

Basics

Pizza Oven Box

Wood fired performance on your grill

De base

Boîte de four à pizza

Un résultat au goût de feu de bois sur votre barbecue

Product Guide | Guide D'Utilisation | Guía de Productos

Important, Retain for Future Reference: Read Carefully
Important, le conserver pour référence Itérieure: Lisez attentivement
Importante, Guarde para referencia futura: Lea atentamente

WARNING: Read Product Guide completely before assembling the Pizza Oven Box. Failure to follow instructions and safety precautions in this guide could cause serious injury or property damage.



AVERTISSEMENT: Veuillez entièrement lire le manuel d'utilisation avant d'assembler la Boîte-four à Pizza. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité du guide pourraient entraîner de graves blessures et des dégâts matériels.

ADVERTENCIA: Lea la Guía del producto completo antes de armar la Pizza Oven Box. No seguir las instrucciones y precauciones de seguridad en este manual puede causar lesiones graves o daños materiales.

Advertencias

Precauciones de seguridad: lea antes de utilizar el horno tipo cajón para pizza

Para minimizar el riesgo de lesiones graves por quemaduras o de daños a la propiedad, observe las precauciones de seguridad que se indican a continuación cuando utilice el horno tipo cajón para pizza:

- ⚠ **Use su horno tipo cajón para pizza solamente en una parrilla de gas para exteriores que esté bien ventilada, tenga adecuado mantenimiento y con la tapa de la barbacoa completamente abierta en todo momento. Todas las superficies incluidas rejillas, caja de fuego y bandeja para grasa de la parrilla deben limpiarse antes de cada uso del Horno para Pizzas.**
- ⚠ Siempre use guantes para horno resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar en exteriores cuando manipule el horno tipo cajón para pizza.
- ⚠ No toque el exterior del horno tipo cajón para pizza cuando esté en la parrilla hasta que se haya enfriado. La carcasa metálica negra puede alcanzar temperaturas de 400°F (200°C) +/- durante el uso.
- ⚠ No encienda ni precaliente la barbacoa antes de colocar el horno tipo cajón para pizza en la parrilla.
- ⚠ No deje desatendido el horno tipo cajón para pizza ni permita la presencia de niños sin supervisión en las cercanías mientras esté encendida la barbacoa.
- ⚠ Use solo loza o utensilios adecuados para hornear pizza cuando hornee o limpie su horno tipo cajón para pizza. No use plástico, silicona ni vidrio.
- ⚠ No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.
- ⚠ Las piedras son frágiles y se pueden romper. No toque las piedras ni ninguna otra parte del horno tipo cajón para pizza mientras esté en uso.
- ⚠ Para limpiar las piedras, caliente el horno tipo cajón para pizza durante 15 minutos después de haber cocinado los alimentos y raspe cualquier residuo que haya quedado. No utilice agentes de limpieza ni otros líquidos para limpiar las piedras.
- ⚠ **No retire el horno tipo cajón para pizza de la barbacoa hasta que este se haya enfriado completamente. Deje transcurrir 90 minutos por lo menos después de apagar la barbacoa para retirarlo. No use agua ni otros agentes para contribuir a enfriar el horno tipo cajón para pizza después del uso.**
- ⚠ No coloque gasolina, alcohol, productos de madera, carbón ni ningún otro material combustible en la cámara de horneado (a menos que BakerStone lo haya aprobado).
- ⚠ El horno tipo cajón para pizza nunca se debe usar en interiores ni para fines de calefacción.

Índice	Página
Qué hay en el paquete	40
Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza	41
Ensamblaje de la espátula	44
Lo que necesita para hornear una pizza	45
Cómo usar el horno tipo cajón para pizza	46
Instrucciones acerca del cuidado	50
Servicio de atención al cliente	50
Masa básica para pizza	51
Salsa para pizza	52
Pizza margarita	53
Chuletas de cerdo asadas con habas verdes y tomates cherry	54
Preguntas frecuentes	55

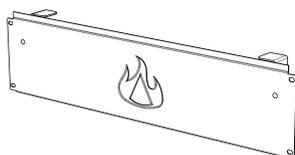
Guía de Productos

Antes de ensamblar su horno tipo cajón para pizza, compruebe que todas las partes que se indican a continuación estén incluidas.

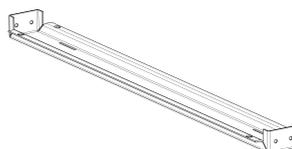
A x1
Carcasa



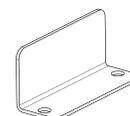
B x1
Panel posterior



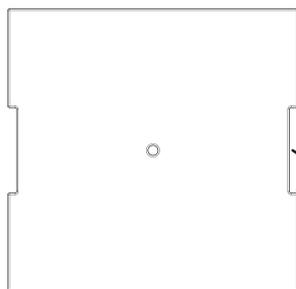
C x2
Soportes de piedra



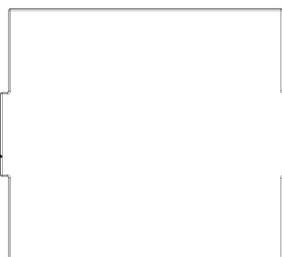
D x4
Abrazaderas de soporte de las piezas de piedra



E x1
Piedra superior



F x1
Base de piedra



Ficha
Muesca

G x2
Piedras laterales



H x1
Piedra posterior



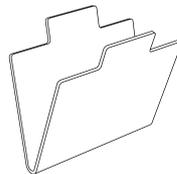
I x12
M4 arandelas planas



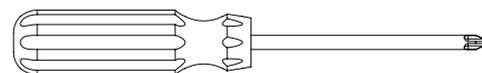
J x20
M4x0.7-10
Tornillos autoperforantes



K x4
Pedestales del horno



Herramienta necesaria para el ensamblaje:
destornillador de estrella n.º 2



L x1
Mango De La Paleta



M x1
El Cuerpo De La Paleta



N x2
M4x12
Tornillos Avellanados



O x1
Pala De Madera Para Pizza



¿Tiene preguntas?

No devuelva este producto a la tienda.

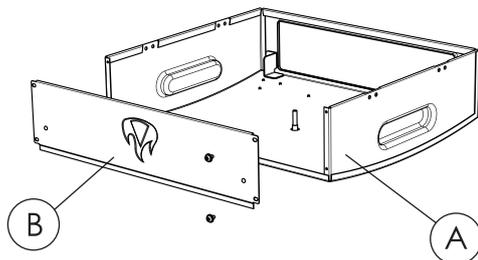
¡COMUNÍQUESE CON NOSOTROS PRIMERO!

1-855-657-6836 or support@bakerstonebox.com

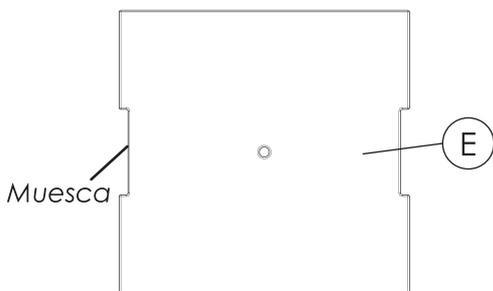
Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza

PASO 1. Coloque la CARCASA (A) cuidadosamente en posición invertida en una superficie limpia y suave.

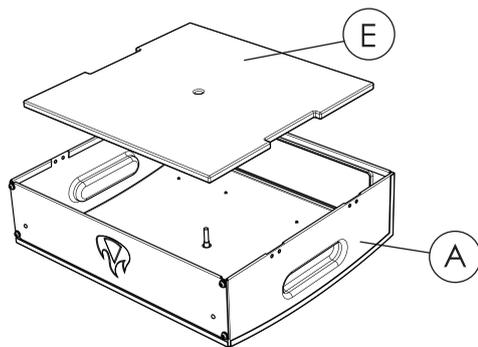
NOTA: De no hacerlo se pueden producir raspones o mellas en el horno tipo cajón para pizza.



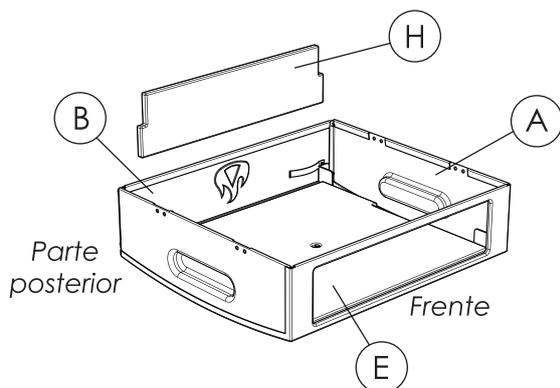
PASO 2. Coloque el PANEL POSTERIOR (B) en la CARCASA (A) y fíjelo con 4 TORNILLOS (J) Y 4 ARANDELAS (H). **AVISO:** No apriete demasiado los tornillos, puede dañar el acabado esmaltado.



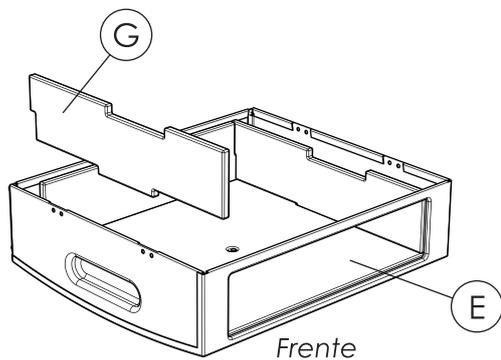
PASO 3. Identifique la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E), la cual es la más grande de la caja. **NOTA:** A cada lado de esta pieza de piedra hay una muesca.



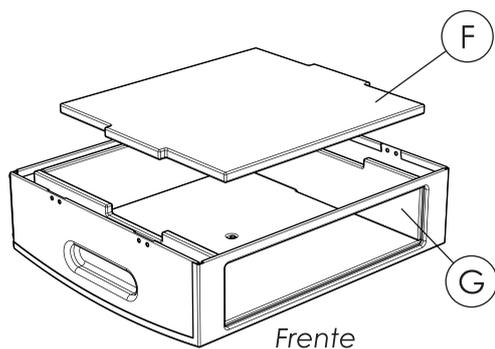
PASO 4. Encaje suavemente la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E) en la CARCASA (A). **NOTA:** La sonda del medidor estará centrada en el agujero de la pieza de piedra superior una vez instalada.



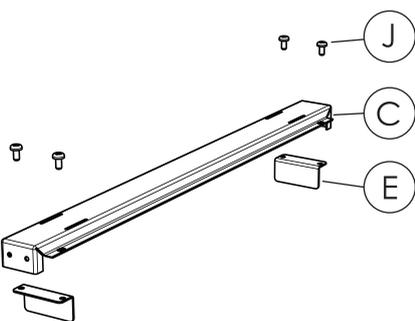
PASO 5. Identifique la PIEZA DE PIEDRA TRASERA (H). Encaje la PIEZA DE PIEDRA TRASERA en la parte posterior de la carcasa, detrás de la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E) y en frente del PANEL POSTERIOR (B).



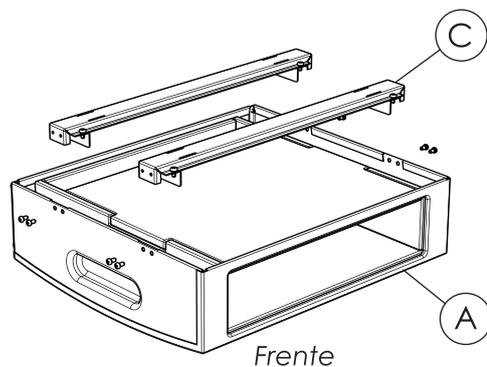
PASO 6. Identifique los 2 LATERALES DE PIEDRA (G). Encaje los 2 LATERALES DE PIEDRA en las muescas de la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E). **NOTA:** El extremo plano de los LATERALES DE PIEDRA (G) debe estar orientado hacia el frente del horno.



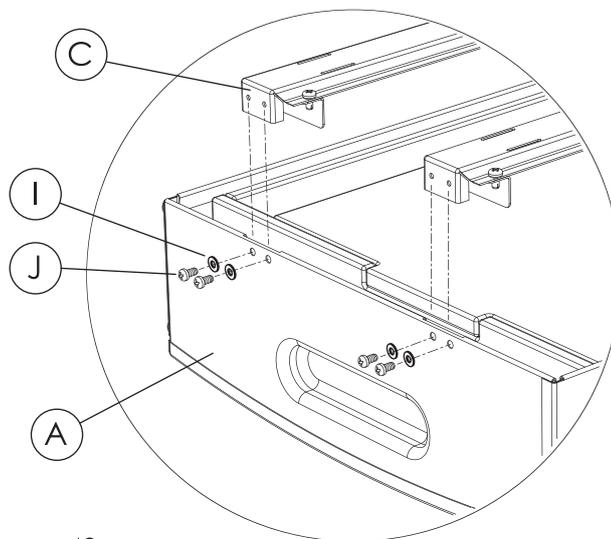
PASO 7. Encaje la BASE DE PIEDRA (F) restante en las muescas de los 2 LATERALES DE PIEDRA (G).



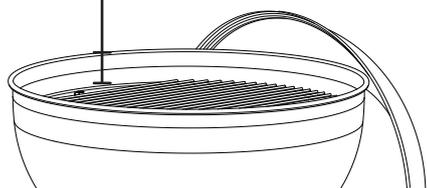
PASO 8. Coloque las ABRAZADERAS DE LOS SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (D) en los SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (C) con 2 tornillos (J) en cada lado.



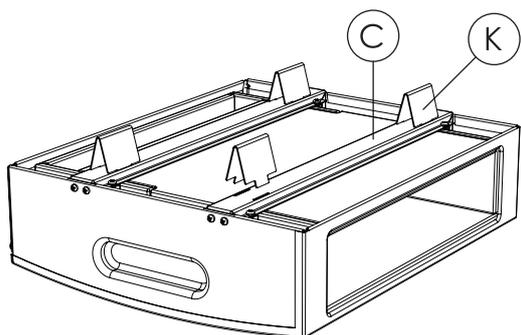
PASO 9. Coloque los SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (C) en la CARCASA (A) y fíjelos con TORNILLOS y ARANDELAS (I).



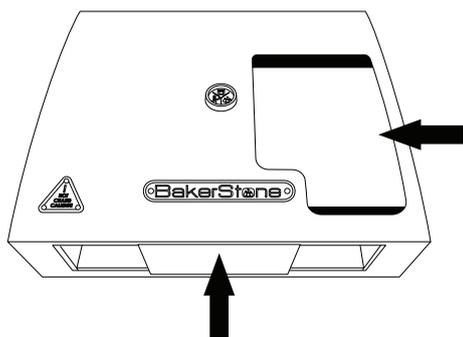
Para 0.5" (12 mm) o más use los PEDESTALES DEL HORNO (K)



NOTA: Si utiliza el horno tipo cajón para pizza en una parrilla convencional tipo tambor o en cualquier parrilla donde la superficie de cocción esté a 0.5" (12 mm) o más por debajo del borde frontal de la parrilla, debe utilizar los PEDESTALES DEL HORNO (K). Si la superficie de cocción tiene menos de 0.5" (12 mm) proceda con el paso 11.

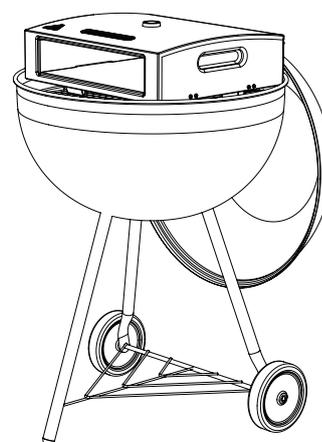
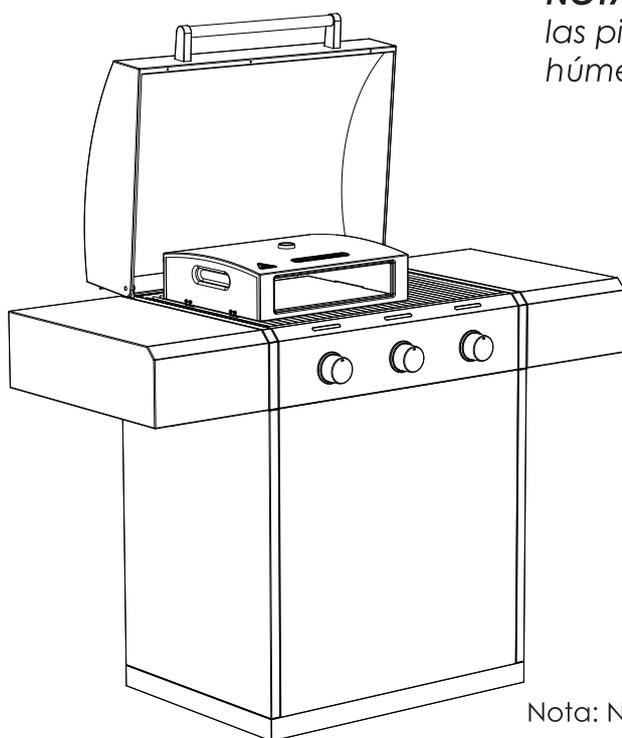


PASO 10. Inserte los 4 PEDESTALES DEL HORNO (K) en las ranuras de los SOPORTES DE LA PIEDRA (C).
NOTA: Es necesario oprimir ligeramente los PEDESTALES DEL HORNO (K) para que encajen en su lugar.



PASO 11. Dele vuelta al HORNO TIPO CAJÓN PARA PIZZA y colóquelo en la parrilla cuando esté listo para hornear.
AVISO: Retire todas las etiquetas antes de colocarlo sobre la parrilla.

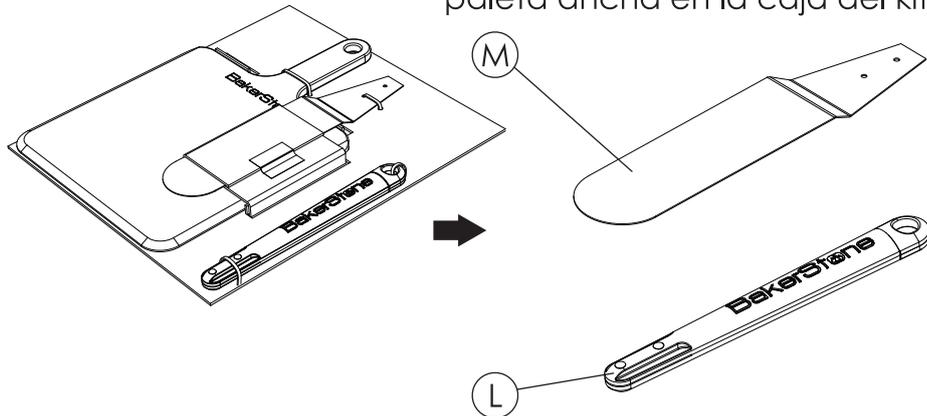
NOTA: Limpie todas las superficies, incluyendo las piezas de piedra, con un paño suave húmedo antes de usar.



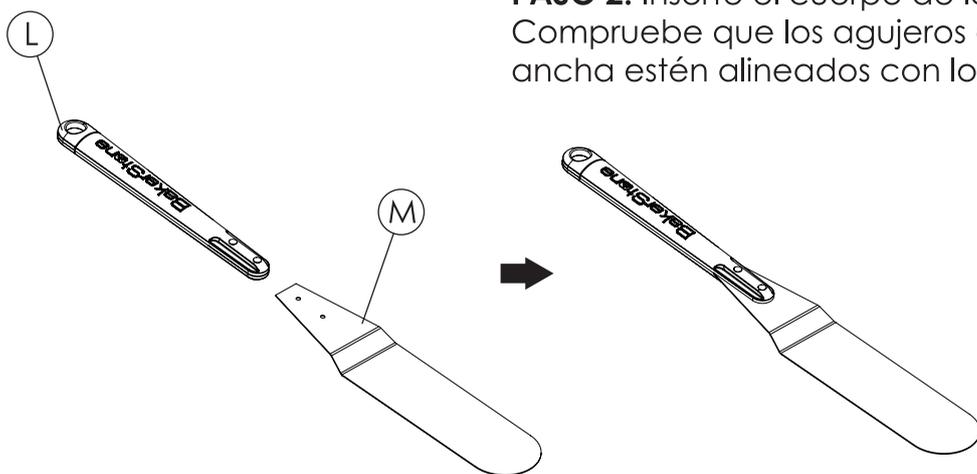
Nota: No incluye la parrilla.

Ensamblaje de la espátula

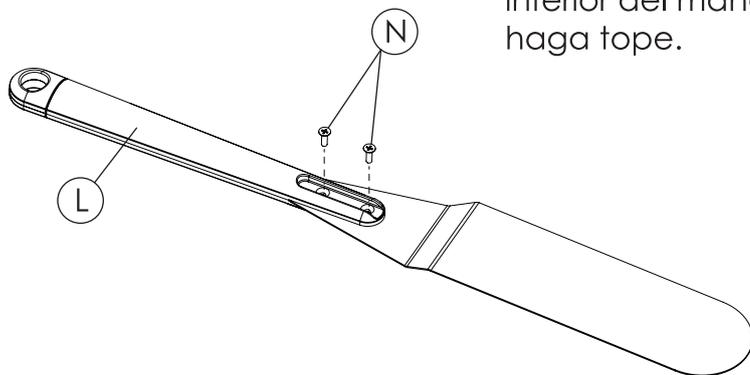
PASO 1. La paleta ancha para pizza se debe ensamblar para poder usarla. Ubique el mango y el cuerpo de la paleta ancha en la caja del kit de accesorios.



PASO 2. Inserte el cuerpo de la paleta ancha en el mango. Compruebe que los agujeros del cuerpo de la paleta ancha estén alineados con los agujeros del mango de esta.



PASO 3. Instale los tornillos encastrados (N) en la parte inferior del mango de la espátula (L), y ajuste hasta que haga tope.



Guía de Productos

Esto es lo que necesita para crear una pizza de gourmet.

Ingredientes	Notas
Masa para pizza*	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 42 para la receta).
Salsa para pizza	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 44 para la receta).
Queso	El queso mozzarella fresco es excelente o puede utilizar su queso preferido.
Hierbas, especias y sal	Use albahaca u orégano fresco y una buena sal marina.
Aceite de oliva	Use un aceite de oliva extravirgen de buena calidad para mejor sabor.
Tipos de cobertura	Use vegetales cortados/rebanados, carnes precocidas, etc. ¡Sea creativo!

*Puede adquirir la masa para pizza lista para usar en muchos supermercados, tiendas de víveres, pizzerías y tiendas de alimentos de gourmets cerca de usted. Pídala; usar masa fresca para pizza mejorará considerablemente la experiencia de la pizza BakerStone. Y si realmente desea perfeccionar su propia pizza de gourmet, lea las recetas de esta guía que comienzan en la página 5. ¡Con un poco de práctica, creará su propia pizza de gourmet en muy poco tiempo!

Equipo	Notas
Parrilla de gas de 3 o más quemadores	
Horno tipo cajón para pizza de BakerStone	
Pala de madera para pizza	Este es un implemento económico que puede marcar una gran diferencia en su empeño por crear su propia pizza de gourmet. Una pala de madera para pizza espolvoreada con harina le permitirá preparar y recubrir sus pizzas y luego introducirla fácilmente en el horno tipo cajón para pizza de forma exitosa y confiada una y otra vez
Paleta ancha para pizza	Otro implemento económico pero indispensable es la espátula de mango largo o la paleta redonda para pizza, la cual le permitirá girarla fácilmente y atender su pizza de gourmet u otros alimentos elaborados con masa de pan mientras se hornean en el horno tipo cajón para pizza.
Pala metálica para pizza	El implemento final por antonomasia en su afán de crear su propia pizza de gourmet es la pala metálica para pizza. Este implemento de hoja delgada le permite retirar de forma experta y transportar su pizza de gourmet a sus entusiastas adoradores.



Cómo colocar el horno tipo cajón para pizza en una parrilla de gas*

NOTA: Las siguientes instrucciones están basadas en una parrilla de gas de 2 quemadores o de mayor tamaño y variarán dependiendo del tipo de parrilla que utilice. Consulte el manual de su parrilla para el uso adecuado de esta.



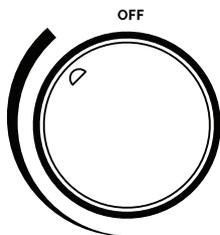
0.5" (1.2cm) or more
1.0" (2.5cm) or more

⚠ ADVERTENCIA: Lea completamente todas las precauciones de seguridad que se encuentran al comienzo y en toda esta guía antes de utilizar su horno tipo cajón para pizza. El horno tipo cajón para pizza se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. No seguir las precauciones cuando use el horno tipo cajón para pizza puede ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad.

PASO 1. Abra la tapa de la parrilla de gas que se utilizará con el horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA: La tapa de la parrilla de gas debe permanecer ABIERTA EN TODO MOMENTO** mientras el horno tipo cajón para pizza esté en la parrilla.

PASO 2. Coloque el horno tipo cajón para pizza en la rejilla de cocción de la parrilla, dejando un espacio de 0.5" (1.2 cm) entre el borde frontal del horno tipo cajón para pizza y el borde frontal de la rejilla de cocción de la parrilla y al menos 1" (2.5 cm) de espacio entre ambos bordes laterales del horno tipo cajón para pizza y ambos bordes laterales de la rejilla de cocción.

ADVERTENCIA: No dejar los espacios indicados anteriormente puede ocasionar la restricción del flujo de aire y una ventilación inadecuada de su parrilla. Esto podría ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad. **NO UTILICE EL HORNO TIPO CAJÓN PARA PIZZA CON SU PARRILLA DE GAS SI NO PUEDE DEJAR EL ESPACIO ADECUADO PARA LA VENTILACIÓN SEGÚN SE HA INDICADO ANTERIORMENTE.**



PASO 3. Con la tapa de la parrilla completamente abierta y respetando los espacios mencionados alrededor del horno tipo cajón para pizza, encienda la parrilla de gas según lo indica el fabricante de la parrilla de gas.

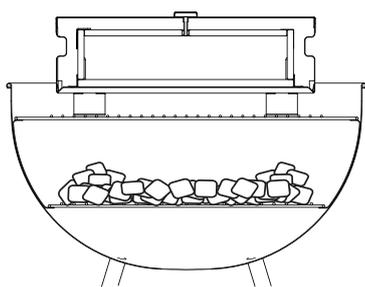
PASO 4. Coloque todos los quemadores en HIGH y precaliente el horno tipo cajón para pizza durante 20 minutos.

Cómo colocar el horno tipo cajón para pizza en una parrilla de carbón.*

NOTA: Las siguientes instrucciones están basadas en una parrilla de gas de 2 quemadores o de mayor tamaño y variarán dependiendo del tipo de parrilla que utilice. Consulte el manual de su parrilla para el uso adecuado de esta.



⚠ ADVERTENCIA: Lea completamente todas las precauciones de seguridad que se encuentran al comienzo y en toda esta guía antes de utilizar su horno tipo cajón para pizza. El horno tipo cajón para pizza se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. No seguir las precauciones cuando use el horno tipo cajón para pizza puede ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad.



Observe la colocación de las briquetas de carbón como se ilustra.

PASO 1. Abra la tapa de la parrilla de gas que se utilizará con el horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** La tapa de la parrilla de gas debe permanecer **ABIERTA EN TODO MOMENTO** mientras el horno tipo cajón para pizza esté en la parrilla.

PASO 2. Caliente 75-100 briquetas de carbón según lo recomiende el fabricante de la parrilla. Aumentar o disminuir la cantidad de briquetas de carbón afectará las temperaturas y el tiempo de horneado.

PASO 3. Utilizando guantes para parrilla y tenazas largas o una espátula, esparza las briquetas calientes en la rejilla para el carbón, debajo del área donde se colocará el horno tipo cajón para pizza. Coloque más briquetas alrededor del perímetro externo, permitiendo que fluya más calor en el orificio de ventilación en la parte posterior de la cámara de horneado y hacia los costados para calentar uniformemente las piezas de piedra laterales y superiores.

PASO 4. Utilizando guantes para parrilla, coloque el horno tipo cajón para pizza en la rejilla de cocción de la parrilla. **NOTA:** La superficie de cocción de algunas parrillas de carbón es más baja que el borde externo de la parrilla; esto dificultará el uso del horno tipo cajón para pizza. Use los pedestales del horno que se suministran para elevar el horno tipo cajón para pizza a objeto de que la superficie de horneado esté por encima del borde externo de la parrilla. **NOTA:** Consulte la Guía de ensamblado para las instrucciones sobre cómo insertar los pedestales del horno.

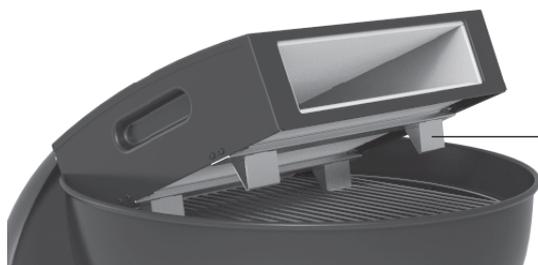


Ilustración del horno tipo cajón para pizza con los pedestales instalados.

Como hornear pizza en su horno portátil para pizza



Indicador de rango de temperatura

PASO 1. Ajuste la graduación del quemador de la parrilla de gas o los orificios de ventilación inferiores de una parrilla de carbón para obtener el rango de temperatura deseado para los alimentos que se están horneando. **NOTA: El indicador de rango de temperatura tarda 15 minutos en funcionar.**

Para hornear pizza y asar carnes y vegetales, ajuste el calor para que el indicador se lea en la  zona de hornear.

 = 500°-800° F
260°-427° C

NOTA: El indicador de rango de temperatura no es un instrumento de medición preciso.

PASO 2. Espolvoree con harina una pala de madera para pizza (aproximadamente 2 cucharadas de harina) y esparza alrededor de la tabla para cubrir uniformemente toda la pala. Seguidamente, sosteniendo la pala a un ángulo de 45 grados sobre el fregadero, golpee ligeramente la pala para retirar el exceso de harina. **NOTA:** Esto tiene la finalidad de impedir que la pizza se pegue a la pala cuando la introduce en el horno tipo cajón para pizza.

PASO 3. Coloque una masa para pizza extendida a mano o con un rodillo en la pala enharinada. Cree su pizza utilizando su salsa y elementos preferidos.

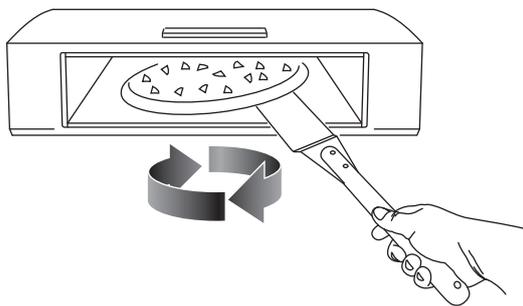
PASO 4. Usando la pala para pizza, introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza.

NOTA: Esto se puede lograr colocando la pala para pizza aproximadamente a la mitad del horno tipo cajón para pizza y haciendo un movimiento rápido hacia atrás y hacia adelante mientras desliza la pala fuera del horno tipo cajón para pizza. Consulte el sitio web www.bakerstonebox.com para una demostración en video.

ADVERTENCIA: No utilizar la pala para pizza para introducir la pizza puede ocasionar lesiones graves.

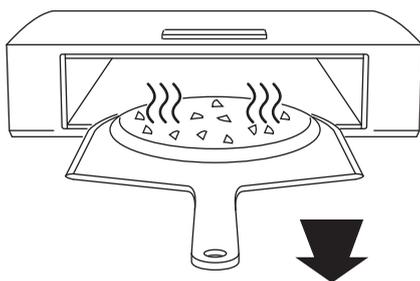
NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

PASO 5. Hornee la pizza durante 1 minuto* para permitir que la corteza endurezca.



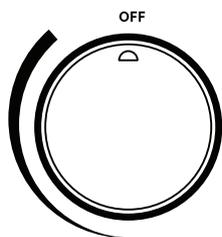
PASO 6. Después de 1 minuto*, use una espátula larga o el implemento para girar la pizza y dele de 1/4 a 1/3 de vuelta aproximadamente cada 45 segundos*. Hornee la pizza durante 3-6 minutos* aproximadamente, teniendo cuidado de no quemarla.

NOTA: El horno tipo cajón para pizza está más caliente en la parte posterior. Gire su pizza periódicamente para lograr que se hornee uniformemente. **ADVERTENCIA:** **Tocar el horno tipo cajón para pizza con su mano o la piel sin protección podría ocasionar lesiones graves.**



PASO 7. Utilizando una pala metálica para pizza, retire la pizza totalmente cocida del horno tipo cajón para pizza y transfírela a una tabla para cortar o a una bandeja para servir y deje enfriar.

NOTA: La pizza estará muy caliente cuando la retire del horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** **Retirar la pizza con un implemento distinto de la pala para pizza podría ocasionar lesiones graves.**



PASO 8. Cuando termine de hornear, gire los quemadores de la parrilla de gas a la posición "Off" (apagado) y deje que la parrilla de gas y el horno tipo cajón para pizza se enfríen durante un período de noventa (90) minutos por lo menos.

ADVERTENCIA: Si toca la parrilla o el horno tipo cajón para pizza antes de que se enfríe completamente pueden ocurrir lesiones graves. Si utiliza una parrilla de carbón es posible que necesite mayor tiempo de enfriamiento, compruebe que las briquetas de carbón se hayan enfriado completamente antes de manipular el horno tipo cajón para pizza.

***Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. El tiempo de horneado puede variar dependiendo de las condiciones climáticas, la condición de la parrilla, la cantidad de briquetas que utiliza en una parrilla de carbón o el rendimiento de la parrilla de gas.**

Mantenimiento y Limpieza

Permita que el horno tipo cajón para pizza se enfríe completamente antes de retirarlo de la parrilla de gas.

No utilice limpiadores domésticos ni líquidos en las piedras.

No utilice limpiadores domésticos en la carcasa metálica.

Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido solo cuando haya enfriado completamente.

Después de hornear la última pizza, puede limpiar el horno tipo cajón para pizza dejando que los quemadores permanezcan en "high" aproximadamente durante 15 minutos. Cualquier residuo que haya quedado se quema y los restos se pueden empujar hacia la parte posterior del horno.

Las piedras se oscurecerán con el tiempo por causa de los ingredientes o el exceso de harina pero ello no afecta el rendimiento ni el funcionamiento del horno tipo cajón para pizza.

NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

Servicio de atención al cliente

Por consultas generales, por favor envíenos un correo electrónico a support@bakerstonebox.com como llame al (855) 657-6836

Para las necesidades de servicio al cliente en América del Norte, tales como piezas de recambio y las reclamaciones de garantía, por favor envíenos un correo electrónico a support@bakerstonebox.com o llame al (855) 657 a 6836.

Para consultar con nuestro servicio de atención al cliente en Australia, comuníquese con:

Teléfono gratuito: 1800 839 842 / www.bakerstonebox.com.au
customercare@bakerstonebox.com.au

Para el servicio de las necesidades del cliente en Nueva Zelanda póngase en contacto con el distribuidor de Nueva Zelanda: Riverlea Group Ltd. / Número de teléfono gratuito: 0800 438 274 / correo electrónico: customercare@riverleagroup.co.nz / sitio web: www.riverleagroup.co.nz

Para el servicio de las necesidades del cliente en el Reino Unido y el resto de países de la UE póngase en contacto con el principal distribuidor europeo:

OutTrade B.V.	OutTrade GMBH
+31 (0)529 48 28 08	+49 (0)211-93 67 60 18
info@outtrade.eu	info@outtrade.eu
www.outtrade.eu	www.outtrade.eu

MASA BÁSICA PARA PIZZA. Rinde: 6 a 8 bollos de masa

INGREDIENTES:

8 tazas (1000 g) de harina (mezcla 50/50 de harina común y harina para pan)
21 oz. (600 ml) de agua (fresca, no el agua fría del grifo)
1/2 cucharadita (2,8 g) de levadura fresca

- o 2 cucharaditas (2,2 g) de levadura seca activa
- o 2 cucharaditas (2,2 g) de levadura seca instantánea

2 cdas. (28 g) de sal marina molida fina

EQUIPO:

Batidora eléctrica
Taza para medir
Cucharas para medir

INDICACIONES:

- Paso 1.** Vierta el AGUA en el recipiente y añada la LEVADURA. Si utiliza LEVADURA FRESCA, trabaje la levadura con el AGUA en la palma de su mano hasta que se disuelva. Si utiliza levadura instantánea o activa, mézclela con el agua y revuelva hasta que se disuelva. Deje reposar durante 5 minutos.
- Paso 2.** Coloque la cuchara batidora a mínimo; incorpore lentamente un 70 a 80 % de la harina a la mezcla de AGUA y LEVADURA - aproximadamente 3 minutos. Una vez combinados, retire el recipiente de la batidora, cúbralo con un paño húmedo o con papel plástico y déjelo reposar durante 30 minutos. Luego, vuelva a colocar el recipiente debajo de la batidora en mínimo e incorpore la HARINA y la SAL MARINA restantes a la masa, aproximadamente 2 a 3 minutos.
- Paso 3.** Siga batiendo en mínimo durante 10 minutos. Si la masa forma una bola o se adhiere totalmente a la cuchara batidora, deje de batir, libere la cuchara y luego enciéndala nuevamente. Si la masa parece demasiado caliente, detenga la batidora por entre 30 segundos y 1 minuto y luego vuelva a comenzar.
- Paso 4.** Coloque la masa en una mesada limpia, forme una masa rectangular gruesa de 2 a 3 pulgadas (5 cm a 7,6 cm), y cúbrala con un paño húmedo o con papel plástico. Deje que la masa repose durante 1 hora y media o 2 horas.
- Paso 5.** Para hacer bollos de masa, corte la masa en 2 tiras. Sujete el extremo de una de las tiras de masa con una mano, y apriete la base de la bola de masa con el dedo pulgar y el índice, justo en el punto en el que quiere cortar la masa. No rasgue ni rompa la masa. Debería obtener 3 o 4 bollos de masa de cada tira.
- Paso 6.** Coloque los bollos de masa en un recipiente ligeramente enharinado y cúbralos con una tapa o con papel plástico.
- Paso 7. Escoja uno de estos dos MÉTODOS DE FERMENTACIÓN:**
- 1.) Fermentación en caliente:** deje reposar la masa en la mesada, en un lugar fresco y seco (Alrededor de 70 °F/21 °C) de 4 a 6 horas, ¡y ya estará listo para hacer pizza!
- 2.) Fermentación en frío:** deje reposar la masa en el refrigerador de 12 horas a 3 días, el tiempo que usted desee. Cuanto más reposa la masa, más complejo resulta el sabor que desarrolla. *NOTA: Si utiliza la fermentación en frío, asegúrese de quitar la masa del refrigerador entre 2 y 3 horas antes de hornear la pizza, para que la masa se estire con más facilidad.
- Intente ambos métodos para decidir qué tipo de corteza prefiere.

SALSA PARA PIZZA: rinde: 28 oz.(793 g) de salsa para pizza

INGREDIENTES:

Una lata de 28 oz. (793 g): tomates pelados enteros

Si bien sugerimos los tomates San Marzano, puede utilizar su marca favorita de tomates pelados enteros o tomates pelados enteros con albahaca. Busque una marca que diga "puré" para obtener mejores resultados.

1 cucharadita. (5,7 g) - Sal marina

Si utiliza sal marina molida fina le resultará más fácil incorporarla a la salsa que si utiliza una de molido grueso. Añadir a gusto de a 1/2 cucharadita (2,8 g) por vez.

EQUIPO:

Procesadora

Licuada

Pasapurés

INDICACIONES:

Paso 1. Abrir una lata de tomates y escurrirlos, conservando el puré o líquido.

Paso 2. Coloque los tomates en su procesadora, batidora o pasapurés.

Paso 3. Añada SAL MARINA a los TOMATES.

Paso 4. PASAPURÉS: pique los alimentos en forma manual usando una placa gruesa hasta que queden sólo las pieles en el recipiente.

PROCESADORA: Con el botón de batido por pulsación de su procesadora, pique los alimentos hasta lograr una consistencia de salsa espesa.

LICUADORA: con el botón de batido por pulsación de su licuadora, licue la mezcla hasta lograr una consistencia de salsa espesa (quizás sea necesario agregar un poco de puré/líquido restante para que los ingredientes se licuen bien).

Paso 5. Transfiera la salsa resultante a un recipiente y añada el puré/líquido restante a la salsa y mézclelos.

Un pasapurés de placa gruesa ofrece mejores resultados porque evita que la salsa se licue por demás. Las procesadoras y las licuadoras también sirven, pero asegúrese de seleccionar la opción de batido por pulsación para controlar la mezcla, licuando en lapsos breves hasta lograr la consistencia deseada.

PIZZA MARGARITA: rinde: Una pizza de 12" (30 cm)

INGREDIENTES:

Un bollo de masa de pizza
2 oz. (59 g) - Salsa para pizza
3 oz. (85 g) - Queso mozzarella fresco, en hebras
6-10 - Hojas de albahaca fresca, cortadas
1/2 - 1 taza (62,5-125 g) de harina para espolvorear la pala y cubrir la masa de la pizza
Sal marina (de molido grueso o fino)
Aceite de oliva extra virgen

EQUIPO:

Pala de madera para pizza
Cucharón o cuchara grande
Espátula redonda para pizza
Pala metálica para pizza (Opcional)
Palo de amasar (Opcional)

INDICACIONES:

- Paso 1.** Precaliente el horno para pizza durante 15 a 20 minutos.
- Paso 2.** Antes de comenzar, espolvoree la pala de madera con harina.
- Paso 3.** Cubra ambos lados de la masa con harina y quite el excedente.
- Paso 4.** Estire la masa a mano o con un palo de amasar en un disco de 12" (30 cm).
- Paso 5.** Coloque la masa de pizza extendida sobre la pala de madera y luego coloque una pequeña cantidad de aceite de oliva extra virgen sobre el borde de la corteza para obtener un color dorado uniforme.
- Paso 6.** Con un cucharón o cuchara grande, agregue la salsa para pizza y extienda de manera uniforme por la superficie.
- Paso 7.** Agregue queso mozzarella en forma generosa y pareja sobre la superficie con salsa de la pizza.
- Paso 8.** Espolvoree sal marina sobre la pizza.
- Paso 9.** Con un movimiento espiralado, rocíe un poco de aceite de oliva extra virgen sobre la pizza, comenzando por el centro y extendiéndose hacia los bordes.
- Paso 10.** Coloque su pizza al horno y cocine durante 1 minuto, y luego rótelas 1/4 o 1/3.
- Paso 11.** Rote la pizza 1/4 o un 1/3 cada 30 o 45 segundos para que la pizza se dore de manera uniforme.
- Paso 12.** Retire la pizza con pala metálica (aproximadamente 2 1/2 a 3 minutos*) y agregue hojas de albahaca fresca sobre la pizza. Vuelva a colocarla en el horno y cocínela entre 30 y 45 segundos más.
- Paso 13.** Retírela del horno, y ¡a disfrutar!

*El rendimiento puede variar.

CHULETAS DE CERDO ASADAS con HABAS VERDES y TOMATES CHERRY

rinde: 2 a 3

INGREDIENTES:

2 chuletas de cerdo cortadas del centro de 1,5" (4 cm) de espesor
15 a 20 tomates Cherry
1/2 Lb. (225 g) de habas verdes
1 cucharada (15 ml) - Aceite de oliva extra virgen
Pimienta al limón
Polvo de ajo
Sal
Pimienta

EQUIPO:

2 placas ovales para asar o para hacer fajitas
• 1 sartén de hierro fundido de entre 10" y 14" (26 a 36 cm) de diámetro
Agarraderas para alta temperatura
Pinzas metálicas o resistentes al calor
Termómetro para carne

INDICACIONES:

- Paso 1.** Precaliente el horno a temperatura máxima durante 15 a 20 minutos.
- Paso 2.** Condimente las chuletas de cerdo con pimienta al limón, ajo en polvo, sal y pimienta.
- Paso 3.** Rocíe ligeramente las habas y los tomates cherry con aceite de oliva, y añada sal y pimienta a gusto.
- Paso 4.** Lleve las chuletas de cerdo a las placas o a la sartén y coloque las habas y los tomates alrededor.
- Paso 5.** Con las agarraderas, coloque cuidadosamente las placas o la sartén en el horno, y cocine durante 4 o 5 minutos.
- Paso 6.** Con las agarraderas, rote con cuidado las placas o la sartén 180° (si el mango de la sartén no lo permite, utilice las pinzas para dar vuelta las chuletas) y continúe asando por entre 4 y 5 minutos, o hasta que el termómetro marque 145°F/62,8°C en el medio/centro de la parte más gruesa de las chuletas.
- Paso 7.** Con las agarraderas, quite con cuidado las placas o la sartén del horno para pizza y colóquelas en una superficie adecuada.
- Paso 8.** Con las pinzas, retire con cuidado las chuletas de cerdo de las placas o de la sartén y colóquelas sobre una tabla de cortar o sobre un plato, y déjelas reposar durante 3 a 5 minutos.
- Paso 9.** Una vez reposadas, sívalas con habas verdes y tomates y ¡a disfrutar!

*El rendimiento puede variar.

Preguntas frecuentes

¿Por qué mi Pizza Oven Box no está calentando lo suficiente?

Si su horno para pizzas no alcanza la temperatura adecuada para hornear, su parrilla puede utilizar plantillas de calor extra o barras Flavorizer®. Estos elementos se encuentran entre la rejilla de cocción y las hornillas, y desvían el calor de las hornillas hacia abajo. Una vez que la parrilla se haya enfriado completamente, retire las piezas y vuelva a utilizarlo. Además, si usted cuenta con una parrilla infrarroja, deberá quitar el protector de calor que se encuentra entre la rejilla de cocción y las hornillas, debido a que bloquea el calor y no permite que este llegue al horno.

¿Puedo cerrar la tapa de la parrilla mientras se utiliza el Pizza Oven Box?

Le aconsejamos mantener la tapa de la parrilla en posición completamente abierta durante el uso de la Pizza Oven Box con el fin de proteger a usted y a la parrilla. Si cierra la tapa de la parrilla total o parcialmente, mientras usa la Pizza Oven Box, puede hacer que los componentes de la parrilla se sobrecalienten, lo que puede resultar en daño a su parrilla y/o lesiones corporales en caso de que toque los componentes sobrecalentados.

¿Cómo se limpia la Pizza Oven Box?

Para limpiar las piedras, deje las hornillas abiertas a máxima temperatura durante unos 15 minutos. Cualquier residuo debe quemarse y los restos pueden rasparse hacia la parte posterior del horno con un cepillo de mango largo. No utilice productos de limpieza u otros líquidos para limpiar las piedras. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, puede utilizar un paño húmedo para limpiar cualquier remanente. Naturalmente, la piedra permanecerá de color oscuro o negro. Si la piedra aún no se ve como usted desea, también puede quitar los soportes, voltear la piedra base y reinstalarlos. Esto le dará una piedra base limpia para usar y la próxima vez que utilice el horno para pizzas, cualquier remanente se quemará.

¿Por qué las muescas no se alinean con los soportes de la piedra o las horquillas de la piedra?

Las muescas no deben alinearse con los soportes de la piedra o las horquillas de la piedra

He golpeado y/o dejado caer mi horno mientras lo movía y se agrietó una piedra, ¿seguirá funcionando?

Sí, las pequeñas grietas no tienen ningún efecto en el rendimiento de cocción. Limpie el área con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de piedra suelta antes de usar.

¿Dónde puedo comprar piezas de repuesto?

Dependiendo de su ubicación, puede comprar piezas de repuesto a partir de los siguientes enlaces:

EE.UU.: <http://shop-usa.bakerstonebox.com/>

Canadá: <http://shop-canada.bakerstonebox.com/>

Australia: <http://www.bakerstonebox.com.au/>

Nueva Zelanda: <http://www.bakerstonebox.co.nz/>