimo korpus pizzy, což by mohlo způsobit přichycení těsta k lopatce v těchto místech.
- 4 Vložte dřevěnou pizza lopatku do Pizzaboxu do cca poloviny její délky, poté z lopatky uvolněte korpus pizzy za použití rychlého - trhavého pohybu, tak aby pizza zůstala uvnitř. Mějte prosím na paměti, že Pizzabox se během použití zahřeje na velmi vysokou teplotu a v případě, že k vsazení pizzy do pečící komory nepoužijete dřevěnou lopatku, může dojít k vážným popáleninám.
- 5 Jakmile je pizza vsazena do pečící komory Pizzaboxu, začne se postupně propékat. Teplota v zadní části Pizzaboxu dosahuje vyšších hodnot. Během pečení proto pizzu postupně otáčejte každých cca 20 - 30 sekund pomocí špachtle, kterou vložíte pod korpus pizzy a následně celou pizzou pootočíte tak, aby bylo vždy dosaženo rovnoměrného propečení pizzy ze všech stran.
- 6 Jakmile budete spokojeni barvou a propečením pizzy, (standardní doba pečení je cca 3 - 5 minut v závislosti na konkrétním typu zahradního grilu a síle těsta) můžete pizzu vyjmout z Pizzaboxu za použití kovové pizza lopatky.
- 7 Za použití pizza nože poté korpus rozkrájejte na požadované díly, přejeme dobrou chuť!
- 8 Pro vyčištění pizza kamene NIKDY nepoužívejte čisticí prostředky, příp. čisticí prostředky. Místo toho, po vyjmutí poslední pizzy/ pokrmu, ponechte Pizzabox zahřátý na provozní teplotu po dobu dalších cca 15 minut a šetrně odstraňte jakékoliv zbytky ingrediencí uvnitř Pizzaboxu pomocí špachtle nebo dřevěné pizza lopatky, čímž je Pizzabox připraven na další použití.
- 9 Jak je již popsáno v bezpečnostních varováních výše, jakmile dojde k celkovému vychladnutí Pizzaboxu, sejměte jej opatrně z Vašeho zahradního grilu a uskladněte jej na vhodném místě pro příští použití.

Pozn. Výše zmíněné příslušenství k tomuto výrobku není součástí standardní dodávky a je dodáváno samostatně.

Obecné informace pro přípravu pokrmů

-  DŮKLADNĚ si prosím prostudujte a dodržujte následující pokyny pro přípravu pokrmů.
-  VŽDY si před a po manipulaci se syrovým masem umyjte ruce, stejně tak jako před jídlem.
-  Syrové maso VŽDY uchovávejte odděleně od vařeného masa a ostatních potravin.
-  Před vlastní přípravou pokrmů se vždy přesvědčte, že jsou Vaše pomůcky a nástroje zcela čisté, bez zbytků zaschlých potravin.
-  Před konzumací pokrmu se VŽDY přesvědčte, že je maso zcela tepelně upraveno.
-  NIKDY nepoužívejte stejnou kuchyňskou pomůcku pro manipulaci se syrovým masem a následně masem vařeným.
-  UPOZORNĚNÍ - konzumaci syrového nebo ne zcela tepelně upraveného masa se vystavujete riziku otravy potravinami.
-  Za účelem snížení rizika nedostatečné tepelné úpravy masa, jej po vyjmutí z Pizzaboxu překrojte nožem a přesvědčte se, že je maso zcela tepelně upraveno.
-  UPOZORNĚNÍ - pokud je maso zcela tepelně upraveno, bude šfáva vycházející z jeho středu čirá bez jakéhokoliv zabarvení do odstínu růžové nebo červené, což platí i pro barvu masa samotného.
-  Pro finální přípravu pokrmů ve Pizzaboxu doporučujeme používat již tepelně upravená masa, příp. uzeniny.
-  Po každém ukončení přípravy pokrmů důkladně umyjte všechny pomůcky a nástroje, které jste k přípravě používali.
-  Před vlastním započetím přípravy pokrmů pamatujte, že vnitřní komora Pizzaboxu by neměla přijít do přímého styku a jakýmkoliv potravinami, které buďto obsahují nebo jsou pokryty vrstvou tuku, oleje nebo másla, neboť dojde k absorbování takového tuku pizza kamenem, což následně způsobí vznik skvrn na kameni, příp. nežádoucí zápach či kouř, a může tak dojít k budoucímu nežádoucímu ovlivnění přirozených chutí a vůní použitých potravin připravovaných ve Pizzaboxu. Potraviny obsahující tuk by proto měly být do Pizzaboxu vkládány výhradně na menším pečícím plechu, pánvi, příp. litinovém pekáčku.

MĚJTE NA PAMĚTI:

Pizzu před vložením do Pizzaboxu žádným způsobem tepelně neupravujte.

K celkové tepelné úpravě pizzy dochází přímo na pizza kameni uvnitř Pizzaboxu.

Pomoc při potížích

Proč dochází ke spálení korpusu pizzy před dostatečným propečením ingrediencí na povrchu?

Váš Pizzabox je rozehrátý na příliš vysokou teplotu. Snižte teplotu na povrchu Vašeho zahradního grilu, což umožní rovnoměrné a souběžné propečení korpusu včetně ingrediencí.

Případně může být problém způsoben tím, že je tloušťka korpusu příliš slabá.

Proč dochází k rozmáčení korpusu?

Tloušťka korpusu je příliš silná. Před posypáním povrchu pizzy ingrediencemi těst vyválejte do ještě slabší tloušťky.

Proč nedochází k dostatečnému propečení ingrediencí na povrchu pizzy?

Povrch korpusu pizzy je zaplněn ingrediencemi do příliš silné vrstvy. Snížením tloušťky vrstvy použitých ingrediencí na povrchu pizzy dosáhnete rovnoměrného a důkladného propečení.

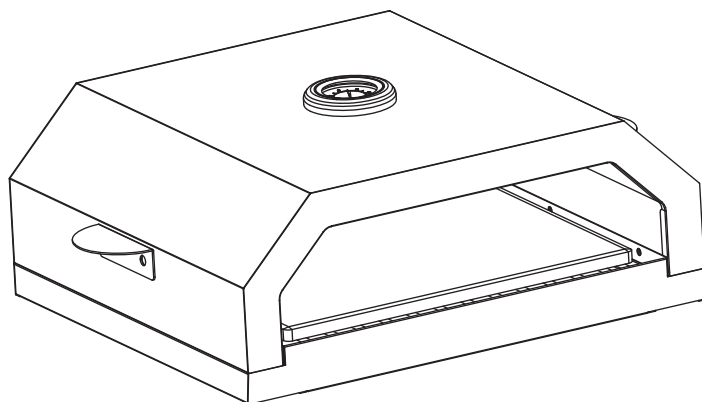
Mému Pizzaboxu trvá zahřátí na požadovanou teplotu déle než 10 minut.

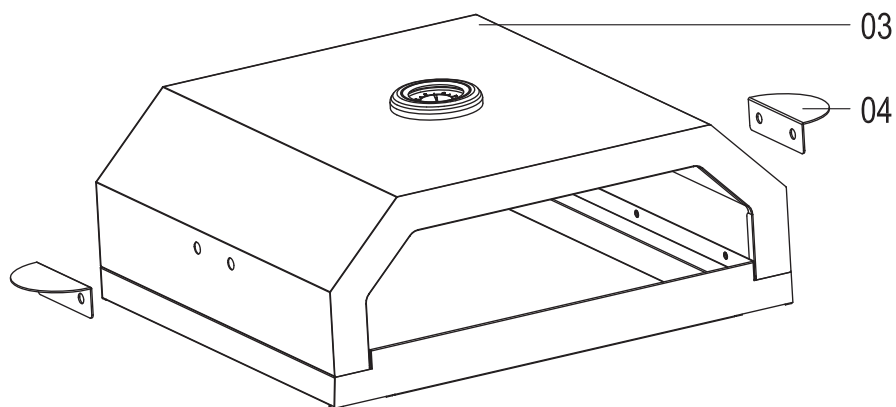
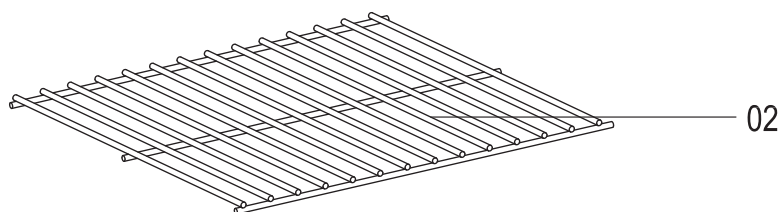
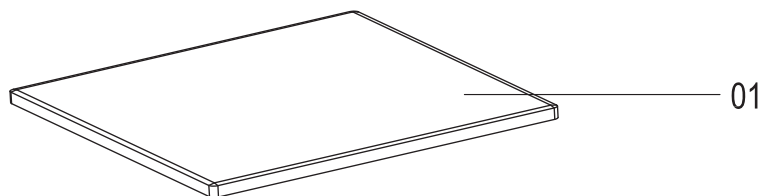
Váš zahradní gril na plyn, příp. dřevěné uhlí neposkytuje Pizzaboxu dostatečnou teplotu pro zahřátí. Vyčkejte o něco déle a z plynových hořáků Vašeho grilu odstraňte jakékoliv kryty či deflektory proudění horkého vzduchu.

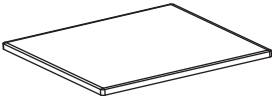
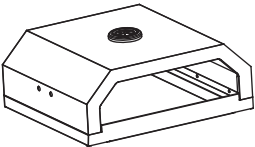
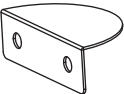
Proč se moje pizza nepropéká rovnoměrně na všech stranách?

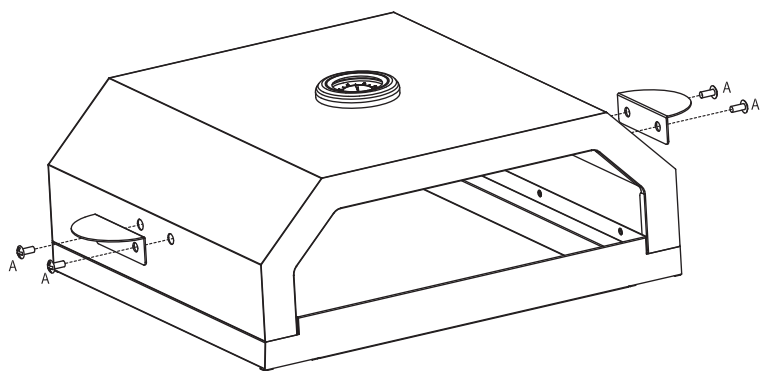
V průběhu pečení je nutné, abyste pizzou častěji otáčeli dle pokynů výše.

Montáž

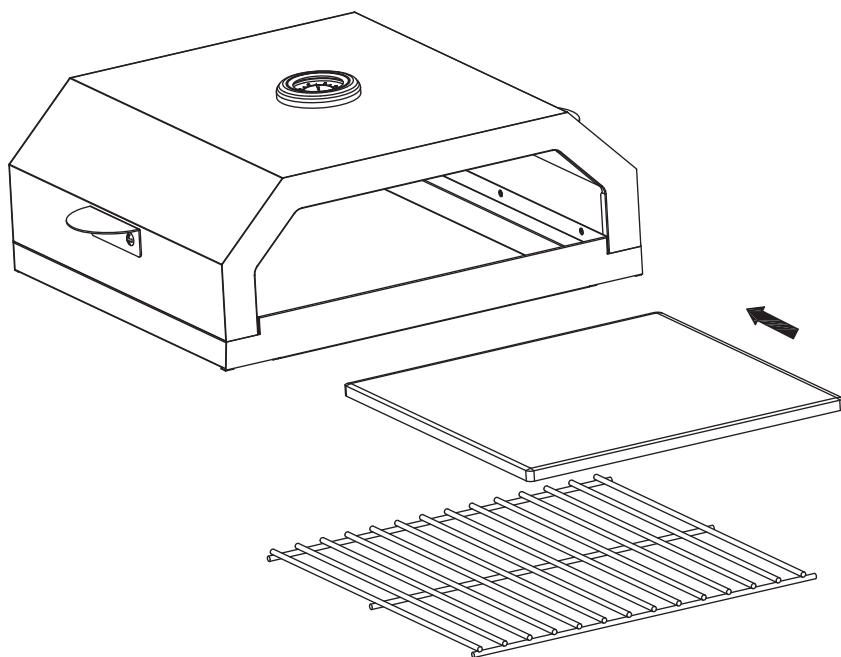




NÁZEV	POPIS	OBRÁZEK	POČET
01	Pizza kámen		1
02	Pečící mřížka		1
03	Tělo pece		1
04	Madla		2
A	Šroub M6x12		4



A  M6x12 šroub 4 ks



Údržba

Váš Pizzabox vyžaduje pravidelnou údržbu vnitřních i vnějších částí.

Použití přehozu přes Pizzabox v kombinaci s pokyny údržby níže pomůže zajistit, aby výrobek zůstal v bezvadném provozním stavu a zachoval si svůj vzhled. Pizzabox je navržen jako přenosný výrobek pro venkovní použití a není určen pro trvalou instalaci nebo instalaci ve vozidlech, lodích apod.

Nerezová ocel

Uvnitř Vašeho Pizzaboxu může v průběhu času dojít k nahromadění mastnoty, tuku a jiných olejů použitých při přípravě potravin. Pro opětovné umytí výrobku použijte slabý roztok mýdla a teplé/ horké vody. Mýdlový roztok následně spláchněte čistou teplou/ horkou vodou a výrobek ponechte dostatečně vyschnout. Po každém použití výrobku aplikujte na jeho nerezové části přípravek na ochranu povrchů z nerezové oceli, čímž zajistíte nanesení ochranné vrstvy na vnější části výrobku a ochráníte jej proti povětrnostním vlivům.

V případě, že se chystáte Pizzabox na několik měsíců odstavit z provozu, naneste na jeho vnější části slabou vrstvu rostlinného oleje, což pomůže výrobek ochránit proti případné korozi.

Dokonce i nerezová ocel může, při nedostatečné údržbě, podlehnout korozi.

Čas od času se na povrchu nerezových částí Pizzaboxu mohou objevit skvrny. Tento jev je naprosto normální, a je způsoben vlivem vlhkosti a/nebo jiných okolních vlivů, příp. látek které jsou zachyceny pod ochrannou plachtou Pizzaboxu. Pro zachování stálé barvy vnějších částí výrobku, ochraně proti viditelným skvrnám a případnému zhoršení tohoto stavu, což by mohlo vést k trvalému poškození Vašeho Pizzaboxu, je nutné výrobek neprodleně očistit a zbavit těchto skvrn. Tohoto nejlépe docílíte pomocí čistícího prostředku pro nerezové materiály/ antikoroziního roztoku. Případně pokud jsou skvrny již větší a hůře odstranitelné, použijte leštěnku pro nerezové povrchy a následně vhodný čistící přípravek. Při čistění Vašeho Pizzaboxu vždy používejte jemný hadr, nikdy k čistění vnějších částí výrobku nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, drátěnky, příp. houby s abrazivním povrchem, které způsobí poškození povrchu a následnou korozi výrobku.

Uskladnění Pizzaboxu

Váš Pizzabox je navržen pro venkovní použití. Nicméně, jako je tomu u Vašeho vozidla, životnost výrobku se prodlouží, pokud jej budete skladovat a chránit proti působení povětrnostních vlivů. Doporučujeme skladování Pizzaboxu pod ochrannou plachtou (lze dokoupit jako příslušenství) příp. uvnitř budov.

Ochranná plachta Pizzaboxu

Po použití Pizzaboxu jej vždy ponechte zcela vychladnout před tím, než jej překryjete ochrannou plachtou. V opačném případě by mohlo dojít k roztavení plachty, příp. jejího zapálení. V případě, že dojde k vychladnutí Pizzaboxu pod ochrannou plachtu, může dojít ke kondenzaci vlhkosti, což může mít za následek vznik koroze. Mějte prosím na paměti, že je výrobek nutné před dlouhodobějším uskladněním důkladně vyčistit. V opačném případě může během delší odstávky dojít, vlivem zbytků potravin, mastnoty, vlhkosti a solí, k vytvoření mikroorganismů pod povrchem ochranné plachty. V průběhu těchto delších odstavek pak může postupně dojít ke vzniku skvrn a/nebo korodujících ploch. Z těchto důvodů je důležité výrobek pravidelně kontrolovat pro případné známky takovýchto změn a v případě nutnosti výrobek uvést do původního stavu před uskladněním. V případě ponechání skvrn a korodujících ploch bez přiměřené péče, může dojít k jejich zhoršení za hranici, kdy je již nebude možné odstranit.

V případě, že Váš Pizzabox skladujete uvnitř Vašeho zahradního grilu, měl by být výrobek pravidelně kontrolován, tak aby se předešlo případnému vzniku koroze či jiných nežádoucích změn na vnějších částech výrobku.

POZNÁMKA: Pizza kámen je přírodní materiál, může tedy v průběhu času dojít ke změně jeho barevného odstínu, což ale nijak neovlivní jeho funkci uvnitř Pizzaboxu.

POZNÁMKA: V průběhu používání Pizzaboxu může dojít ke změně barvy jeho vnějších částí v důsledku vystavení výrobku extrémně vysokým teplotám. Toto však nijak neovlivní funkci Pizzaboxu.

*POZNÁMKA: Příslušenství k tomuto výrobku není součástí standardní dodávky a je dodáváno samostatně.

Příprava domácích těst

Základní těsto

Ingredience

200 g | 1 a 1/3 hrnku bílé chlebové mouky s vysokým obsahem lepku a proteinu
1/2 kávové lžičky jemných sušených kvasnic
1 kávová lžička cukru krupice (jemné)
1/2 kávové lžičky jemné mořské soli
1 polévková lžice olivového oleje

Postup při přípravě

Ve větší míse smíchejte mouku s kvasnicemi, cukrem a solí a uprostřed udělejte důlek.

Do 140 ml teplé vody zamíchejte olivový olej, poté vodu s olejem vlijte do důlku v mouce a ručně vypracujte hrubé těsto.

Těsto z mísy vyklopte na jemně pomoučenou nebo olejem potřenou pracovní plochu - vál a důkladně jej prohněťte.

Mísu jemně vytřete olejem a vložte do ní zpět vyhnětené těsto. Mísu poté překryjte jemně naolejovanou potravinářskou folií a ponechte těsto vykynout při pokojové teplotě, dokud nenakyne do jedné takového objemu. Při běžné pokojové teplotě by vykynutí mělo trvat cca 1 hodinu. Při chladnějších teplotách může vykynutí trvat i 2 hodiny a více, delší dobou kynutí je však možné dosáhnout lepší chuti hotového těsta pro přípravu pizzy.

Jakmile dojde k vykynutí těsta, propíchejte jej, aby z něj odešel přebytečný vzduch a následně jej opět krátce prohněťte. Nyní je těsto připraveno k finálnímu vyválnení, vytvarování a přípravě pizzy pro pečení.

Bezlepkové těsto

Ingredience

125 g | 3/4 hrnku kukuřičné mouky (kukuřičného škrobu)
50 g | 1/3 hrnku bílé rýžové mouky
50 g | 1/3 hrnku Tapiokové mouky
25 g | 0.15 hrnku prášku ze slupky Jitrocele indického (Psyllium)
1/2 kávové lžičky jemné mořské soli
1/2 kávové lžičky cukru krupice (jemné)
1/2 kávové lžičky jemných sušených kvasnic
50 ml bílého jogurtu
25 ml olivového oleje

Postup při přípravě

Kukuřičnou mouku prosijte společně s rýžovou moukou, Tapiokovou moukou, práškem ze slupky Jitrocele indického, solí a cukrem a poté všechny tyto ingredience prosijte ještě jednou tak, aby bylo zajištěno jejich důkladné a rovnoměrné promíslení.

Ve 240 ml teplé vody rozmíchejte kvasnice, jogurt a olivový olej, a tuto směs následně zapracujte do již připravené směsi mouky. Těsto poté nechte odpočinout po dobu cca 8 minut, příp. dokud směs nezhoustne do konzistence pizza těsta. Těsto následně krátce prohněťte a mísu s těstem překryjte naolejovanou potravinářskou folií a ponechte jej kynout po dobu 30 minut.

Po vykynutí je těsto připraveno k finálnímu vyválnení, vytvarování a přípravě pizzy pro pečení.

Váš Pizzabox Vám stejně tak jako přípravu vynikající pizzy, umožní přípravu široké škály dalších pokrmů jako je např. indický Naan chléb, středo-východní plochý chléb, různé druhy sušenek, pečenou zeleninu, zprudka restované steaky, ryby a mnoho dalších pokrmů.

Poznámky

V důsledku neustálého zlepšování designu, se může tvar výrobku vyobrazeného v tomto návodu k obsluze mírně lišit od skutečného - dodaného produktu.

PIZZA SÜTŐ
PIZZABOX

TYP: P001-SS

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

AVEN[®]
BERG



HU



A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

Tartsa meg a használati útmutatót a későbbi használathoz, és adja tovább minden más felhasználónak! FIGYELEM! A termék nem tartozik gyermekek kezébe! Ez a termék nem játék vagy játékra szánt termék! Ne helyezze a terméket hőforrások vagy nyílt láng közelében! A biztonsági utasítások be nem tartása nemcsak személyes egészségkárosodással, hanem vagyoni kárral vagy a termék károsodásával is járhat!

Először is, alaposan tanulmányozz engem alaposan

A termék használata előtt kérjük, hogy alaposan olvassa el az alábbi utasításokat és használati utasításokat.

-  A Pizzabox kicsomagolásakor és összeszerelésakor fokozott óvatossággal járjon el. A termék egyes élei a gyártási folyamatból adódóan élesek maradhatnak, és ha nem bántik óvatosan, vágási sérüléseket okozhatnak. A pizzakő törékeny, ezért megrepedhet, ha egy másik kemény tárgynak ütközik, leejtik stb. Ezért fokozott óvatossággal kezelje.
-  A Pizzabox kialakítása azt sugallja, hogy a termék testét először sík felületre kell helyezni, majd minden csomagolóanyagot, például a műanyag vagy papír csomagolást el kell távolítani. Csak ezután lehet a terméket a pizza elkészítéséhez használni.
-  SOHA ne dobja el a csomagolóanyagot, mielőtt meggyőződött arról, hogy teljesen elégedett a termék összeállításával.
-  SOHA ne tegye a terméket az oldalára vagy a tetejére, mert ez károsíthatja a benne lévő pizzakövet. Ezért a Pizzaboxot mindig csak vízszintes helyzetben szabad elhelyezni, az aljával az alap felé fordítva, ahogyan azt a jelen használati utasítás ábrázolja.
-  A termék első használata előtt a pizza előkészítésével először melegítse fel a Pizzaboxot a „Forró zóna” szintre, hogy a gyártási folyamatból származó ipari anyagok, olajok és kenőanyagok maradványai, amelyek esetleg a Pizzabox részein maradtak, leégjenek. Ezután hagyja, hogy a termék lehűljön az „Ideális zóna” hőmérsékletére, mielőtt az első pizzát beletenné.
-  A grillsütő felső fedelét, ha rendelkezik ilyennel, mindig ki kell nyitni, mielőtt begyűjtja a grill-sütőt.
-  Soha ne érintse meg a Pizzabox egyetlen részét sem használat közben, mivel az egész termék nagyon magas hőfokra melegszik fel, és fennáll a súlyos égési sérülések veszélye.
-  A Pizzabox használatakor a gyártó azt ajánlja, hogy a termék élettartamának maximalizálása érdekében a terméket a rozsdamentes acél védelmére és tisztítására alkalmas termékkel kezeljék és tisztítsák.



FIGYELMEZTETÉS: Ha a vonatkozó biztonsági a jelen kézikönyvben leírt utasításokat, súlyos személyi sérülések és anyagi károk keletkezhetnek. Ezért a termék első használata előtt alaposan olvassa el a kézikönyv teljes tartalmát, és tartsa be az összes utasítást és utasítást.

Biztonsági figyelmeztetés

Olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi használatra.

- ☞ A Pizzabox főzőkamrában ne tároljon és ne alkalmazzon semmilyen tüzelőanyagot, éghető anyagot, alkoholt, folyékony öngyújtót, faszén, fatárgyakat stb.
 - ☞ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a Pizzaboxot, amikor az használatban van.
 - ☞ MINDIG tartsa a gyermekeket és a háziállatokat biztonságos távolságban a Pizzabox-tól.
 - ☞ A Pizzaboxot legalább 1 m távolságra helyezze el minden éghető anyagtól.
 - ☞ Az ételek Pizzaboxban történő elkészítéséhez csak megfelelő és hőálló főzőedényeket használjon, például a Pizzabox tartozékaihoz tartozó eszközöket. SOHA ne használjon üveg, műanyag vagy szilikon főzőedényeket.
 - ☞ A Pizzabox CSAK akkor vehető le a grillről, ha kellően kihűlt. A Pizzabox lehűlési ideje a kerti grill kikapcsolásától számítva körülbelül 2 óra. Kérjük, vegye figyelembe, hogy faszénparázs grill sütő használata esetén ez az idő hosszabb is lehet. SOHA NE használjon vizet a termék locsolására stb. a Pizzabox lehűlésének felgyorsítására.
 - ☞ SOHA ne használjon agresszív tisztítószeret vagy tisztítószeret a pizzakő tisztításához. Ehelyett hagyja a Pizzaboxot az étel elkészítése után még 15 percig üzemi hőmérsékleten, és egy kefével óvatosan kaparja le a Pizzabox belsejét. Ez a művelet elegendő, és nincs szükség a pizzakő további mosására vagy tisztítására.
 - ☞ SOHA ne takarjon le semmilyen szellőzőnyílást, sem a kerti grillen, sem a Pizzaboxon.
 - ☞ SOHA ne használja - ne gyűjtsa meg a kerti grillt, amíg a védőponyva a Pizzaboxon van.
 - ☞ SOHA ne hagyjon semmilyen ételt/élelmiszert a Pizzaboxban felügyelet nélkül.
 - ☞ Amennyiben a Pizzabox belsejében bármilyen zsírmaradvány meggyullad, azonnal zárja el a kerti grill gázellátását a gázpalackon lévő kupakkal.
 - ☞ Miután befejezte a főzést a Pizzaboxban, zárja el a gázvezeték összes szelepét, beleértve a gázpalack főfedelét is.
 - ☞ SOHA ne hagyja, hogy a grill belsejében - a Pizzabox alatti területen - égetlen gáz gyűljön össze a Pizzabox használata előtt.
 - ☞ SOHA ne hajoljon a Pizzabox fölé, amikor begyűjtja a kerti grillt.
 - ☞ SOHA ne avatkozzon bele semmilyen módon a kerti grill konstrukciójába, és ne módosítsa azt, hogy jobban illeszkedjen a Pizzabox alakjához.
- Soha ne piszkálja a Pizzaboxot használat közben.

Első használat

Hogyan készítsünk autentikus ínycsok pizzát?

A PIZZA ELKÉSZÍTÉSÉHEZ SZÜKSÉGES ESZKÖZÖKET

- 1 Szén- vagy gázgrill a kertben.
- 2 Pizzabox termék megfelelően beépített pizzakővel.
- 3 Fából készült pizzalap: Ez fontos eszköz a pizza ínycsok módon történő elkészítéséhez. Először enyhén szórja meg a lapot liszttel, amivel mindig könnyen elkészítheti a pizzát, majd helyezze a Pizzaboxba.
- 4 Konyhai spatula: Egy másik kulcsfontosságú konyhai eszköz, amely segít a pizza elkészítésében és sütésében. A spatula lehetővé teszi, hogy a pizzát sütés közben szükség szerint forgassa, így a pizza egyenletes barnulást érhet el a Pizzaboxban.
- 5 Fém pizzaháj: A fém spatula - szelet a Pizzabox tartozékból elengedhetetlen eszköz a pizza könnyű eltávolításához a Pizzabox sütőkamrából.
- 6 Pizzakés.

Megjegyzés: A Pizzabox tartozékok nem tartoznak az alapfelszereltséghez, de megrendelhetők.

Az előkészítéshez a következőkre lesz szükséged

Ajánlott hozzávalóink, hogy minden alkalommal a legjobb minőségű ínycsok pizzát készíthesse el!

ÖSSZETEVŐK LISTÁJA

- 1 Pizzatészta - házilag vagy készen: kész pizzatészták ma már számos szupermarketben, élelmiszerboltban, pizzériában vagy webáruházban kaphatók. A Pizzabox gyártójaként azonban azt javasoljuk, hogy a saját tésztáját sodorja vékony héjvastagságúra. Bár egyszerűbb kész tésztát vásárolni, a héj vastagságát tekintve gyakran túl vastag lehet, és előfordulhat, hogy kicsit tovább kell sütni a pizzát, mintha házi tésztát használna.
- 2 Pizzaszósz - házi készítésű vagy kész.
- 3 Sajt: A legjobb sajt fajta pizza készítéséhez a mozzarella, de más keménysajt-típusok is ugyanolyan ízletesek erre a célra!
- 4 Egyedi hozzávalók a tészta megkenéséhez: Dolgozz a saját kreativitásod szerint, azonban javasoljuk, hogy használj erre a célra már főtt húsokat/pácolt húsokat, apróra vágott zöldségeket, és ha elég bátor vagy, akkor chilit is!
- 5 Mi tengeri só és friss bazsalikomot ajánlunk erre a célra, de természetesen a fantáziádnak itt sem szabhat sz határt!

Utasítások a saját pizza elkészítéséhez

- 1 A Pizzaboxban történő sütéshez szükséges hőmérséklet-tartomány eléréséhez használja a gázkeri grill lángszabályozóját, vagy a faszénnel működő kerti grilleknél a lángszórók segítségével állítsa be a láng intenzitását. Felhívjuk figyelmét, hogy a Pizzabox üzemi hőmérsékletre való felmelegedésének ideje az adott kerti grilltípustól függően változhat. A lehető legjobb eredmény elérése érdekében a Pizzabox hőmérőjének az „Ideális zóna/ideális hőmérséklet” tartományon belül kell mutatnia.
- 2 A pizza elkészítése előtt először porolja be a fából készült pizzalapot egy egyenletes réteg liszttel (kb. 2 evőkanál). Távolítsa el a felesleges lisztet.
- 3 Miután a tésztát elég vékonyra sodorta, helyezze a lisztezett falapra. Folytassa a pizza tényleges elkészítését: a szószal kenje be a tésztát, majd kenje/szórja rá a kívánt hozzávalókat. Vigyázzon, hogy a szósz ne öntse ki, és ne szórja szét a hozzávalókat a lapáton – a pizzatesten kívül –, mert ezeken a területeken a tészta a lapáthoz tapadhat.
- 4 A fából készült pizzahéjat körülbelül a héj hosszának feléig helyezze be a Pizzaboxba, majd gyors, rángatózó mozdulattal engedje le a pizzatestet a héjról, hogy a pizza bent maradjon. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a Pizzabox használat közben nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, és súlyos égési sérülések keletkezhetnek, ha nem a falapát segítségével helyezi be a pizzát a sütőtérbe.
- 5 Amint a pizza a Pizzabox sütőkamrába kerül, fokozatosan kezd átégni. A hőmérséklet a Pizzabox hátuljában magasabb értékeket ér el. Ezért a sütés során a pizzatest alá helyezett spatula segítségével 20-30 másodpercenként fokozatosan forgassa meg a pizzát, majd forgassa meg az egész pizzát, hogy a pizza minden oldalról mindig egyenletesen süljön meg.
Ha elégedett a pizza színével és átsült állapotával (a szokásos sütési idő kb. 3-5 perc, a kerti grillsütő adott típusától és a tészta vastagságától függően), a fém pizzahéj segítségével kivetheti a pizzát a Pizzaboxból.
- 6 Egy pizzavágó segítségével, majd vágja a tésztát a kívánt darabokra, jó ízlést kívánva!
- 7 SOHA ne használjon mosó- vagy tisztítószeret a pizzakő tisztításához. Ehelyett az utolsó pizza/tál eltávolítása után hagyja a Pizzaboxot további kb. 15 percig üzemi hőmérsékletre melegítve, és egy spatula vagy fa pizzahéj segítségével óvatosan távolítsa el a Pizzabox belsejében maradt hozzávalókat, így a Pizzabox készen áll a következő használatra.
- 8 A fenti biztonsági figyelmeztetésekben leírtaknak megfelelően, miután a Pizzabox teljesen kihűlt, óvatosan vegye le a kerti grillről, és tárolja egy megfelelő helyen a későbbi használatra.

Megjegyzés: A termékhez tartozó, fent említett tartozékok nem tartoznak az alapfelszereltséghez, azokat külön kell szállítani.

Általános információk az ételkészítéshez

-  Kérjük, figyelmesen olvassa el és kövesse az alábbi főzési utasításokat.
-  MINDIG mosson kezet a nyers hús kezelése előtt és után, valamint evés előtt.
-  MINDIG tartsa a nyers húst a főtt hústól és más ételektől elkülönítve.
-  Mindig győződjön meg arról, hogy az eszközök és szerszámok teljesen tiszták és mentesek a rászáradt ételmaradékoktól, mielőtt ételt készít.
-  MINDIG győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átsült-e fogyasztás előtt.
-  SOHA ne használja ugyanazt a konyhai eszközt a nyers hús, majd a főtt hús kezeléséhez.
-  FIGYELMEZTETÉS - A nyers vagy nem kellően átsütött hús fogyasztása ételmérgezés veszélyének teszi ki Önt.
-  Az alulfőtt hús kockázatának csökkentése érdekében vágja fel a húst késsel, miután kivette a Pizzaboxból, és győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átsült.
-  FIGYELMEZTETÉS - ha a hús teljesen átsült, akkor a közepéből kifolyó saft tiszta, rózsaszín vagy vörös színű, ami magára a hús színére is vonatkozik.
-  Az ételek végső elkészítéséhez a Pizzaboxban már főtt húsokat vagy kolbászokat ajánlunk.
-  Minden egyes étel elkészítése után alaposan mossa el az elkészítéshez használt edényeket és eszközöket.
-  Mielőtt ténylegesen elkezdené az ételek elkészítését, ne feledje, hogy a Pizzabox belső kamrája nem érintkezhet közvetlenül olyan élelmiszerrel, amely zsiradékot, olajat vagy vajat tartalmaz, vagy zsírral, olajjal vagy vajjal van bevonva, mivel ezt a pizzakő magába szívja, ami később foltokat okoz a kövön, vagy a pizzakő megsérül. Nemkívánatos szagok vagy füst keletkezhet, és a későbbiekben a Pizzaboxban felhasznált ételek természetes íze és aromája károsan befolyásolhatja a pizzakövet. Ezért zsírtartalmú ételeket csak kisebb sütőlemezen, serpenyőben vagy öntöttvas serpenyőben szabad a Pizzaboxba helyezni.

SZEM ELŐTT TARTANI!

A pizzát semmilyen módon ne főzze meg, mielőtt a Pizzaboxba helyezi.

A pizza teljes hőkezelése közvetlenül a Pizzaboxban lévő pizzakövön történik.

Segítség a problémákhoz

Miért ég meg a pizza héja, mielőtt a felszínén lévő hozzávalók átsülnek?

A Pizzaboxot túl magas hőmérsékletre melegítették. Csökkentse a hőmérsékletet a kerti grill felületén, hogy a héj és a hozzávalók egyenletesen és egyszerre süljenek meg.

Alternatívaként a problémát okozhatja a túl vékony héj is.

Miért ázik át a karaj?

A kéreg vastagsága túl vastag. Tekerje ki a tésztát még gyengébb vastagságúra, mielőtt a pizza tetejére szórja a hozzávalókat.

Miért nem sülnek át kellőképpen az összetevők a pizza felületén?

A pizzatészta felszínét túl vastag rétegben töltötték meg az összetevőkkel. Ha csökkenti a pizza felületén használt hozzávalóréteg vastagságát, egyenletes és alapos átsülést érhet el.

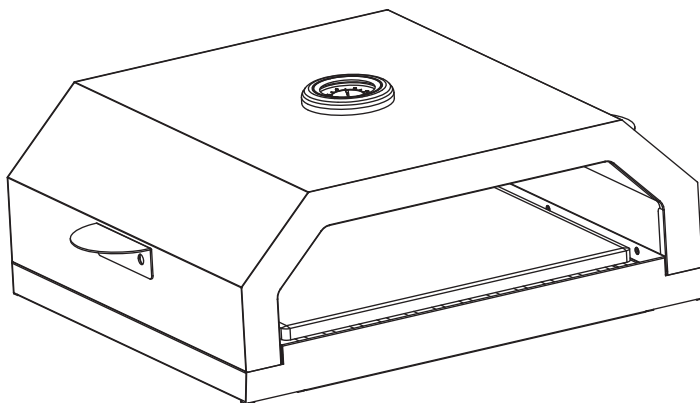
A Pizzaboxomnak több mint 10 percbe telik, mire a kívánt hőmérsékletre melegszik.

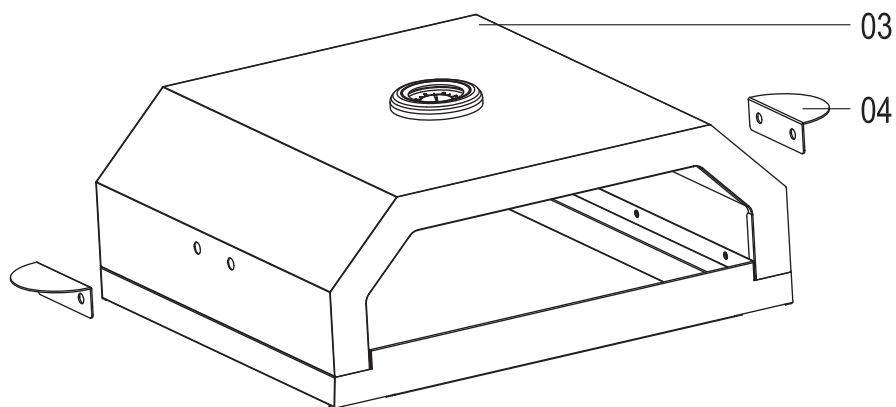
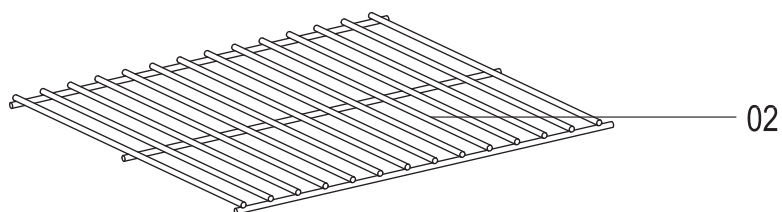
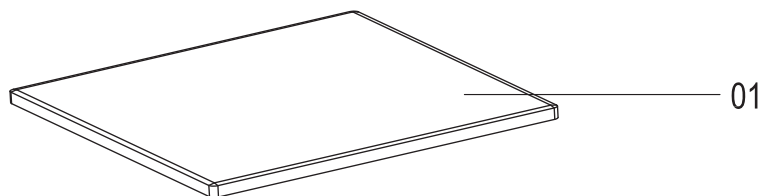
Az Ön gáz- vagy faszénkerti grillje nem biztosít megfelelő hőmérsékletet a Pizzabox felmelegítéséhez. Várjon még egy kicsit, és távolítsa el a grillje gázégőiről az esetleges fedeleket vagy forrólevegő-levezetőket.

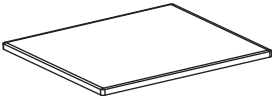
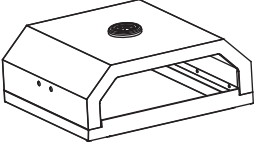
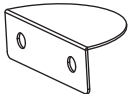
Miért nem sül meg egyenletesen a pizzám minden oldala?

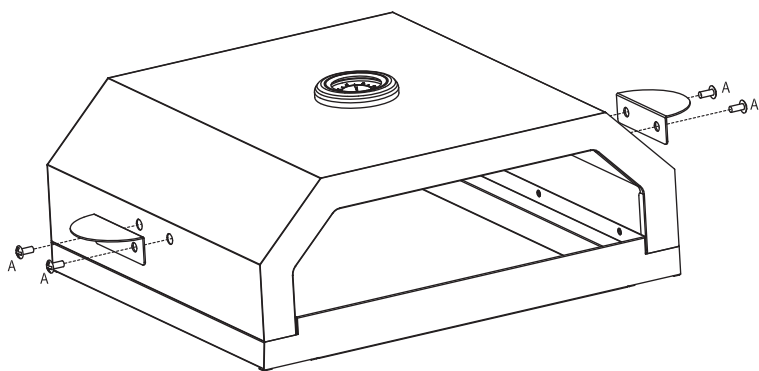
A sütési folyamat során gyakrabban kell forgatnia a pizzát a fenti utasításoknak megfelelően.

Telepítés

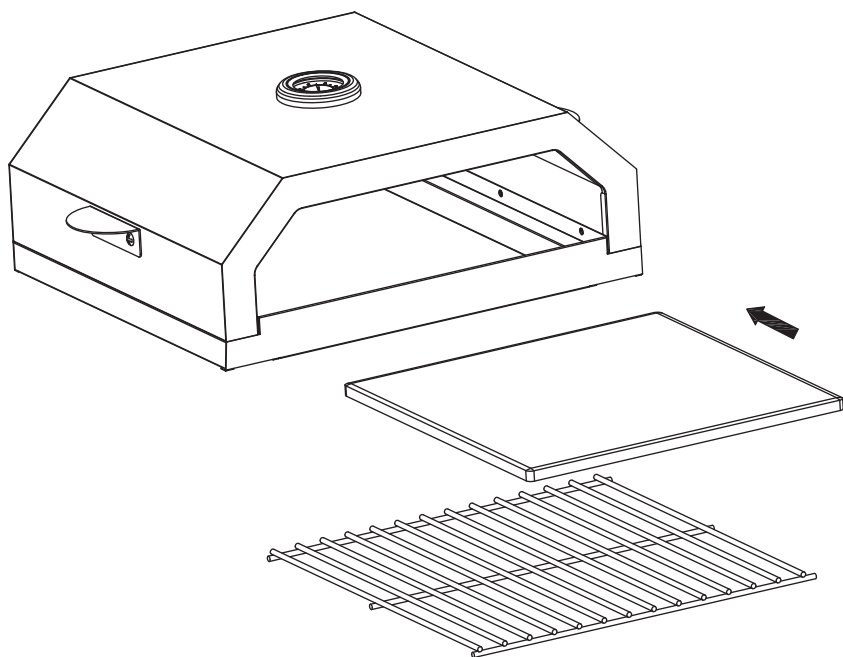




NÉV	LEÍRÁS	KÉP	NUMBER
01	Pizza kő		1
02	Sütőrács		1
03	Kemenceház		1
04	Madla		2
A	M6x12 csavar		4



A  M6x12 csavar 4x



Karbantartás

Az Ön Pizzaboxa rendszeres karbantartást igényel a belső és külső alkatrészek tekintetében.

A Pizzabox burkolat használata az alábbi karbantartási utasításokkal együtt segít abban, hogy a termék tökéletes működési állapotban maradjon és megőrizze megjelenését. A Pizzaboxot kültéri használatra tervezett hordozható terméknek tervezték, és nem állandó telepítésre vagy járműbe, csónakba stb. való beszerelésre szánták.

Rozsdamentes acél

Idővel a Pizzabox belsejében felhalmozódhat a zsír, a zsír és az ételkészítés során használt egyéb olajok. A termék újbóli mosásához használjon enyhe szappan és meleg/meleg víz oldatát. Ezután öblítse le a szappanoldatot tiszta meleg/meleg vízzel, és hagyja a terméket megfelelően megszáradni. Minden használat után alkalmazzon rozsdamentes acél felületvédő szert a termék rozsdamentes acél részeire, hogy a termék külső felületén védőbevonatot képezzen, és megvédje azt az időjárás viszontagságaitól.

Ha a Pizzaboxot néhány hónapra kivonja a forgalomból, vigyen fel egy enyhe réteg növényi olajat a Pizzabox külső részeire, hogy megvédje a terméket az esetleges korrózió ellen.

Még a rozsdamentes acél is megadja magát a korróziónak, ha nincs megfelelően karbantartva.

Időről időre foltok jelenhetnek meg a Pizzabox rozsdamentes acél alkatrészeinek felületén. Ez teljesen normális, és a Pizzabox védőponyvá alatt rekedt nedvesség és/vagy más környezeti hatások vagy anyagok okozzák. A termék külső részeinek színének megőrzése, a látható foltok és ezen állapot romlása elleni védelem érdekében, amely a Pizzabox maradandó károsodásához vezethet, a terméket azonnal meg kell tisztítani és meg kell szabadulni ezektől a foltoktól. Ez a legjobban rozsdamentes acél tisztítószer/korróziógátló oldat használatával érhető el. Alternatív megoldásként, ha a foltok már nagyobbak és nehezebben eltávolíthatók, használjon rozsdamentes acél polírozószert, majd megfelelő tisztítószer. A Pizzabox tisztításakor mindig puha ruhát használjon, soha ne használjon súrolószereket, drótos ruhákat vagy súroló felületű szivacsokat a termék külső részeinek tisztításához, mivel ezek a felület sérülését és a termék későbbi korrózióját okozzák.

Pizzabox tárolás

A Pizzaboxot kültéri használatra tervezték. Azonban, akárcsak a járművénél, a termék élettartama meghosszabbodik, ha tárolja és védi az időjárás viszontagságaitól. Javasoljuk, hogy a Pizzaboxot egy védőponyva alatt (tartozékként kapható) vagy beltérben tárolja.

Pizzabox védőponyva

A Pizzaboxot használat után mindig hagyja teljesen kihűlni, mielőtt letakarja a védőponyva segítségével. Ellenkező esetben a ponyva megolvadhat vagy kigyulladhat. Ha a Pizzabox a védőponyva alatt lehűl, a nedvesség lecsapódhat, ami korrózióhoz vezethet. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a terméket a hosszú távú tárolás előtt alaposan meg kell tisztítani. Ellenkező esetben az ételmaradékok, a zsír, a nedvesség és a sók miatt a hosszabb állásidő alatt mikroorganizmusok alakulhatnak ki a védőlemez felülete alatt. A hosszabb állásidő alatt aztán fokozatosan foltok és/vagy korrodált területek alakulhatnak ki. Ezen okok miatt fontos, hogy a terméket rendszeresen ellenőrizzük az ilyen elváltozások jelei miatt, és ha szükséges, a tárolás előtt állítsuk vissza a termék eredeti állapotát. Ha a foltok és korrodált területek megfelelő gondozás nélkül maradnak, akkor azok olyan mértékben megromolhatnak, hogy már nem lehet eltávolítani őket.

Abban az esetben, ha a Pizzaboxot a kerti grillben tárolja, a terméket rendszeresen ellenőrizni kell, hogy megelőzze a termék külső részeinek korrózióját vagy egyéb nemkívánatos elváltozásait.

MEGJEGYZÉS: A pizzakő természetes anyag, ezért idővel változhat a színe, de ez nem befolyásolja a Pizzabox belsejében lévő funkcióját.

MEGJEGYZÉS: A Pizzabox használata során a külső részek színe megváltozhat a rendkívül magas hőmérsékletnek való kitettség miatt. Ez azonban semmilyen módon nem befolyásolja a Pizzabox működését.

* MEGJEGYZÉS: A termékhez tartozó tartozékok nem tartoznak az alapfelszereltséghez, azokat külön kell szállítani.

Házi tészták készítése

Alap tészta

Hozzávalók

200 g | 1 és 1/3 csésze fehér kenyérliszt magas glutén- és fehérjetartalommal

1/2 teáskanál finom száraz élesztő

1 teáskanál kristálycukor (finom)

1/2 teáskanál finom tengeri só

1 evőkanál olívaolaj

Elkészítési eljárás

Egy nagy tálban keverjük össze a lisztet az élesztővel, a cukorral és a sóval, és készítsünk egy mélyedést a közepébe.

Keverjük el az olívaolajat a 140 ml langyos vízben, majd öntsük a vizet és az olajat a lisztben lévő mélyedésbe, és kézzel dolgozzunk durva tésztát.

A tésztát fordítsuk ki a tálból egy enyhén lisztezett vagy olajozott munkafelületre - sodrófára -, és alaposan gyúrjuk át.

A tálal enyhén kenje be olajjal, és tegye vissza a tálba a kivajazott tésztát. Ezután fedje le a tálal enyhén megolajozott fóliával, és hagyja a tésztát szobahőmérsékleten kelni, amíg a térfogatának a duplájára nem kelt. Normál szobahőmérsékleten körülbelül 1 óra alatt kel meg. Hűvösebb hőmérsékleten a tészta keléséhez 2 óra vagy több idő is szükséges lehet, de a hosszabb kelesztési idő jobb ízű kész pizzatésztát eredményez.

Miután a tészta megkelt, ütögesse meg, hogy eltávolítsa a felesleges levegőt, majd gyúrja át még egyszer röviden. A tészta most már készen áll a végső sodrásra, formázásra és a pizza sütésre való előkészítésére.

Gluténmentes tészta

Hozzávalók

125 g | 3/4 csésze kukoricaliszt (kukoricakeményítő)

50 g | 1/3 csésze fehér rizsliszt

50 g | 1/3 csésze tápiókaliszt

25 g | 0,15 csésze Psyllium por

1/2 teáskanál finom tengeri só

1/2 teáskanál kristálycukor (finom)

1/2 teáskanál finom szárított élesztő

50 ml fehér joghurt

25 ml olívaolaj

Elkészítési eljárás

Szitáljuk át a kukoricalisztet a rizsliszttel, a tápiókaliszttel, az indiai platánhéjporral, a sóval és a cukorral együtt, majd szitáljuk át újra ezeket a hozzávalókat, hogy alaposan és egyenletesen összekeveredjenek.

Keverje fel az élesztőt, a joghurtot és az olívaolajat 240 ml langyos vízben, majd ezt a keveréket keverje bele a már elkészített lisztkeverékbe. Hagyja a tésztát kb. 8 percig pihenni, vagy amíg a keverék pizzatészta állagúvá nem sűrűsödik. Ezután gyúrjuk át röviden a tésztát, majd fedjük le a tálal olajozott fóliával, és hagyjuk 30 percig kelni.

Ha a tészta megkelt, készen áll a végső sodrásra, formázásra és a pizza sütésre való előkészítésére.

Az ízletes pizzák elkészítése mellett a Pizzaboxodban számos más étel elkészítését is lehetővé teszi, mint például indiai Naan kenyér, közel-keleti lapos kenyér, különféle kecskék, sült zöldségek, ritka steakek, halak és még sok más étel.

Megjegyzés: A többi ételt, kivéve a lapos kenyereket és a pizzákat, alacsony sütőedényben vagy hőálló serpenyőben kell elkészíteni.

Az ízletes pizzák elkészítése mellett a Pizzaboxodban számos más étel elkészítését is lehetővé teszi, mint például indiai Naan kenyér, közel-keleti lapos kenyér, különféle kecskék, sült zöldségek, ritka steakek, halak és még sok más étel.

Megjegyzés: A többi ételt, kivéve a lapos kenyereket és a pizzákat, alacsony sütőedényben vagy hőálló serpenyőben kell elkészíteni.

A folyamatos tervezési fejlesztések miatt az ebben a kézikönyvben bemutatott termék alakja némileg eltérhet a ténylegesen szállított terméktől.

AVEN[®] BERG

Vše pro dílnu, dům a zahradu za nejnižší ceny
naleznete na www.avenberg.cz



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!