

Naturligt material

—

Handgjorda unika produkter

—

Hållbar i flera årtionden

—

Respekt för både människa
och natur

—

Tillverkningen kännetecknas
av hållbarhet och god
hushållning med resurser

—

Tillverkning sker i Tyskland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg · Germany

+49(0)9563 2028 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de

PIZZASTEN

För ugn och klotgrill



DENK



Hemligheten bakom pizzastenen från Denk

Denk pizzastenen har tillverkats av eldfast CeraFlam® keramik. CeraFlam® från DENK är ett kontrollerat, livmedelsäkta, smakneutralt, slitstarkt och hållbart material som kan magasinera otroligt mycket värme. Kort sagt egenskaper som behövs för att lyckas med en riktigt god pizza.

Pizzasten för ugn och klotgrill

PIP | H 2 cm | Ø 34 cm | 3,0 kg



Den perfekta hemmagjorda pizzan i egen ugn

Pizzaugnar är invändigt klädda med speciella keramikplattor. Pizzans botten blir därför genast fräsigt utan att brännas vid. Hemma i den egna ugnen har man bara begränsade möjligheter att lyckas med ett sådant resultat. Denk pizzastenen förvandlar din vanliga bakugn till en pizzaugn i en handvändning, snabbt och enkelt utan stora kostnader och teknik.



Förvärm ugnen

Förvärm din ugn tillsammans med pizzastenen på högsta temperatur i ca. 25 minuter. Allt efter ugn kan detta vara upp till 300 °C. Inställning under-/övervärme. Placera pizzastenen på ett galler mitt i ugnen.

Förbered pizzan

Denk pizzastenen magasinerar hög värme under lång tid. Värmen stannar kvar och fördelas jämnt i ugnen, vilket gör att man kan baka hur många pizzor som helst efter varandra. Detta sparar energi och du kan servera perfekta pizzor till många gäster. Därför skall alla pizzor redan vara förberedda och klara för bakning innan den första gräddas. Vid rätt temperatur och tunn deg gräddas pizzorna mycket snabbt.

Lägg på pizzan

Vrid temperaturen tillbaka till ca. 250 °C. Nu kan du lägga på pizzan. Ta antingen en pizzaspade eller tårtspade. Mjöla spaden innan så att pizzan lätt kan glida av. Ännu enklare blir det om du förbereder pizzan på bakplåtspapper och lägger på den tillsammans med pappret.

Grädda pizzan

Allt efter ugnstemperatur och fyllning behöver pizzan gräddas i ca. 10 minuter. Se till att botten blir härligt krispig. Pizzan är vanligtvis färdigräddad när kanterna blir bruna.

Ta ut pizzan och lägg på nästa

Allt efter personlig smak kan pizzan gräddas fräsigt eller mjukt. Ta ut pizzan efter önskad tid och lägg snabbt på nästa. Se till att ugnen inte förlorar för mycket värme när du lägger på pizzan.

Den perfekta pizzan på klotgrillen

Med Denk pizzastenen kan man även på klotgrillen grädda perfekta pizzor. Med några få handgrepp kan du på din nästa trädgårdsfest servera äkta italienska pizzor.



Förvärm klotgrillen

Lägg ungefär dubbelt så stor mängd grillkol i klotgrillen än till vanlig grillning. Arrangera då kolen i en ring under stenen. Sätt sedan i grillgallret och placera pizzastenen i mitten. Lägg därefter locket på grillen. Pizzastenen skall värmas upp till 300 °C inom bara några minuter.

Förbered pizzan

Denk pizzastenen magasinerar hög värme under lång tid. Värmen stannar kvar i grillen, vilket gör att man kan baka många pizzor efter varandra. Detta sparar energi och du kan servera perfekta pizzor till många gäster. Därför skall alla pizzor redan vara förberedda och klara för bakning innan den första gräddas. Vid rätt temperatur och tunn deg gräddas pizzorna mycket snabbt.

Lägg på pizzan

Ta av locket och lägg på första pizzan. Ta antingen en pizzaspade eller tårtspade. Mjöla spaden innan så att pizzan lätt kan glida av. Ännu enklare blir det om du har förberett pizzan på bakplåtspapper. Här är det mycket viktigt att klippa bakplåtspappret så att det inte skjuter ut över kanten och brinner upp. Efter att pizzan har lagts på måste locket sättas på direkt igen.

Grädda pizzan

Allt efter ugnstemperatur och fyllning behöver pizzan gräddas i ca. 10 minuter. Se till att botten blir härligt krispig. Pizzan är vanligtvis färdigräddad när kanterna blir bruna. Vänligen beakta att botten bränns vid om temperaturen är för hög och glöden har placerats för centralt under pizzastenen.

Ta ut pizzan och lägg på nästa

Allt efter personlig smak kan pizzan gräddas frasigt eller mjukt. Ta ut pizzan efter önskad tid och lägg snabbt på nästa. Se till att locket bara lyfts en kort stund så att grillen inte förlorar för mycket värme.

Pizzadeg för 6 personer

650 – 700 g vetemjöl (Typ 550 / Tipo 00)
½ tärning jäst
½ tsk socker
2 tsk salt
400 – 450 ml ljummet vatten

Blanda ihop mjöl och salt.

Rör ut jäst och socker i lite vatten, häll blandningen i en fördjupning i mjölet och blanda ihop med lite mjöl. Låt jäsa i ca. 10 minuter. Blanda därefter ihop alla ingredienser, knåda dem till en smidig deg och dela den i 6 portioner.

Forma dessa till runda bullar och låt dem jäsa övertäckt i ca. 20 minuter. Rulla ut degbitarna till önskad storlek och lägg på fyllning efter tycke och smak.

Per pizza rekommenderar vi ca. 60 g sås.
Grädda vid 230°C – 250°C i ca. 10 minuter enligt ovan.

En videofilm finner du på www.denk-pizzaplatte.de



Our tip:

*Let the dough rise in the fridge over night.
Then the base gets more tasty and crispy.*



Viktig information och tips

- *CeraFlam*[®] är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och behöver inte smörjas vid gräddning.
- *Pizzastenen* diskas för hand med diskmedel. Efter rengöringen skall *pizzastenen* stå väl ventilerat i några dagar för att kunna torka ut ordentligt.
- Fett, vätskor och rök som tränger in i keramiken kan eventuellt ge missfärgningar.
- Vänligen använd alltid ugnshandske när du gräddar pizza på klotgrillen eller i ugnen.
- Denk *pizzastenen* har kontrollerats med avseende på permanent termisk hållbarhet. Mekanisk åverkan (t ex slag eller stötar) kan dock orsaka skador på keramiken. Vi ansvarar inte för mekaniska skador och icke ändamålsenlig användning, inte heller omfattas dessa av garantin.