

FI Köyttçohje

Pizzakiven hankkimalla olette ostaneet ainutlaatuisen luonnontuotteen, josta on teille paljon iloa. Huomaatte, kuinka paljon kivi parantaa uunin käyttömahdollisuuksia ja kuinka monipuolisesti voitte hyödyntää uutta ”kivi-uunianne”. Jopa pakastepizzasta tulee aidon kivi-uunin makuinen tällä tavalla valmistettuna. Pizza- ja leivinkivi on valmistettu elintarvikekäyttöön soveltuvasta tulisavesta ja on siten luonnontuote. Värimuutokset, pienet reiät tai vähäiset epätasaisuudet ovat luonnollisia ominaisuuksia eivätkä ole syy reklamaatioon, sillä ne eivät vaikuta kiven toimintaan millään tavalla.

Valmistelu ja köyttç

Pyyhi leivinkivi ja puinen lasta kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä koskaan upota niitä veteen äläkä puhdista juoksevan veden alla. Aseta kylmä ja kuiva pizzakivi kylmän sähkö- tai kaasu-uunin ritilälle. Käytä alinta tasoa. Kuumenna uunia ja kiveä yhdessä noin 30 minuuttia vähintään 250 °C:n lämpötilassa.

VINKKEJÄ

- Mitä korkeampi lämpötila, sitä parempi lopputulos. Ihanteellinen lämpötila on noin 280 °C, mutta enimmäislämpötilaa 300 °C ei saa ylittää.*
- Vaikka joidenkin uunien lämpötila-asteikko päättyy 250 °C:een, monet uunit voivat lämmitä jopa noin 300 °C:een – tätä varten lämpötilansäädin tulee kääntää maksimiin.*
- Kokeilemalla löydätte nopeasti itsellenne sopivat asetukset. Oikea asetus on löytynyt, kun pizzan paistoaika on noin 5–7 minuuttia.*

VAROITUS:

Aseta pizzakivi aina kylmään uuniin **ÖLÖKÖ koskaan lÖmmitÖ kiveÖ mÖrkönÖ!**

Puinen lapio on tarkoitettu ruoan asettamiseen kuumalle kivelle ja/tai poistamiseen siitä. Tämä on tehokkainta, jos jauhotat ensin puulapiota ja liu'utat sen sitten pizzan alle hieman pyöritellen.

Puhdistus ja huolto

Anna kiven jäähtyä. Poista jauhojäämät pizzakivestä kuivalla liinalla. Pinttyneet jäämät voidaan varovasti raaputtaa pois veitsellä tai hangata pois hankaussienellä (kuivana tai hieman kosteana).

2

Puhdista kivi kostealla liinalla, ei koskaan märällä – äläkä missään tapauksessa upota sitä veteen! **TÖMÖ pizzakivi on luonnontuote, joten siihen saattaa ilmestyÖ tummia lÖiskiÖ palaneesta taikinasta tai tÖytteistÖ. TÖMÖ ei kuitenkaan vaikuta kiven toimivuuteen millÖÖn tavoin.** Puulasta tulee pyyhkiä ensin kuivalla liinalla ja tarvittaessa sen jälkeen kostealla liinalla. Älä koskaan upota sitä veteen äläkä pese juoksevan veden alla – puu voi tällöin vääntyä.

Alla on **PikaPizzareseptimme**, jolla pääset kokeilemaan uutta kiveäsi heti. Ainekset riittävät neljään pizzaan.

500 g	vehnäjauhoja (yleis)	Kaada jauhot kulhoon. Sekoita lasissa suola, hiiva, vesi ja oliiviöljy ja kaada seos jauhojen päälle.
1 tl	suolaa	Vaivaa taikinaa vatkaимella (taikinakoukuilla). Peitä
30 g	hiivaa	taikina liinalla ja anna kohota noin 20 minuuttia
1/4 l	Vettä (kädenlämpöistä)	lämpimässä, vedottomassa paikassa. Vaivaa taikina
1 rkl	oliiviöljyä	vielä kerran – ja se on valmis.

Muotoile taikinasta neljä samankokoista palloa. Painele pallot litteiksi runsaasti jauhotetulla työtasolla ja kauli ne ohueksi (myös kaulin kannattaa jauhottaa hyvin). Saat hieman paksumman reunan vetämällä uloimman kolmanneksen käsin. Huolehdi, että pizzan reuna on riittävän leveä, jotta täytteet eivät valu yli. Levitä jokaiselle pizzalle tomaattikastiketta (valmista tai alla olevan ohjeen mukaan) ja lisää täytteet sekä mausteet oman maun mukaan. Siirrä pizza puulastan avulla kuumalle pizzakivelle esilämmitettyyn uuniin. Paistoaika on 5–7 minuuttia.

Varoitus:

Jos pizzan siirtäminen lastalle tai kivelle on hankalaa, syynä voi olla liian vähäinen jauhotus pizzan pohjassa, liian pehmeä taikina tai liian runsaat täytteet

...ja tässä **tomaattikastikkeemme**:

250 g	paseerattua tomaattia	
riipaus	suolaa,	
	pippuria,	Sekoita tomaatit ja mausteet keskenään. Purista
	oreganoa	valkosipulinkynnet joukkoon ja sekoita hyvin.
2	valkosipulinkynttä	Levitä kastike lusikalla pizzapohjan päälle. Jos
		haluat kastikkeesta paksumpaa, voit lisätä
		hieman tomaattipyreetä.

Vinkki: Pizzan reunasta tulee erityisen maukas, kun sivelet siihen ennen tarjoilua hieman valkosipulivoita.

LeipÖresepti:

Ainekset:

200 g vehnäjauhoja

300 g täysjyväjauhoja

1suolaa

400 ml vettä

10 g tuorehiivaa

2 rkl auringonkukansiemeniä tai muita siemeniä pinnalle

Sekoita kaikki ainekset ja vaivaa taikinaa hyvin (noin 10 minuuttia). Anna taikinan kohota peitetyssä kulhossa noin 60 minuuttia huoneenlämmössä. Muotoile taikinasta leipä ja ripottele päälle siemeniä. Viillä taikinan pintaan pystysuora viilto terävällä veitsellä. Paista noin 45 minuuttia 200 °C:ssa.

TOIVOTAMME SINULLE PALJON ILOA JA ONNISTUNEITA LEIVONTAHETKIÄ!

GB Instructions for use

With our baking stone you have purchased a unique natural product that will give you a lot of joy. Experience how much the stone will enrich the utility value of your oven and make use of the multitude of possibilities your ‘new’ stone oven provides! Even a frozen stone oven pizza will be given the finishing touches only that way.

The baking stone is made of food-proof fireclay and is therefore a natural product. Changes in colour, small holes or slight irregularities are normal as a result and no reason for a complaint, as they do not affect the stone’s functionality in any way.

Preparation and use

Prior to initial use wipe off the natural stone and the wooden shovel with a damp cloth. Please never immerse them in water nor clean them under running water. Place the cold and dry pizza stone on the grid of the (cold) electric oven or gas oven and use the lowest slide for this procedure, please. Then heat up both the oven and the stone for approx. 30 minutes at a minimum temperature of 250° C.

TIPS

- The higher the temperature the better are the results that can be achieved. The ideal temperature is around 280° C, however should the maximum of 300° C not be exceeded.*
- Although the temperature indication of some ovens ends at 250° C it is possible for many appliances to get heated up to temperatures of around 300° C – you just have to turn the temperature regulator to the maximum for that.*

- *By trying you will quickly discover the settings that are suitable for you. The ideal setting has been found if the baking time for pizza ranges from 5 to 7 minutes.*

CAUTION:

Always put the pizza stone in the cold oven and **never** heat the stone up **when wet!**

The wooden shovel is intended for putting on and/or taking off food to/from the hot stone. This will be the most efficient if you dust the wooden shovel with some flour first and then slide it underneath the pizza with a bit of a riddling movement.

Cleaning an maintenance

Let the stone cool. Remove any flour residues from the pizza stone with a dry cloth. Stubborn residues can be carefully scraped off with a knife or also rubbed off with a scouring sponge (dry or slightly damp).

Clean the stone damp only but never wet, and do not ever put it in water!

This pizza stone is a natural product so that it is quite possible there will appear dark spots caused by burnt-in residues of dough or topping. However, this will in no way affect the stone's functionality.

As for the wooden shovel, also wipe it off with a dry cloth first and following that with a damp one perhaps. Never put it in water nor clean it under running water – this might cause the wooden material to lose its shape.

And this is our **quick recipe for pizza** so that you can try out your new stone at once. The ingredients are to make 4 pizzas.

*500 g flour (universal)
1 teaspoon salt
30 g yeast
1/4 l water (lukewarm)
1 tablespoon olive oil*

Fill flour in a bowl. Blend salt, yeast, water and olive oil in a glass and pour it over the flour. Use a mixer (with knead hooks) to knead ingredients. Cover the dough with a cloth and allow it to rise for about 20 minutes in a warm, draught-free place. Thereafter knead it through once again – and that's it!

Form the dough to 4 balls equal in size. Press flat each ball on a lavishly floured working surface, then roll it out with a rolling pin (also well-floured). In order to get a slightly thicker rim, pull the last third outside by hand. Take care that the pizza rim is broad enough to prevent the topping from flowing out.

Now spread tomato sauce (ready-to-serve product or as per below recipe) on each pizza and choose both topping and spices to your own taste.

By using the wooden shovel push the pizza onto the hot pizza stone in the ready oven. The baking time is 5 to 7 minutes.

Caution:

Should you have difficulty in pushing the pizza onto the shovel and/or onto the stone the reason may be too less flour on the pizza bottom, a too soft pizza dough or too much topping.

And here is our **tomato sauce** finally

*250 g strained tomatoes
1 pinch salt
pepper
oregano
2 cloves of garlic*

Mix tomatoes with the spices, press the cloves of garlic and add. Mix well and spread with a spoon on the pizza base.

Should you wish a slightly thicker composition, you can still add some tomato puree.

Finally here's another tip: Your pizza rim will be given an especially tasty aroma if you spread garlic butter on it before serving.

Bread recipe

Ingredients:

*200 g flour (wheat flour)
300 g flour (whole grain flour)
1 teaspoon salt
400 ml water
10 g yeast, fresh
2 tablespoons sunflower seeds or other seeds to besprinkle*

Mix all ingredients and knead well (for approx. 10 minutes). Let dough rise in a covered bowl for approx. 60 minutes at room temperature.

Form a loaf and sprinkle with seeds. Carve top of dough vertically using a sharp knife. Bake for approx. 45 minutes at 200° C.

WE WISH YOU A LOT OF FUN AND SUCCESSFUL COOKING!

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Str. 18 · 91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/57 58 0 · Telefax 09851/57 58 57 59
service@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de



ROMMELSBACHER

Suomennos: © Oy Noortrade Ab. Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

Köyttöohjeet Instructions for use



Pizza-/leivinkivi PS 16
Pizza/bread baking stone
PS 16