



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Руководство по эксплуатации



Камень для выпечки пиццы и хлеба
PS 16

Руководство по эксплуатации

Приобретя наш камень для выпечки, вы выбрали изделие из натурального материала, которое доставит вам много радости. Узнайте, насколько камень расширяет возможности вашей печи, и опробуйте разнообразные варианты применения вашей «новой» каменной печи! Более того, только так вы сможете придать последний штрих замороженной готовой пицце, испеченной в каменной печи.

Камень для выпечки изготовлен из безвредного для пищевых продуктов шамота и является изделием из натурального материала. Изменения цвета, небольшие отверстия или легкие неровности – это норма, не являющаяся причиной для рекламации, так как функциональность камня при этом не изменяется.

Подготовка и использование

Перед первым использованием протрите натуральный камень и деревянную лопатку влажной салфеткой. Никогда не погружайте их в воду и не мойте под проточной водой. Холодный сухой камень для выпечки поместите на решетку (холодной) электрической или газовой духовки, установленную на нижний уровень. Затем разогревайте духовку вместе с камнем в течение примерно 30 минут при температуре не менее 250°C.

СОВЕТЫ

Чем выше температура, тем лучших результатов можно достичь. Идеальная температура составляет примерно 280°C, но при этом не стоит превышать максимальную температуру в 300°C.

Хотя у некоторых духовок максимальная отображаемая температура составляет 250°C, многие приборы могут разогреваться до температуры примерно 300°C – для этого следует просто установить регулятор температуры на максимум.

Пробуя разные варианты, вы быстро найдете подходящие вам настройки. При идеальных настройках время выпечки пиццы займет примерно 5–7 минут.

ВНИМАНИЕ:

Всегда помещайте камень для выпечки в холодную духовку и **никогда** не нагревайте **влажный камень!**

Деревянная лопатка предназначена для помещения выпечки на камень и снятия ее с горячего камня. Лучше всего это делать, предварительно присыпав деревянную лопатку мукой, а затем подсунув ее под пиццу легкими толчками.

Чистка и уход

Дождитесь остывания камня. Остатки муки уберите сухой салфеткой. Присохшие остатки пищи можно осторожно соскрести ножом или даже оттереть с помощью чистящей губки (сухой или слегка влажной).

Камень можно только протирать влажной салфеткой, никогда не мочите его сильно и ни в коем случае не погружайте в воду!

Камень для выпечки – это изделие из натурального материала, поэтому после многократного использования на нем вполне могут появиться темные пятна от пригоревших остатков теста или начинки. Тем не менее, это никак не влияет на функциональность камня.

Деревянную лопатку также следует очистить в сухом состоянии, а затем, при необходимости, протереть влажной салфеткой. Никогда не погружайте ее в воду и не мойте под проточной водой – это может привести к деформации дерева.

Ознакомьтесь с нашим **быстрым рецептом для пиццы**, с помощью которого вы сможете сразу опробовать ваш новый камень. Из указанного количества ингредиентов получится 4 пиццы.

500 г муки (универсальной) высыпать в чашу

1 ч.л. соли и

30 г дрожжей,

¼ л воды (чуть теплой),

1 ст.л. оливкового масла

смешать в стакане, вылить на муку и перемешать миксером (с помощью крюка для замешивания).

Тесто накрыть салфеткой и оставить в теплом, защищенном от сквозняка месте примерно на 20 мин. После этого еще раз перемешать – тесто готово!

Из получившейся массы теста сформировать 4 шара одинакового размера.

Каждый шар расплющить на рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, затем раскатать скалкой (также хорошо присыпанной мукой). Чтобы края были немного потолще, последнюю треть пиццы растянуть руками.

Необходимо следить за достаточной толщиной краев пиццы, чтобы предотвратить вытекание начинки.

Распределить томатный соус (готовый магазинный или приготовленный по нижеприведенному рецепту) по каждой пицце и выложить начинку и приправы по вкусу.

С помощью деревянной лопатки выложить пиццу на горячий камень в подготовленную духовку. Время выпечки 5–7 минут.

Внимание:

Если при подсовывании лопатки под пиццу или выкладывании пиццы на камень возникают трудности, причиной может быть недостаточное количество муки с нижней стороны пиццы, слишком мягкое тесто для пиццы или слишком большое количество начинки.

Опробуйте также наш рецепт **томатного соуса**

250 г протертых томатов и

1 щепотку соли

перца,

орегано

2 зубчика чеснока

смешать,

раздавить и добавить к томатам, тщательно перемешать и распределить по дну пиццы ложкой.

Для получения более густой консистенции можно добавить еще немного томатной мякоти.

Еще совет: Чтобы края пиццы получились еще более вкусными, перед подачей края можно смазать чесночным сливочным маслом.

Рецепт хлеба

Ингредиенты:

200 г муки (пшеничной)

300 г муки (цельнозерновой)

1 ч.л. соли

400 мл воды

10 г дрожжей, свежих

2 ст.л. семян подсолнечника или других зерен для посыпки

Все ингредиенты тщательно перемешать (примерно 10 минут) и оставить подниматься при комнатной температуре примерно на 40 мин.

Тесто выложить в форму для выпечки, посыпать зернами и сверху посередине сделать надрезы острым ножом. Выпекать при температуре 200°C примерно 45 мин.

ЖЕЛАЕМ ПРИЯТНОГО ВРЕМЯПРЕПРОВОЖДЕНИЯ И УСПЕХОВ!
