

Краткая инструкция по эксплуатации

Камень для выпечки пиццы и хлеба

Камень изготовлен из природного шамота и считается натуральным продуктом. Цветовые изменения, небольшие дырочки, неровности или царапины на поверхности не являются основанием для рекламации так как не ухудшают функции камня.

Подготовка и использование

Перед первым использованием протрите влажной тряпкой поверхность камня и деревянной лопатки. Никогда не погружайте камень в воду, а также не мойте в проточной воде! Сухой камень положите на решётку в холодную газовую или электрическую духовку на самый нижний уровень. После чего включите духовку и нагревайте камень в течении 30 минут при температуре 250 градусов.

Советы:

Чем выше температура, тем лучше результат. Тем не менее не рекомендуется превышать температуру более 300 градусов. Оптимальная температура нагревания составляет 280 градусов.

Несмотря на то, что на многих духовках маркировка заканчивается на 250 градусах, тем не менее духовку можно разогреть и до 300 градусов, для этого надо поставить ручку регулировки в максимальное положение.

После нескольких проб, Вы вскоре найдёте правильную температуру для Вашей духовки. Идеальная температура для камня найдена, когда время приготовления пиццы составляет 5-7 минут.

Внимание! Всегда кладите камень в холодную духовку и никогда не нагревайте влажный камень!

Деревянная лопатка служит для того, чтобы положить или снять выпечку с горячего камня. Рекомендуется лопатку предварительно обсыпать мукой.

Чистка и уход

Дать камню остыть. Остатки муки вытереть сухой тряпкой. Твёрдые остатки теста можно осторожно соскоблить ножом или мочалкой (сухой или слегка влажной).

Камень вытирать влажной, но не мокрой тряпкой и ни в коем случае не замачивать в воде! **Так как камень изготовлен из натурального материала, то после многократного использования могут появиться тёмные места оставшиеся от пригорелого теста. Тем не менее это никаким образом не ухудшает свойства камня и не влияет на его функции.**

Деревянную лопатку также рекомендуется протирать сначала сухой, а потом влажной тряпкой. Нельзя мыть в воде или посудомоечной машине так как может произойти деформация поверхности.

Быстрый рецепт приготовления пиццы для того, чтобы Вы могли проверить возможности камня. Расчитано на 4 пиццы.

Возьмите 500 г муки, добавьте 1 чайную ложку соли, 30 г дрожжей, ¼ литра тёплой воды и 1 столовую ложку оливкового масла. Всё хорошо перемешайте, например, миксером вставив крючки для теста. Получившуюся массу накройте полотенцем и на 20 минут поставьте подходить в тёплое место защищённое от сквозняков. После этого ещё раз всё хорошо перемешайте и тесто готово!

Сделайте из готового теста 4 равных по величине колобка. Раскатайте каждый колобок на хорошо обсыпанной мукой поверхности. В ручную сделайте кантик пиццы. Обратите внимание на то, чтобы край пиццы был достаточно широким и начинка не выходила за край теста.

Нанесите слой томатной пасты или соуса (готового, по Вашему рецепту или по рецепту ниже) и сверху положите начинку и специи по Вашему вкусу. Деревянной лопаткой положите пиццу на раскалённый в духовке камень. Время выпечки 5-7 минут.

Внимание! Если у Вас возникнут трудности передвижения теста на лопатку или камень, то возможной причиной может быть слишком малое количество муки на лопатке или камне, слишком мягкое тесто или Вы положили слишком много начинки.

Рецепт томатного соуса.

250 г измельченных помидоров, 1 щепотка соли, перца и орегано хорошо перемешайте. Добавьте 2 зубчика измельченного чеснока, ещё раз перемешайте и ложкой нанесите слои на тесто. Если Вы хотите получить соус более плотной консистенции, тогда можете добавить томатную пасту.

Ещё один совет. Особенно вкусный краешек пиццы получится, если перед сервировкой натереть его чесноком и помазать сливочным маслом.

Рецепт хлеба.

Возьмите 200 г пшеничной белой муки, 300 г цельнозерновой муки, 1 чайную ложку соли, 400 мл воды, 10 г свежих дрожжей, 2 столовые ложки семечек для обсыпки. Все компоненты хорошо перемешайте (примерно 10 минут) и оставьте подходить при комнатной температуре примерно на 40 минут. Придайте форму хлебу и обсыпьте семечками. Сверху в центре сделайте на тесте надрезы острым ножом. Выпекайте при температуре 200 градусов примерно 45 минут.

Мы желаем Вам приятного пользования и много вкусной выпечки!

www.mukomolka.ru