

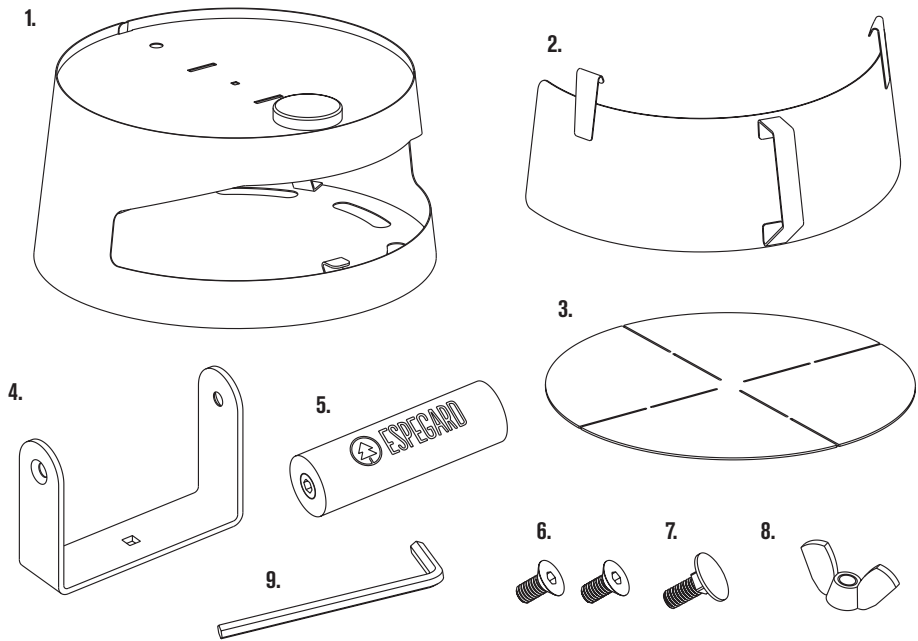


PIZZAOVN TIL BÅL

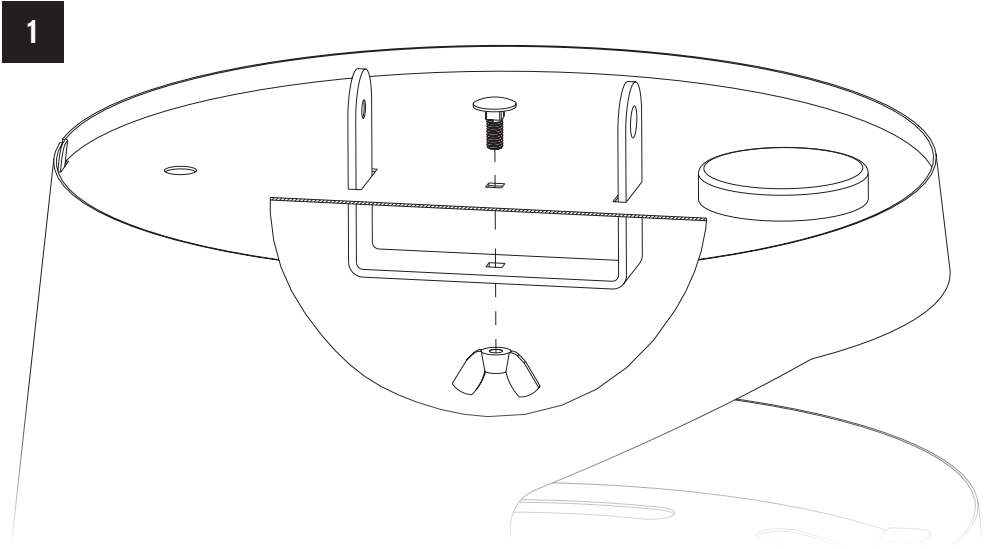
Monterings- og bruksanvisning

7608 - PIZZAOVN TIL BÅL

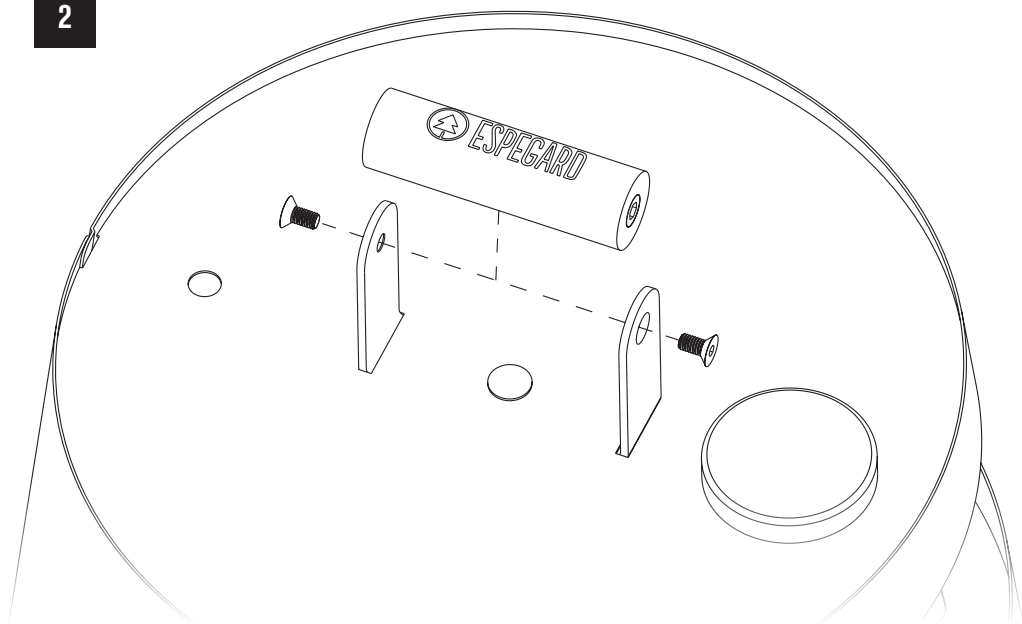
DELER I PAKKEN



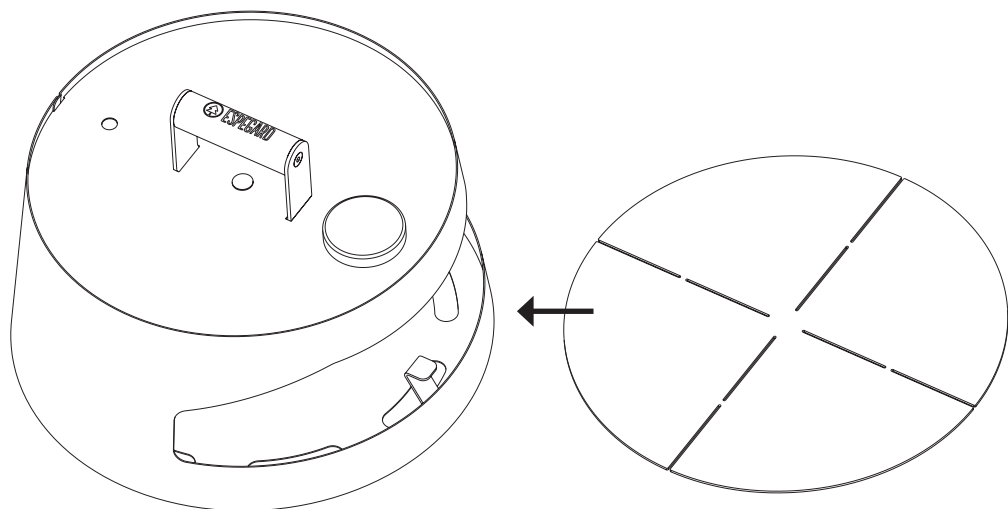
MONTERING



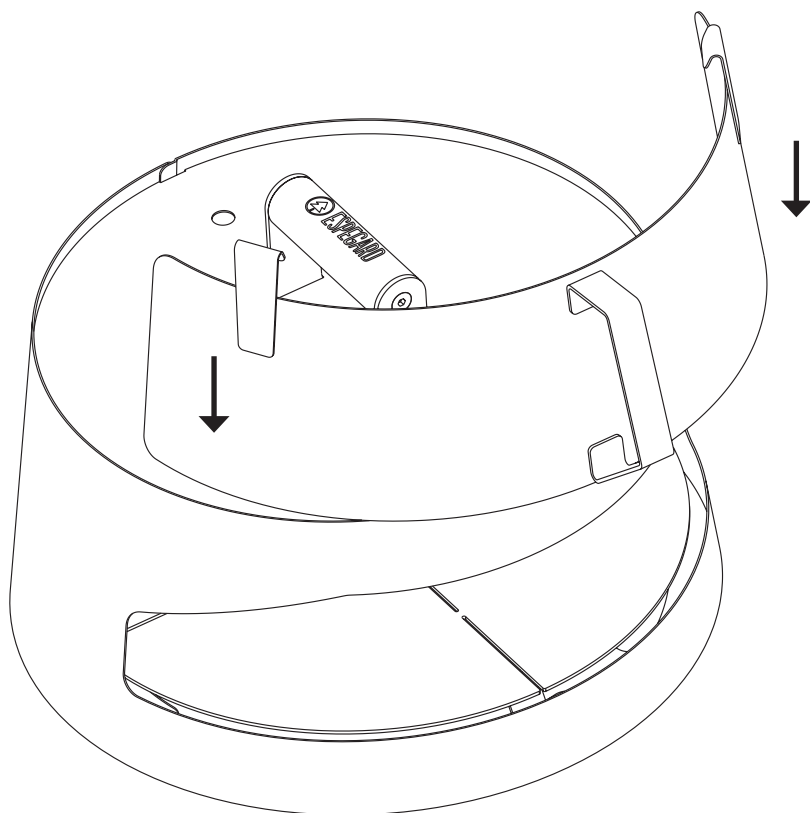
2



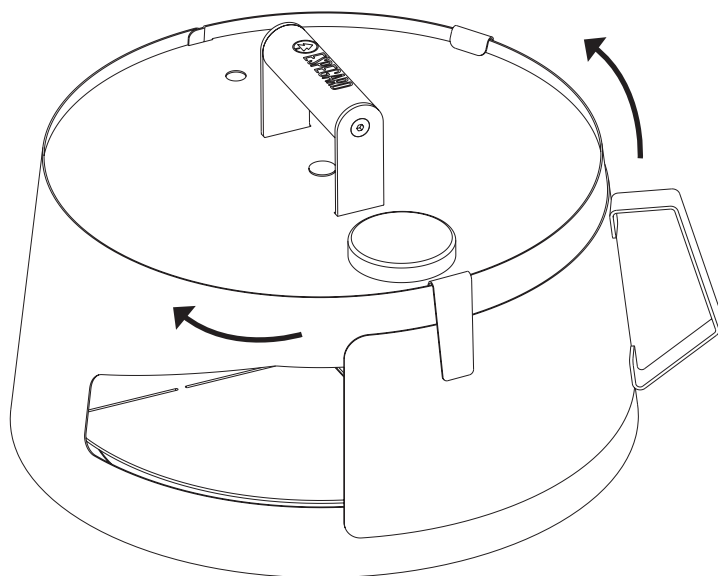
3



4



5





VIKTIGE OG SMARTE BRUKSTIPS

- Skyll pizzastålet (steikeplaten) med vann før du tar det i bruk. Etter vask er du klar for å lage deilig italiensk pizza med sprø bunn. Enten du fyrer bål eller bruker gass. Husk å legge pizzastålet inn i ovnen før bruk.
- Håndtaket på ovnsdøren kan bli veldig varmt. Bruk en bålhanske eller gryteklut når du åpner/lukker døren.
- Til pizzasteiking trenger man god varme. Fyr opp bålpanna med småkløyvd ved. Når du har fått mye glør legger du på mer småved. Sett pizzaovnen på grillrista. Vent i ca 5 minutter, til ovnen får god temperatur.
- Ovnens kan også benyttes på et leirbål eller over gassovn.
- Legg på småved underveis for holde varmen i ovnen.
- Varmen i ovnen kan justeres ved å åpne eller lukke på ovnsdøren. Du har god varme når en tynn pizza stekes på noen få minutter.
- Oppbevar ovnen innendørs når den ikke er i bruk. Om ovnen står ute kan termometeret bli ødelagt av regn.
- Steikeplaten kan vaskes ved behov. Den tåler også oppvaskmaskin.
- Pizzaovnen er primært laget for pizzabaking, men kan også brukes til annen steiking. Du kan også røyke i ovnen. Da legger du røykspen på flaten under steikeplaten.

PIZZA

med sprø bunn

Pizzabunnen bør være tynn. Bruk nok med mel når deigen kjevles ut – det vil gi et sprøere resultat og slipper lettere fra overflaten. Ha på ønsket fyll og pass på at osten ikke går utenfor kanten så den brenner seg fast på pizzaplaten.



PIZZADEIG

1. Bland vann, olje, gjær og sukker godt sammen.
2. Tilsett mel og salt og elt sammen i ca 15 min (gjærne i en kjøkkenmaskin). Deigen skal være glatt og smidig.
3. Ha deigen over på et godt melet bord og la den hvile i 20 min.
4. Elt deigen og lag passe små boller (som blir en pizzabunn på omtrent 25cm) som du legger på et oljet fat med god avstand mellom hver. Dekk til med plastfilm, og la deigballene stå på brettet i 2-3 timer i romtemperatur (eller kjølig over natten). De kommer til å heve videre og ese ut. Når de har fått dobbel størrelse kan de oppbevares i kjøleskapet til de skal brukes.
5. Kjevle deigen ut til den er skikkelig tynn.
6. Topp pizzaen med ønsket saus og garnityr, før du fører den over på pizzaspaden og inn i ovnen.

Ingredienser

6 dl lunkent vann
1 dl god olivenolje
1/3 pakke tørrgjær
1 ss sukker
1 kilo mel
1 ss salt

*6-8 Porsjoner
Juster mengden
etter hvor mye som skal lages.*

Steking

Når pizzaen er ferdig med ønsket fyll og ovnen er varm nok, så er det klart til steking. Om det er første gang du prøver deg på pizzabaking utendørs, så vær forberedt på at det kan ta noen forsøk før teknikken sitter og pizzaen blir slik du vil ha den.

Skyv pizzaspaden raskt under pizzaen som ligger klar. Det kan være lurt å drysse litt mel på spaden slik at pizzaen glir lettere på og av igjen. Åpne døren til ovnen og skyv pizzaen inn over steikeplaten. Trekk spaden tilbake i en rask bevegelse slik at pizzaen blir liggende igjen i ovnen. Har ovnen god nok temperatur er pizzaen din ferdig stekt på noen få minutter. Følg med underveis. Når pizzaen er ferdig stekt skyver du spaden inn under, og legger den over på et brett. Da er det bare å dele den opp og nyte!



ESPEGARD

ESPEGARD.NO

3570 Ål, Norway