

FRATELLI PIZZA STONE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

*Przyrządź prawdziwą włoską pizzę we własnej kuchni!
Spróbuj wypieku domowego chleba!*

Przedstawiamy Państwu produkt całkowicie nowy, nieznaną dotąd na europejskim rynku – „Fratelli Pizza Stone”, dzięki któremu będziecie w stanie zamienić swoją domową kuchenkę w nawiązujący do włoskich tradycji, starego typu piec do pizzy, w pełni oddający smak doskonałej, chrupiącej pizzy.

Fratelli Pizza Stone, „kamień” do wypieku pizzy, symuluje parametry profesjonalnego pieca. Mikroporowatość kamienia absorbuje wilgoć zawartą w cieście, jednocześnie rozprowadzając równomiernie wysoką temperaturę z twojej kuchenki. Duża grubość naszego kamienia zapewnia długotrwałe utrzymanie ciepła, a tym samym najwyższą efektywność w przekazywaniu go ciastu, co gwarantuje za każdym razem chrupkość wypieku. Nadszedł czas pizzy! I to domowej produkcji! Dzięki naszemu kamieniowi przyrządzisz w domu najprawdziwszą włoską pizzę. Nasz kamień zapewnia niekończące się możliwości wypieku z autentycznym włoskim smakiem. Jego możliwości są oczywiście szersze – za jego pomocą upieczesz także pyszne ciastka, bułeczki - a przede wszystkim DOMOWY CHLEB. Skorzystaj np. z gotowych zestawów mącznych do wypieku chleba dostępnych w sklepach. Nie ma też lepszej możliwości zagrzania mrożonej czy zakupionej pizzy. Zawsze będziesz w stanie cieszyć się gorącymi, świeżo upieczonymi daniami.

Fratelli Pizza Stone może być używany zarówno w piekarnikach gazowych jak i zasilanych elektrycznie.

JAK UPIEC PIZZĘ KORZYSTAJĄC Z „FRATELLI PIZZA STONE”

- Włóż kamień do swojego piekarnika na niski poziom i nagrzewaj go przez minimum 30 - 40 minut w maksymalnej temperaturze tj. około 250°C.
- Na śliskim blacie posypanym mąką uformuj okrągły, cienki placek z przygotowanej uprzednio kulki ciasta, najlepiej za pomocą wałka (przepis na wykonanie ciasta i sosu podany jest na końcu instrukcji).
- Posyp mąką dosyć obficie drewnianą łopatką, aby uniknąć przyklejenia się ciasta i ułatwić nałożenia na kamień.
- Ułóż uformowany placek na łopatkę.
- Nałóż na placek dowolne, ulubione dodatki (w pierwszym rzędzie sos, później ser mozzarella i np. pieczarki, szynkę, peperoni, oliwki itd.).
- Używając ruchów posuwisto-zwrotnych nałóż przygotowaną pizzę z łopatki na dobrze nagrany uprzednio kamień.
- Piecz pizzę aż brzegi ciasta będą rumiane a sam placek bez trudu odchodzi od kamienia (7-10 min.).
- Za pomocą łopatki ostrożnie zdejmij pizzę z kamienia i ułóż na dużym talerzu.
- Posyp pizzę ulubionymi ziołami np. oregano.
- Pokrój pizzę na dowolnej wielkości trójkąty. Smacznego!

UWAGA! NIE MYJ KAMIENIA PŁYNAMI DO MYCIA NACZYŃ, zeskrób ewentualne resztki i przetrzyj wilgotną ściereczką po ostygnięciu. Pozostałe nieczystości wypalą się przy następnym stosowaniu.

Wszelkie detergenty uszkodzą kamień – nie wkładaj go do zmywarki!

GWARANCJĄ UDANYCH WYPIEKÓW JEST BARDZO DOBRZE NAGRZANY KAMIEŃ!

Po ukończeniu pieczenia pozostaw kamień w wyłączonym piekarniku aż do ostygnięcia.

Z czasem twój Fratelli Pizza Stone będzie ciemnieć, a pieczone na nim pizze będą bardziej aromatyczne i smaczne. Właściwie użytkowany Pizza Stone nigdy nie będzie wymagał wymiany i będzie służył całe lata!

PODPOWIEDZI

Fratelli Pizza Stone umożliwia bardzo różnorodne możliwości wykorzystania. Oto niektóre z nich:

- Upiecz własną, oryginalną, domową pizzę. Będzie ona kosztować znacznie mniej, niż Ci się wydaje!
- Spróbuj wypieku chleba, rogalików, ciastek czy pieczywa czosnkowego.
- Odgrzej kupioną wcześniej, a nie zjedzoną pizzę – będzie lepsza od oryginału!
- Odgrzej mrożoną pizzę – nie poznasz jej smaku!
- Upiecz pizzę korzystając z gotowego ciasta do pizzy.
- Wciągnij całą rodzinę do pieczenia pizzy czy domowego chleba.
- Zaprosz znajomych by wspólnie „bawić się” w pizzerię.
- Stosuj kamień jako „podkładkę”, gdy pieczesz swoje ciasta w tradycyjnych blaszkach – będą równie upieczone i nie przypalane od spodu.

JAK PRAWIDŁOWO STOSOWAĆ FRATELLI PIZZA STONE

Prosimy o rygorystyczne przestrzeganie następujących zaleceń przy użytkowaniu produktu:

TAK	NIE !!!
Zabrudzenia z kamienia zeskrobuj po jego ostygnięciu	NIE myj kamienia w wodzie z płynami do mycia!
Nagrzany kamień zawsze podnoś za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic	NIE dotykaj nagrzanego kamienia bez osłony termicznej – możesz ulec poważnemu poparzeniu!!!
Używaj kamienia z ostrożnością – jest wytrzymały na temperaturę, ale kruchy	NIE upuszczaj kamienia – łatwo może ulec pęknięciu



PRZEPIS NA CIASTO I SOS

CIASTO NA PIZZĘ: (porcja na 8 pizz o średnicy około 25 cm)

Składniki: 1 kg mąki pszennej „500”, 1,5 łyżki stołowej cukru, 1,5 łyżeczki soli, 50 ml oleju, 0,5 l. letniej wody, 20 g drożdży.

Przygotowanie: Rozdrobnić drożdże z cukrem i zalać wodą. Dodać sól i dobrze wymieszać. Do rozczyntu wsypać mąkę i wyrabiać ręcznie przez około 5 minut. Do wyrobionego ciasta dolać olej ciągle mieszając aż będzie „odchodziło” od ręki. Przygotowane ciasto spryskać wodą, przykryć ściereczką lub folią i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut. Wyrośnięte ciasto podzielić na 8 równych porcji formując w kulki.

Wystarczy teraz zagnieść przygotowaną kulkę ciasta w okrągły, cienki placek (dłońmi lub przy pomocy wałka) i dalej przygotowywać pizzę wedle własnych upodobań. Koniecznie skorzystaj z naszych rad na temat użytkowania kamienia zawartych w instrukcji.

Uwaga: niewykorzystane „kulki” ze zrobionego ciasta można zamrozić. Wystarczy rozmrozić je przed następnym pieczeniem pizzy i w krótkim czasie rozkoszować się jej smakiem!

SOS: Wymieszać w misce 200 g 30% koncentratu pomidorowego z 200 ml przegotowanej wody. Dodać sól, pieprz, bazylię suszoną do smaku. Wersja ulepszonej: dodać jeszcze małą puszkę zmiksowanych pomidorów pelati.

**UPIECZ WSPANIAŁE, CHRUPIĄCE WYPIEKI ZA POMOCĄ
„FRATELLI PIZZA STONE”!!!**