



Wir bedanken uns für Ihren Kauf, und gratulieren Ihnen zu dieser Erweiterung Ihres Schwenkgrills mit Spaß-Garantie!

Anleitung für Pizza-Ofen-Aufsatz

- Schüren Sie in der Feuerschale eine vollflächige Glut. Wählen Sie hierfür vorrangig Kohlebriketts. Eine Glut aus verbranntem Holz ist nicht zu empfehlen, da die Rauchbildung zu hoch ist und eine lang anhaltende hohe konstante Temperatur nicht gewährleistet ist. Ideal sind Kohlebriketts aus Kokos oder Bambus. Diese verbrennen zu 100% rauchfrei und halten eine brauchbare Temperatur über mehrere Stunden. Für den originalen Pizzaofen-Geschmack können zusätzlich einige angefeuchtete Buchenholzschnipsel in die Glut gelegt werden.
- Legen Sie nun den Pizza Stein direkt auf die Glut. Achten Sie auf eine vollflächige Auflage des Steins auf der Glut, damit eine gleichmäßige Hitzeeinwirkung zum Schutz des Steins stattfinden kann. Erfahrungsgemäß ist der Stein nach ca. 45-60 min. auf einer Ideal-Betriebstemperatur von ungefähr 400°C.
- Legen Sie nun den Pizza-Aufsatz auf den Rand Ihrer Feuerschale. Die Aussparung im Reif dient dem Rauchabzug und auch als Toleranzausgleich zum Maß Ihrer Feuerschale. Positionieren Sie daher die Aussparung immer an einem der Standfüße.
- Lassen Sie nun Ihre Pizza von der mitgelieferten Pizzaschaufel auf den Stein gleiten und legen den Deckel bündig auf den Aufsatz. Der Deckel ist nur während der reinen Pizzabackzeit aufzulegen. Der Deckel wird im Nu heiß und dient lediglich dazu, die Hitze von oben zurück auf die Pizza zu strahlen, um somit einen Ofeneffekt zu erzielen. Der Deckel wird sich während des Betriebs leicht verformen, wird sich aber außerhalb der Feuerschale im Abkühlungsprozess binnen Minuten wieder in die Ausgangsform zurück bewegen. Also keine Sorge!
- Achtung: Benutzen Sie in jedem Fall kräftige Lederhandschuhe oder Arbeitshandschuhe zu Ihrem Schutz.

Tipps & Tricks

- Der Pizza-Stein besteht aus hochwertigster Schamotte, ist mit seiner Stärke von 50mm (!) extrem robust und bis 1100°C feuerfest. Für ein langes Leben behandeln Sie ihn bitte fachgerecht: um Spannungsrisse zu vermeiden, heizen Sie ihn stets vollflächig auf gleichmäßigem Glutbett auf. Nach dem Pizzabacken schonend abkühlen lassen.
- Reinigung:
Reinigen Sie den Stein grundsätzlich nur im kalten Zustand. Angebranntes mit einem Ceranfeldschaber abkratzen. Flecken können auch mit Schleifpapier entfernt werden. Nur in Ausnahmefällen mit Wasser reinigen. Keinesfalls Spülmittel verwenden, da der Stein sonst den Geschmack des Reinigers annehmen würde. Nach der Reinigung mit Wasser mindestens 1 Woche bis zu nächster Benutzung trocknen lassen, da sonst Spannungsrisse entstehen können.
- Der Stein mit 50mm Materialstärke speichert exzellent die Hitze. Ist er einmal auf Betriebstemperatur, können Sie wie am Fließband Pizzen backen. Mit einer durchschnittlichen Backzeit von 6 Minuten können Sie also binnen 20 min. 4 Personen beköstigen.
- Breiten Sie den Pizzaboden immer auf der bemehlten Holzschaufel aus. Zupfen oder ziehen Sie den Teig lediglich mit Ihren Fingerspitzen. Benutzen Sie keinesfalls ein Nudelholz; Sie würden die mühsame Arbeit der Hefekulturen vernichten und die Luftblasen, wie man sie von einer originalen italienischen Pizza kennt, hätten keine Chance.
- Für eine knusprige Pizza ist der Boden perfekt, wenn der Teig hauchdünn ist und Sie „durchschauen“ können.
- Nach unserer Erfahrung können Sie aus 500g Mehl problemlos 4 Pizzen erhalten. Bei der Zugabemenge der Hefe lohnt es sich zu experimentieren bis Sie die für „Ihren Geschmack perfekte“ Pizza erhalten.
- Üben Sie kurz mit einer unbelegten Pizza das Schieben von der Schaufel. Achten Sie auf genügend Mehl auf dem Holzbrett. Mit kurzen Rucken und Zucken kann die Pizza letztlich sehr gut von der Schaufel auf den Stein gleiten.
- Als Käse schmeckt am besten echter Büffel-Mozzarella. Der Käse gehört immer unter die Zutaten. Benutzen Sie Mozzarella aus dem Lake-Beutel, dann pressen Sie zuvor die Feuchtigkeit mit einem Stofftuch aus. Je mehr wasserhaltige Zutaten auf die Pizza kommen, je mehr durchweicht der Teig und alle Knusprigkeit ist dahin.
- Bezüglich dem Belag Ihrer Pizza bedenken Sie stets: Weniger ist manchmal mehr!

Guten Appetit, und viel Freude als frischgebackener Pizzabäcker!