

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.

Avertissements

Précautions de sécurité – Lire avant d'utiliser la Boîte de four à pizza

Pour réduire les risques de brûlures graves et de dommages matériels, respecter les précautions de sécurité ci-dessous lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza.

- ⚠ **Utiliser uniquement la Boîte de four à pizza sur un gril à gaz pour usage à l'extérieur, bien entretenu et bien ventilé, en gardant le couvercle complètement ouvert en permanence. Toutes les surfaces, y compris les grilles, le foyer et la plateau de récupération des graisses doivent être nettoyés avant chaque utilisation de la Boîte-four à pizza.**
- ⚠ **Toujours porter des gants de cuisinier isolants résistants à la chaleur conçus pour la cuisson à l'extérieur lors de la manipulation de la Boîte de four à pizza.**
- ⚠ **Attendre que la Boîte de four à pizza ait refroidi avant de toucher l'extérieur lorsqu'elle est sur le gril. Le boîtier en métal noir peut atteindre des températures d'environ 200 °C (400 °F) durant l'utilisation.**
- ⚠ **Ne pas allumer pas ou préchauffer le gril avant de placer la Boîte de four à pizza sur le gril.**
- ⚠ **Ne pas laisser la Boîte de four à pizza sans surveillance ni laisser des enfants sans surveillance à proximité lorsque le gril est en marche.**
- ⚠ **Utiliser uniquement un matériel et des ustensiles adaptés à la cuisson de pizzas lors de la cuisson et du nettoyage de la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser de plastique, de silicone ou de verre.**
- ⚠ **Ne pas laisser d'aliments autre que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des tâches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.**
- ⚠ **Les pierres sont fragiles et peuvent se briser. Ne pas toucher les pierres ni toute autre partie de la Boîte de four à pizza pendant l'utilisation.**
- ⚠ **Pour nettoyer les pierres, chauffer la Boîte de four à pizza pendant 15 minutes une fois la nourriture cuite et gratter les résidus. Ne pas utiliser d'autres agents de nettoyage ni d'autres liquides pour nettoyer les pierres.**
- ⚠ **Ne pas retirer la Boîte de four à pizza du gril tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le gril pour retirer la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser d'eau ou d'autres agents pour accélérer le refroidissement de la Boîte de four à pizza après l'utilisation.**
- ⚠ **Ne pas placer d'essence, d'alcool, de produits de bois, de charbon ni d'autres matières combustibles (sauf en cas d'approbation par BakerStone) dans la chambre de cuisson.**
- ⚠ **Le Boîte de four à pizza ne doit jamais être utilisé à l'intérieur, ni à des fins de chauffage.**

Table des matières	Page
Ce qu'il y a dans l'emballage	21
Assemblage de la Boîte de four à pizza	22
Assemblage du tourneur de pizza	25
Équipement et ingrédients requis pour cuire une pizza	26
Utilisation de la Boîte de four à pizza	27
Consignes d'entretien	31
Service à la clientèle	31
Pâte à pizza simple	32
Sauce pour pizza	34
Pizza margherita	35
Côtelettes de porc rôties avec Haricots verts et tomates cerises	36
Foire aux questions	37

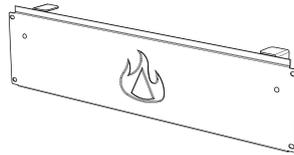
Guide D'Utilisation

Avant d'assembler la Boîte de four à pizza, assurez-vous que toutes les pièces ci-dessous sont incluses.

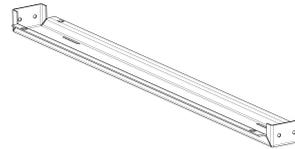
A x1
Boîtier



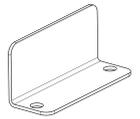
B x1
Panneau arrière



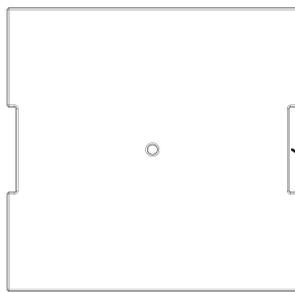
C x2
Supports des pierres



D x4
Supports de fixation de pierres



E x1
Pierre supérieure



F x1
Pierre de base



Languette

Encoche

G x2
Pierres latérales



H x1
Pierre arrière



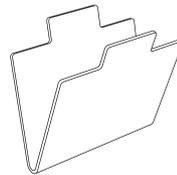
I x12
Rondelles plates M4



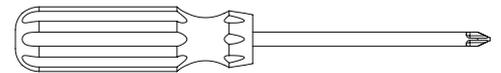
J x20
M4x0.7-10 Vis autotaraudeuses



K x4
Pieds de four



Outils requis pour l'assemblage:
Tournevis cruciforme n° 2



Lx1
Poignée du tourneur de pizza



Mx1
Corps du tourneur de pizza



Nx2
M4x12 Vis à tête fraisée



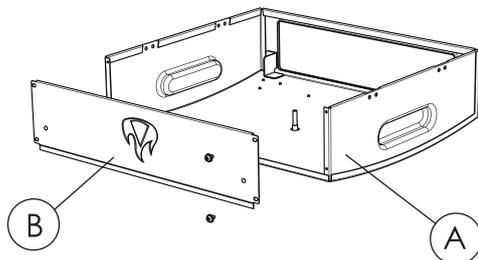
Ox1
Palette À Pizza



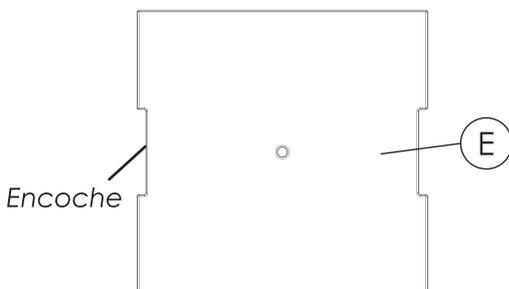
Vous avez des questions?
Ne Ramenez Pas Ce Produit Au Magasin. Contactez-nous d'abord!
1-855-657-6836 or support@bakerstonebox.com

Assemblage de la Boîte de four à pizza

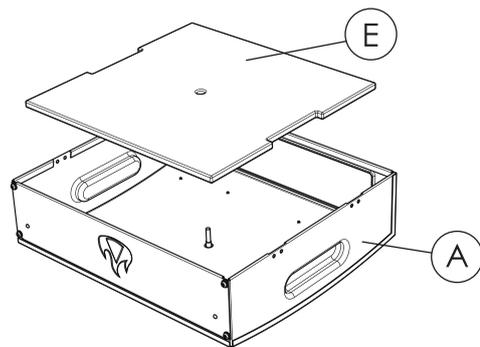
ÉTAPE 1. Placez avec précaution le BOÎTIER (A) à l'envers sur une surface propre et douce. **REMARQUE:** Le non-respect de cette instruction peut causer des éraflures ou des creux sur la Boîte de four à pizza.



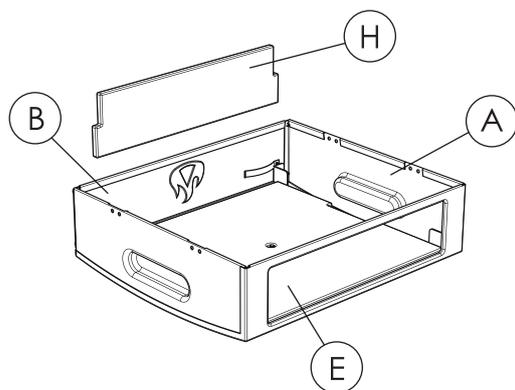
ÉTAPE 2. Installez le PANNEAU ARRIÈRE (B) sur le BOÎTIER (A) et fixez à l'aide des 4 VIS (J) et des 4 RONDELLES (H). **AVIS:** Ne serrez pas trop les vis pour ne pas fissurer le fini émaillé.



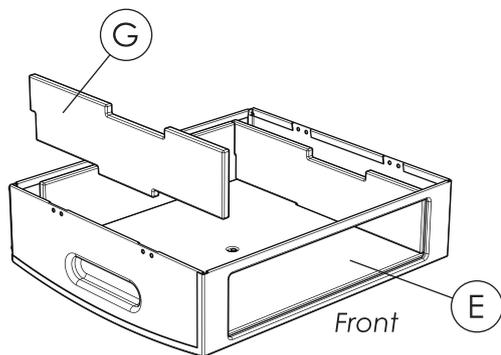
ÉTAPE 3. Identifiez la PIERRE SUPÉRIEURE (D), qui est la pierre la plus grande de la boîte. **REMARQUE:** Deux encoches sont situées de part et d'autre sur cette pierre.



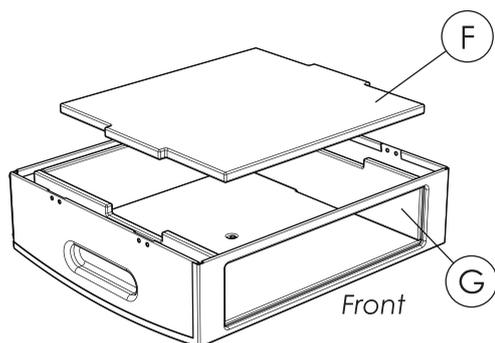
ÉTAPE 4. Insérez délicatement la PIERRE SUPÉRIEURE (E) dans le BOÎTIER (A). **REMARQUE:** Une fois installée, la sonde de la jauge sera centrée dans le trou sur le dessus de la pierre.



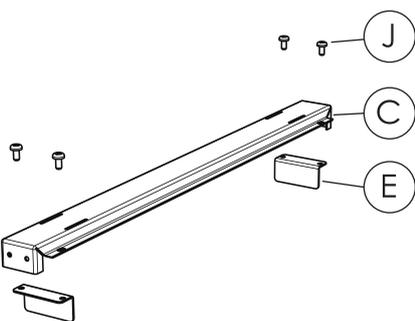
ÉTAPE 5. Identifiez la PIERRE ARRIÈRE (H). Insérez la PIERRE ARRIÈRE (G) à l'arrière du boîtier, derrière la PIERRE SUPÉRIEURE (E) et devant du PANNEAU ARRIÈRE (B).



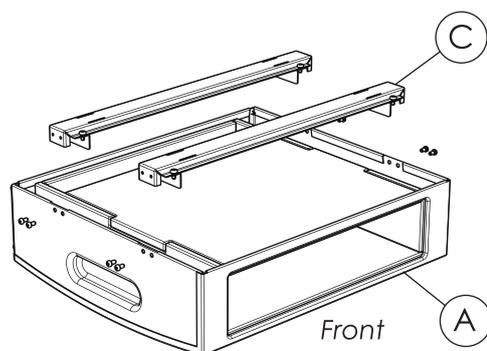
ÉTAPE 6. Identifiez les 2 PIERRES LATÉRALES (G). Insérez les 2 PIERRES LATÉRALES dans les encoches de la PIERRE SUPÉRIEURE (E). **REMARQUE:** Les extrémités plates des PIERRES LATÉRALES (G) doivent être face à l'avant du four.



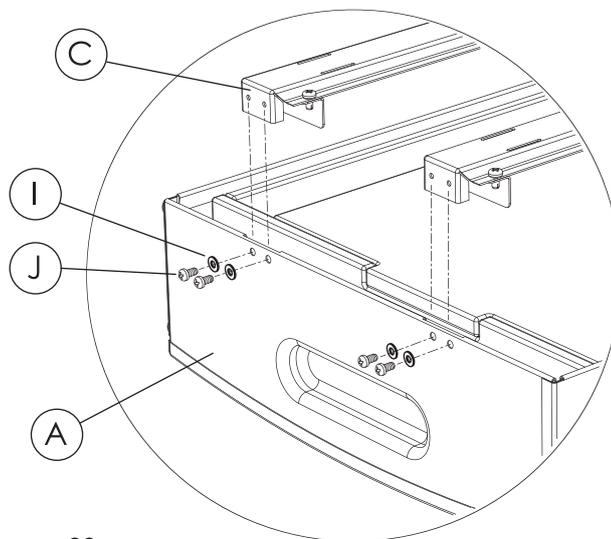
ÉTAPE 7. Insérez la PIERRE DE BASE (F) dans les encoches des 2 PIERRES LATÉRALES (G).



ÉTAPE 8. Installez les SUPPORTS DE FIXATION DE PIERRES (D) sur les SUPPORTS DE PIERRES (C) à l'aide de 2 VIS (J) de chaque côté.

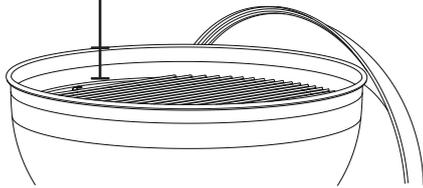


ÉTAPE 9. 18. Placez les SUPPORTS DE PIERRES (C) le long du BOÎTIER (A) et fixez à l'aide des 4 VIS (J) et des 4 RONDELLES (H).

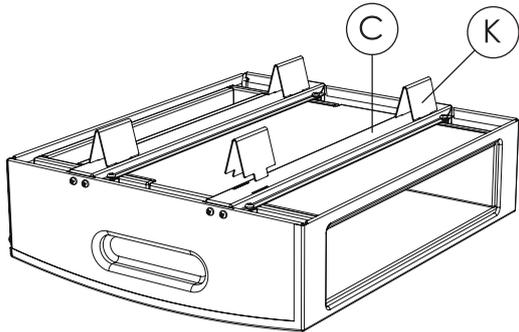


Guide D'Utilisation

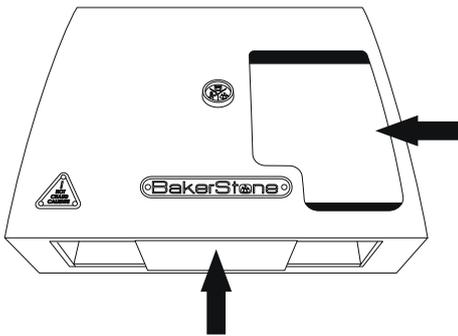
12 mm (0,5 po) ou plus
utilisez les PIEDS
DE FOUR (K)



REMARQUE: Lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza sur un barbecue de forme sphérique ou tous barbecues ayant des grilles à 12 mm (0,5 po) ou plus au dessous du bord extérieur du barbecue, les PIEDS DE FOUR (K) inclus doivent être utilisés. Si la surface de cuisson est moins de 12 mm (0,5 po), procédez à l'étape 11.

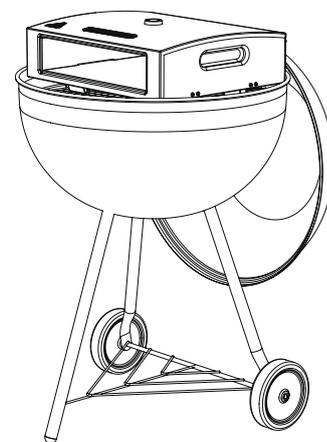
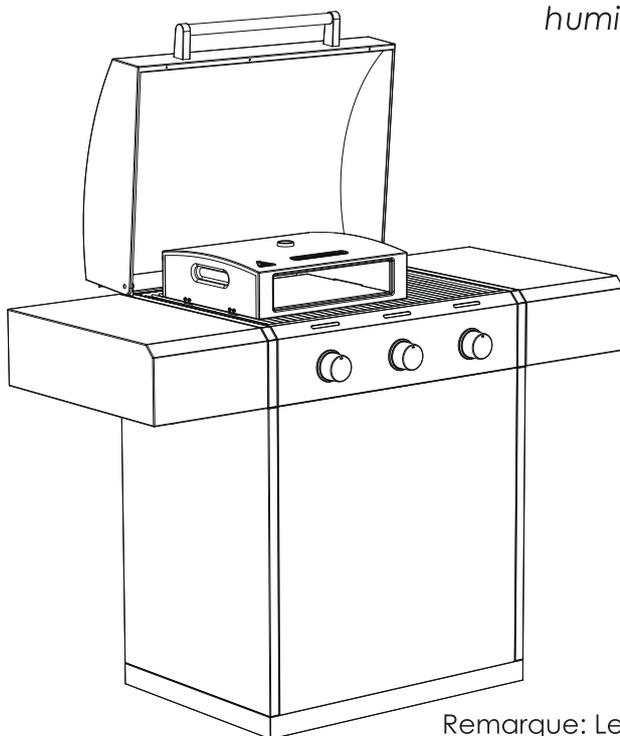


ÉTAPE 10. Insérez les 4 PIEDS DE FOUR (K) dans les fentes des SUPPORTS DE PIERRES (C). **REMARQUE:** Il est nécessaire de comprimer légèrement les PIEDS DE FOUR (K) pour les insérer en place.



ÉTAPE 11. Retournez la BOÎTE DE FOUR À PIZZA et placez-la sur le barbecue pour commencer la cuisson. **MISE EN GARDE :** Enlevez tous les autocollants avant de placer la Boîte-four sur le gril.

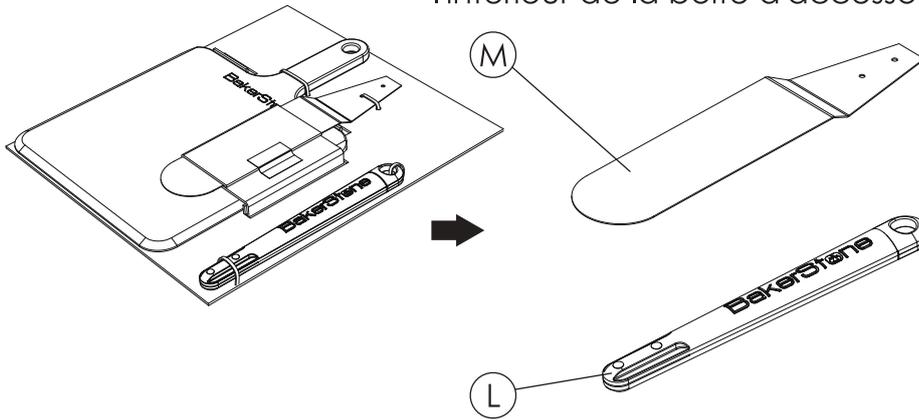
REMARQUE: Avant l'utilisation, nettoyez toutes les surfaces, incluant les pierres à l'aide d'un chiffon humide doux.



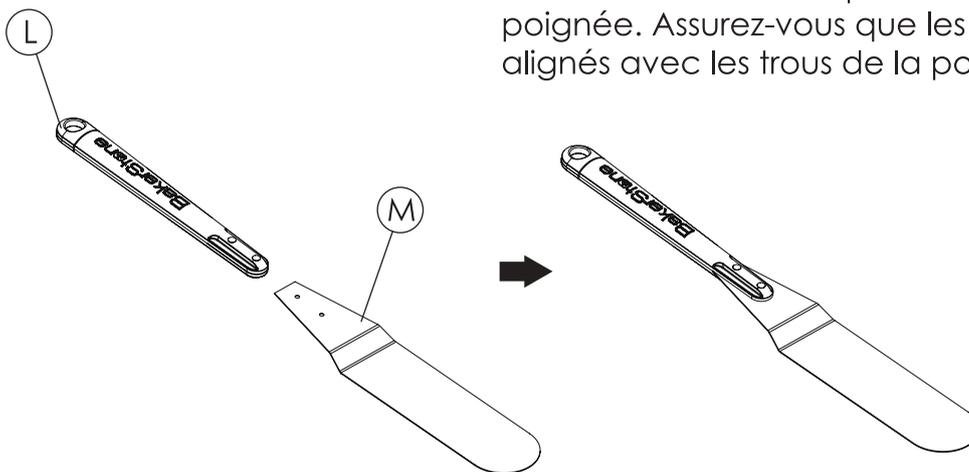
Remarque: Le gril n'est pas inclus.

Assemblage du tourneur de pizza.

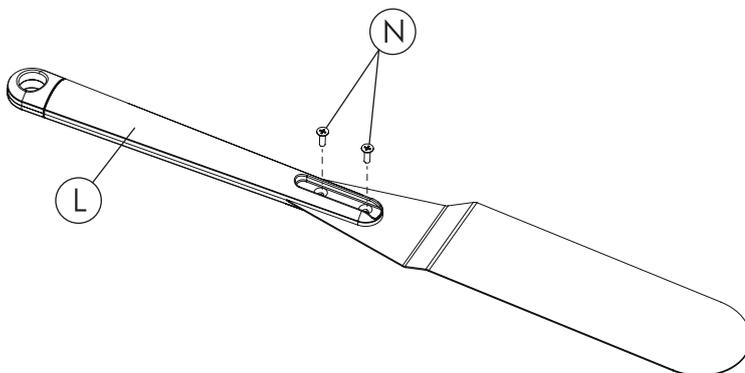
ÉTAPE 1. La pelle à pizza nécessite un assemblage avant l'utilisation. Situez la poignée et le corps de la pelle à pizza à l'intérieur de la boîte d'accessoires.



ÉTAPE 2. Insérez le corps de la pelle à l'intérieur de la poignée. Assurez-vous que les trous du corps de la pelle sont alignés avec les trous de la poignée.



ÉTAPE 3. Installez les vis à tête fraisée (N) dans la partie inférieure de la poignée du tourneur (L), serrez.



Guide D'Utilisation

Voici ce dont vous avez besoin pour créer une pizza gastronomique.

Ingrédients	Notes
Pâte à pizza*	Acheté ou fait maison (voir page 24 pour la recette).
Sauce à pizza	Acheté ou fait maison (voir page 26 pour la recette).
Fromage	La mozzarella fraîche est un excellent ingrédient, et vous pouvez aussi utiliser votre fromage préféré.
Herbes, épices et sel	Utilisez du basilic ou de l'origan frais, et du sel marin de bonne qualité.
Huile d'olive	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge pour obtenir la meilleure saveur.
Garnitures	Utilisez des légumes hachés ou tranchés, de la viande précuite, etc. Soyez créatif!

*De la pâte à pizza prête à l'emploi est disponible dans de nombreux supermarchés, épiceries, pizzerias et magasins gastronomiques près de chez vous. N'hésitez pas à en demander; l'utilisation de pâte à pizza fraîche améliorera grandement les résultats obtenus. Et si vous voulez vraiment parfaire votre propre pizza gastronomique, assurez-vous de lire les recettes de ce guide à partir de la page 5. Avec un peu de pratique, vous pourrez créer votre propre pizza gastronomique en un rien de temps!

Équipement	Notes
Gril à gaz à 3 brûleurs ou plus grand	
Four à Pizza BakerStone	
Palette à pizza en bois	C'est un outil bon marché qui fera toute la différence pour créer votre propre pizza gastronomique. Une palette à pizza en bois saupoudrée de farine vous permettra de préparer et de garnir vos pizzas, et de les enfourner facilement dans la Boîte de four à pizza en toute confiance, pour un succès garanti à chaque fois.
Pelle à pizza	Un autre outil bon marché mais indispensable, la spatule à long manche ou la pelle à pizza ronde vous permettront de facilement tourner et surveiller votre pizza gastronomique et vos autres mets à base de pâte pendant qu'ils cuisent dans la Boîte de four à pizza.
Palette à pizza en métal	La palette à pizza en métal est l'outil final par excellence. Grâce à sa lame fine, vous pourrez retirer et transporter votre pizza gastronomique et la servir expertement à vos admirateurs.



Comment placer la Boîte de four à pizza sur un barbecue au gaz.

REMARQUE: Les instructions ci-dessous sont basées sur un barbecue au gaz à deux brûleurs ou plus et varieront selon le type de barbecue utilisé. Consultez le manuel de votre barbecue pour l'utilisation appropriée du barbecue.



⚠ AVERTISSEMENT: Veuillez lire entièrement toutes les consignes de sécurité au début et tout au long de ce guide avant d'utiliser votre Four à pizza. Le Four à pizza devient extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures. Le non-respect des précautions lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels.



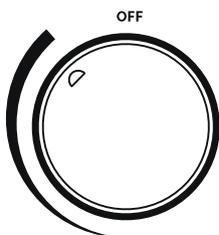
ÉTAPE 1. Ouvrez le couvercle du grill à gaz qui sera utilisé avec la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT:** Le couvercle du grill à gaz doit rester ouvert à tout moment lorsque la Boîte de four à pizza est sur le grill.



ÉTAPE 2. Placez la Boîte de four à pizza sur la grille de cuisson du grill, en laissant un espace d'un demi-pouce entre le bord avant de la Boîte de four à pizza et le bord avant de la grille de cuisson, et au moins 1 pouce entre les deux bords latéraux de la Boîte de four à pizza et de la grille de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si les écarts indiqués ci-dessus ne sont pas respectés, le débit d'air peut être restreint et la ventilation du grill peut être insuffisante. Ceci pourrait causer des blessures graves et/ou des dommages matériels. **NE PAS UTILISER LE FOUR À PIZZA AVEC VOTRE GRIL À GAZ SI VOUS NE POUVEZ PAS LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR LA VENTILATION, COMME DÉCRIT CI-DESSUS.**

ÉTAPE 3. Avec le couvercle du grill à gaz complètement ouvert et avec les espaces adéquats présents autour de la Boîte de four à pizza, allumez votre grill à gaz comme indiqué par le fabricant.



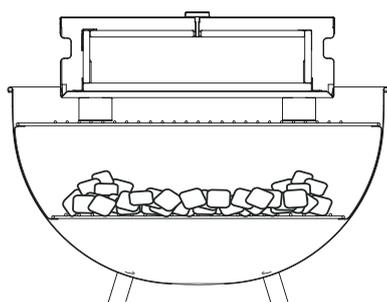
ÉTAPE 4. Réglez tous les brûleurs à HAUTE température et préchauffez la Boîte de four à pizza pendant 20 minutes.

Comment placer la Boîte de four à pizza sur un barbecue au charbon de bois*

REMARQUE: Les instructions ci-dessous sont basées sur un barbecue de forme sphérique de 57 cm (22,5 po) et varieront selon le type de barbecue au charbon de bois utilisé. Consultez le manuel de votre barbecue pour l'utilisation appropriée du barbecue.



⚠ AVERTISSEMENT: Veuillez lire entièrement toutes les consignes de sécurité au début et tout au long de ce guide avant d'utiliser votre Four à pizza. Le Four à pizza devient extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures. Le non-respect des précautions lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels.



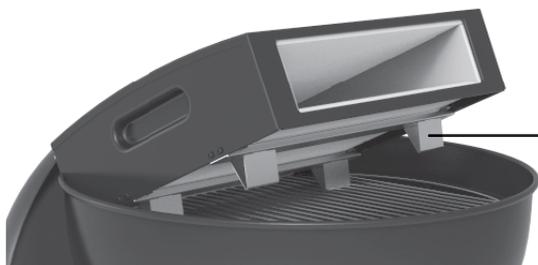
Notez l'emplacement des briquettes de charbon illustré ci-dessus.

ÉTAPE 1. Ouvrez le couvercle du gril à gaz qui sera utilisé avec la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT: Le couvercle du gril à gaz doit rester ouvert à tout moment lorsque la Boîte de four à pizza est sur le gril.**

ÉTAPE 2. Chauffez 75 à 100 briquettes de charbon tel que recommandé par le fabricant du barbecue. Augmenter ou diminuer la quantité de briquettes de charbon affectera la température et la durée de cuisson.

ÉTAPE 3. En utilisant les mitaines de barbecue ET des pinces ou une spatule, étalez les briquettes chaudes sur la grille à charbon, sous la zone où la Boîte de four à pizza sera placée. Placez des briquettes supplémentaires autour du périmètre extérieur, permettant ainsi à plus de chaleur de passer à travers l'évent à l'arrière de la chambre de cuisson et sur les côtés pour chauffer les pierres latérales et supérieures de façon uniforme.

ÉTAPE 4. 13. En utilisant les mitaines de barbecue, placez la Boîte de four à pizza sur la grille de cuisson du barbecue. **REMARQUE:** La surface de cuisson de certains barbecues au charbon de bois est inférieure au bord extérieur du barbecue, ce qui rend l'utilisation de la Boîte de four à pizza difficile. Utilisez les pieds de four inclus pour soulever la Boîte de four à pizza pour que la surface de cuisson soit au dessus du bord extérieur du barbecue. **REMARQUE:** Consultez le guide de montage pour les instructions d'insertion des pieds de four.



Boîte de four à pizza montrée avec pieds de four installés.

Utilisation de la Boîte de four à pizza



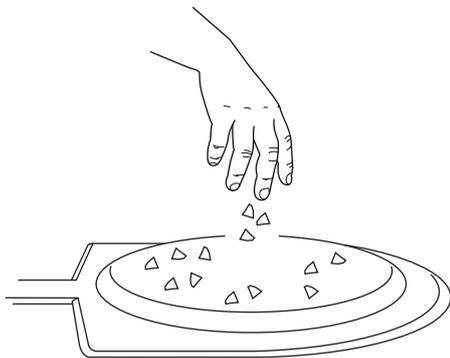
Indicateur de plage de température

ÉTAPE 1. Réglez les brûleurs du barbecue au gaz ou abaissez les événements sur un barbecue au charbon de bois pour obtenir la plage de température désirée pour les aliments qui cuisent **REMARQUE: 15 minutes sont requises pour que l'indicateur de plage de température fonctionne.**

Pour cuire les pizzas et griller les viandes et les légumes, réglez la chaleur de telle manière que l'indicateur soit dans la zone de cuisson 

 = 500°-800° F
260°-427° C

REMARQUE: L'indicateur de plage de température ne constitue pas un instrument de mesure précis.



ÉTAPE 2. Saupoudrez la palette à pizza en bois de farine (environ 2 c. à soupe de farine) uniformément afin de recouvrir toute la palette. Puis, en tenant la palette à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapez doucement sur la palette pour enlever l'excédent de farine.

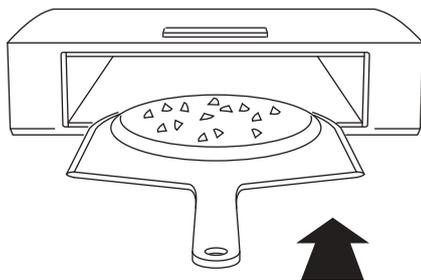
REMARQUE: Cela permettra de s'assurer que la pizza ne colle pas à la palette lorsque vous enfournerez la pizza dans la Boîte de four à pizza.

ÉTAPE 3. Placez la pâte à pizza déroulée ou étirée à main sur la palette à pizza saupoudrée de farine. Créez votre pizza en utilisant votre sauce et vos garnitures préférées.

ÉTAPE 4. À l'aide de la palette à pizza, enfournez votre pizza dans la Boîte de four à pizza.

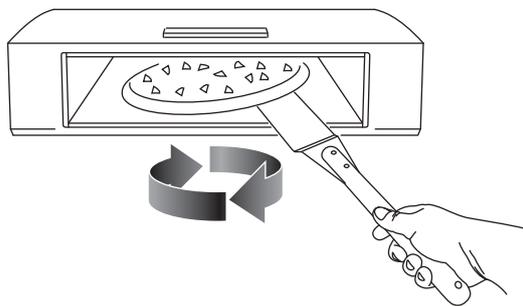
REMARQUE: Ceci peut être accompli en plaçant la palette à pizza juste un peu plus loin qu'à mi-chemin dans la Boîte de four à pizza et en la secouant rapidement d'avant en arrière tout en faisant glisser la palette hors de la Boîte de four à pizza. Visitez le site Web www.bak-erstonebox-.com pour voir une vidéo de démonstration.

AVERTISSEMENT: De graves blessures peuvent se produire si la palette à pizza n'est pas utilisée.



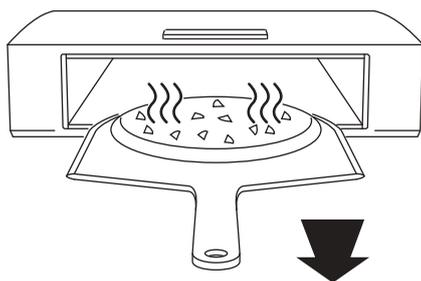
REMARQUE: Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres de cordiérite. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir

ÉTAPE 5. Faites cuire la pizza pour 1 minute* pour permettre à la croûte de prendre.



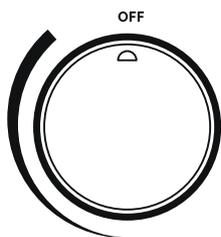
ÉTAPE 6. Après 1 minute*, utiliser une longue spatule ou une pelle à pizza pour faire tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour environ toutes les 45 secondes*. Faites cuire votre pizza pendant environ 3-6 minutes*, en prenant soin de ne pas la brûler.

REMARQUE: Le Four à pizza est plus chaud au fond. Faites tourner régulièrement votre pizza pour assurer une cuisson uniforme. **AVERTISSEMENT: Tout contact entre la main ou la peau nues et une partie de la Boîte de four à pizza peut provoquer des blessures graves.**



ÉTAPE 7. À l'aide de la palette à pizza en métal, retirez la pizza complètement cuite de la Boîte de four à pizza et transférez-la sur une planche à découper ou un plateau de service, et laissez-la refroidir.

REMARQUE: La pizza sera brûlante lorsque vous la retirerez de la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT: Le retrait de la pizza par un autre moyen qu'avec la palette à pizza peut causer de graves blessures.**



ÉTAPE 8. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les brûleurs du grill à gaz et laissez le grill à gaz et la Boîte de four à pizza refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes.

AVERTISSEMENT: Des blessures graves peuvent survenir en cas de contact avec le grill à gaz et la Boîte de four à pizza avant qu'ils n'aient complètement refroidis. Lors de l'utilisation d'un barbecue au charbon de bois du temps de refroidissement supplémentaire peut être requis, assurez-vous que les briquettes de charbon soient complètement refroidies avant de manipuler la Boîte de four à pizza.

**Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les durées de cuisson peuvent varier selon des conditions de température, de la condition du barbecue, de la quantité de briquettes utilisée sur un barbecue au charbon de bois ou de la performance du barbecue au gaz.*

Entretien et nettoyage

Laissez la Boîte de four à pizza refroidir complètement avant de le retirer du gril à gaz.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers ou de liquides sur les pierres.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers sur le boîtier en métal.

Essuyez l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux humide uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

Après la cuisson de votre dernière pizza, vous pouvez nettoyer la Boîte de four à pizza en laissant les brûleurs allumés à haute température pendant environ 15 minutes. Tout résidu devrait brûler et les débris peuvent être poussés à l'arrière du four.

Le noircissement de la pierre dû aux ingrédients et à l'excès de farine se produira au fil du temps sans affecter les performances de cuisson de la Boîte de four à pizza.

REMARQUE: Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.

Service à la clientèle

Pour des renseignements généraux, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

Pour des besoins de service à la clientèle en Amérique du Nord, notamment en ce qui concerne les pièces de rechange et les réclamations de garantie, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

Si vous souhaitez contacter le service client en Australie, veuillez contacter :
Numéro vert : 1800 839 842 / www.bakerstonebox.com.au
customercare@bakerstonebox.com.au

Pour des besoins de service à la clientèle au Royaume-Uni et dans tout autre pays de l'UE, veuillez contacter le principal distributeur européen :

OutTrade B.V.
+31 (0)529 48 28 08
info@outtrade.eu
www.outtrade.eu

OutTrade GMBH
+49 (0)211-93 67 60 18
info@outtrade.eu
www.outtrade.eu

PÂTE À PIZZA SIMPLE - permet d'obtenir : 6 à 8 boules de pâte

INGRÉDIENTS :

8 tasses (1 000 g) de farine (mélange 50/50 de farine tout usage et de farine à pain)
21 onces. (600 ml) - d'eau (eau du robinet fraîche mais pas froide)
1/2 c. à café (2,8 g) de levure fraîche
ou 2 c. à café (2,2 g) de levure sèche active
ou 2 c. à café (2,2 g) de levure sèche instantanée
2 c. à soupe (28 g) de sel marin finement moulu

ÉQUIPEMENT :

Batteur sur socle
Verre mesureur
Cuillères mesureuses

INSTRUCTIONS :

- Étape 1.** Versez l'EAU dans le bol et ajoutez la LEVURE. Si vous utilisez de la LEVURE FRAÎCHE, travaillez la LEVURE avec de l'EAU dans votre paume jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Si vous utilisez de la LEVURE SÈCHE ACTIVE** ou de la LEVURE ACTIVE INSTANTANÉE**, mélangez-la dans de l'eau et touillez pour dissoudre. Laissez reposer pendant 5 minutes.
- Étape 2.** Fixez le crochet pétrisseur et mettez en marche à vitesse minimum ; incorporez lentement 70-80 % de la farine dans le mélange EAU ET LEVURE - environ 3 minutes. Une fois mélangée, retirez le bol du batteur, couvrez-le avec un linge humide ou du film transparent et laissez reposer pendant 30 minutes. Ensuite, replacez le bol sur le batteur et incorporez lentement le reste de FARINE ET LE SEL DE MER dans la pâte à vitesse minimum - environ 2 à 3 minutes.
- Étape 3.** Continuez à mélanger à vitesse minimum pendant 10 minutes, si la pâte forme une boule autour du crochet pétrisseur, arrêtez le batteur et retirez la pâte du crochet, puis reprenez le pétrissage. Si la pâte est trop chaude, arrêtez le batteur pendant 30 secondes à 1 minute et reprenez le pétrissage.
- Étape 4.** Placez la pâte sur un plan de travail propre et formez une masse rectangulaire épaisse de 2 à 3 pouces (5 à 7,6 cm), couvrez-la avec un linge humide ou un film transparent. Laissez reposer la pâte pendant 1½ à 2 heures.
- Étape 5.** Pour créer les boules de pâte, coupez la masse de pâte en 2 bandes. Tenez l'extrémité d'une bande de pâte dans une main, puis en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, serrez lentement autour de la base de la boule de pâte à l'endroit où vous voulez la couper. Ne déchirez pas la pâte. Vous devriez obtenir 3 ou 4 boules de pâte avec chaque bande.
- Étape 6.** Placez les boules de pâte dans un récipient légèrement saupoudré de farine et couvrez-les avec un couvercle ou un film transparent.

Étape 7. Choisissez l'une de ces deux MÉTHODES DE FERMENTATION :

1.) Fermentation chaude : laissez votre pâte reposer sur le plan de travail dans un endroit frais et sec (à environ 70 °F/21 °C) pendant 4 à 6 heures, maintenant vous êtes prêt(e) à faire des pizzas !

2.) Fermentation froide : laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures, et jusqu'à 3 jours. Plus vous laissez la pâte reposer, plus sa saveur devient complexe et subtile.

*REMARQUE : Si vous utilisez la méthode de fermentation froide, veillez à sortir votre pâte du réfrigérateur 2 à 3 heures avant de commencer la cuisson de vos pizzas afin qu'elle s'étende plus facilement.

Expérimentez les différentes méthodes pour tester comment vous préférez votre croûte.

SAUCE pour PIZZA - permet d'obtenir : 28 onces(793 g) de sauce pour pizza

INGRÉDIENTS :

Une boîte de 28 onces. (793 g) de tomates pelées entières

Les tomates San Marzano sont les plus adaptées, mais vous pouvez utiliser votre marque préférée de tomates entières pelées ou de tomates entières pelées au basilic. Recherchez une marque qui précise « avec coulis » pour de meilleurs résultats.

1 c. à café (5,7 g) de sel de mer

Un sel marin finement moulu s'incorporera plus uniformément dans la sauce qu'un sel de mer grossièrement moulu. Selon votre goût, rajoutez 1/2 c. à café (2,8 g) à la fois.

ÉQUIPEMENT :

Robot ménager

Mixeur

Moulin

INSTRUCTIONS :

Étape 1. Ouvrez la boîte de tomates et égouttez-les, conservez le coulis ou le jus.

Étape 2. Placez les tomates dans votre robot ménager, votre mixeur ou votre moulin.

Étape 3. Ajoutez le SEL DE MER aux TOMATES.

Étape 4. MOULIN - mixez manuellement en utilisant la lame la plus grossière jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le bol.

ROBOT MÉNAGER - à l'aide du bouton d'impulsion de votre robot, hachez jusqu'à ce que vous obteniez une sauce de consistance épaisse.

MIXEUR - à l'aide du bouton d'impulsion de votre mixeur, mixez jusqu'à ce que vous obteniez une sauce de consistance épaisse (vous devrez peut-être ajouter une petite quantité de coulis/jus que vous aurez mis de côté pour mettre en mouvement le contenu du mixeur).

Étape 5. Transférez la sauce mélangée dans un bol et intégrez la purée/le jus mis de côté à la sauce et mélangez.

Un moulin avec une lame plus grossière fournit les meilleurs résultats car vous ne courez pas le risque de trop mélanger, ce qui rendrait votre sauce trop liquide. Un robot ménager et mixeur marchent aussi, assurez-vous juste que vous pouvez contrôler la consistance en appuyant brièvement sur le bouton d'impulsion jusqu'à obtenir la consistance désirée.

PIZZA MARGHERITA - permet d'obtenir : Une pizza de 12 pouces (30 cm)

INGRÉDIENTS :

Une boule de pâte à pizza
2 onces. (59 g) de sauce pour pizza
3 onces. (85 g) de mozzarella fraîche, déchirée
6-10 feuilles de basilic frais, déchirées
1/2-1 tasse (62,5-125 g) de farine pour saupoudrer la palette et recouvrir la pâte à pizza
Sel de mer (sel fin ou gros sel sont possibles)
Huile d'olive extra vierge

ÉQUIPEMENT :

Pelle à pizza (en bois)
Louche ou cuillère de grande taille
Tourneur à pizza ou spatule ronde
Pelle métallique à pizza (en option)
Rouleau à pâtisserie (en option)

INSTRUCTIONS :

- Étape 1.** Préchauffez la Boîte-four à pizza pendant 15 à 20 minutes.
- Étape 2.** Avant de commencer, saupoudrez la pelle à pizza (en bois) avec de la farine.
- Étape 3.** Saupoudrez la pâte avec de la farine des deux côtés et brossez l'excédent.
- Étape 4.** Étirez la pâte à pizza en disque de 12 pouces (30 cm) à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Étape 5.** Placez votre pâte à pizza étirée sur la pelle à pizza (en bois), puis étalez une petite quantité d'huile d'olive extra vierge sur le bord de la croûte pour un aspect doré uniforme.
- Étape 6.** Avec une louche ou une grande cuillère, ajoutez la sauce pour pizza et répartissez-la uniformément sur la pizza.
- Étape 7.** Ajoutez la mozzarella généreusement et uniformément sur la sauce pour pizza.
- Étape 8.** Saupoudrez le sel de mer sur votre pizza.
- Étape 9.** Arrosez légèrement votre pizza avec de l'huile d'olive extra vierge, en commençant par le centre et en effectuant un mouvement en spirale/circulaire vers le bord extérieur.
- Étape 10.** Enfournez votre pizza et laissez-la cuire pendant 1 minute avant de lui faire faire 1/4 ou 1/3 de tour.
- Étape 11.** Faites faire un 1/4 ou 1/3 de tour à votre pizza toutes les 30 à 45 secondes pour la dorer uniformément.
- Étape 12.** Retirez la pizza avec la pelle métallique (env. 2 1/2 à 3 minutes*) et ajoutez les feuilles de basilic frais sur la pizza. Remettez-la dans le four et faites cuire pendant 30 à 45 secondes. *Les performances peuvent varier.
- Étape 13.** Sortez-la du four, bon appétit !

CÔTELETTES DE PORC RÔTIES avec HARICOTS VERTS ET TOMATES CERISES

pour : 2 ou 3 personnes

INGRÉDIENTS :

2 côtelettes de porc de coupe centrale de 1,5 pouce (4 cm) d'épaisseur
15-20 tomates cerises
1/2 livre (225 g) de haricots verts
1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive extra vierge
Poivre citronné
Ail en poudre
Sel
Poivre

ÉQUIPEMENT :

2 plaques en fonte pour steaks/fajitas
ou 1 poêle en fonte de 10 à 14 pouces (26 à 36 cm) de diamètre
Maniques pour four haute température
Pincés en métal ou résistantes à la chaleur
Thermomètre à viande

INSTRUCTIONS :

- Étape 1.** Préchauffez la Boîte-four à pizza à température élevée pendant 15 à 20 minutes.
- Étape 2.** Assaisonnez les côtelettes de porc avec du poivre citronné, de l'ail en poudre, du sel et du poivre.
- Étape 3.** Enduisez légèrement les haricots verts et les tomates cerises avec de l'huile d'olive et ajoutez du sel et du poivre à votre convenance.
- Étape 4.** Placez les côtelettes de porc sur les plaques en fonte ou la poêle et placez les haricots verts et les tomates cerises autour des côtelettes de porc.
- Étape 5.** En utilisant des maniques pour four haute température, placez avec précaution les plaques en fonte ou la poêle dans la Boîte-four à pizza et faites rôtir pendant 4 à 5 minutes.
- Étape 6.** En utilisant les maniques pour four haute température, faites tourner avec précaution les plaques en fonte ou la poêle à 180 degrés (si la poignée de la poêle ne le permet pas, utilisez les pincés pour faire tourner les côtelettes de porc) et continuez la cuisson pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique (145 °F/62,8 °C) lorsqu'il est inséré au cœur de la partie la plus épaisse des côtelettes de porc.
- Étape 7.** En utilisant les maniques pour four haute température, retirez précautionneusement les plaques en fonte ou la poêle de la Boîte-four à pizza et posez sur une surface résistante à la chaleur.
- Étape 8.** En utilisant les pincés, retirez doucement les côtelettes de porc des plaques en fonte ou de la poêle et placez-les sur une planche à découper, un plat ou une assiette, et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. *Les performances peuvent varier.
- Étape 9.** Après avoir laissé reposer, servez avec les haricots Verts et les tomates cerises, bon appétit !

Foire aux questions

Pourquoi est-ce que ma Boîte-four à Pizza ne se réchauffe pas assez?

Si votre Boîte-four à pizza n'atteint pas la température de cuisson appropriée, votre barbecue peut utiliser des plaques chauffantes supplémentaires ou des diffuseurs de chaleur Flavorizer®. Ces composants se placent entre la grille de cuisson et les brûleurs et dévient la chaleur des brûleurs vers le bas. Lorsque votre gril a complètement refroidi, retirez ces pièces et essayez à nouveau. Si vous avez un gril infrarouge, vous devrez retirer l'écran thermique qui se trouve entre la grille de cuisson et les brûleurs car ce bouclier empêchera la chaleur d'atteindre la Boîte-four à pizza.

Est-ce que je peux fermer le couvercle de mon gril tout en utilisant la Boîte-four à Pizza?

Nous vous conseillons de maintenir le couvercle sur votre gril en position entièrement ouverte lorsque vous utilisez la Boîte-four à Pizza afin de vous protéger vous et votre gril. Si vous fermez entièrement ou partiellement le couvercle de votre gril en utilisant la Boîte-four à Pizza, cela risque de surchauffer certaines pièces de votre gril, ce qui peut endommager votre gril ou entraîner des blessures corporelles si vous touchez aux pièces surchauffées.

Comment puis-je nettoyer la Boîte-four à Pizza?

Pour nettoyer les pierres, laissez les brûleurs en position forte pendant environ 15 minutes. Le résidu restant devrait brûler ou peut être gratté et poussé à l'arrière du four à l'aide d'une brosse de nettoyage à manche long. N'utilisez pas de détergents ou d'autres liquides pour nettoyer les pierres. Une fois le four complètement refroidi, un chiffon humide peut être utilisé pour essuyer les cendres restant dans le four. La pierre restera noircie et/ou obscurcie, ce qui est naturel. Si la pierre ne vous semble pas correctement nettoyée, vous pouvez aussi enlever les supports de la pierre, retourner la pierre inférieure et replacer les supports. Vous aurez une pierre inférieure propre pour la prochaine utilisation de la Boîte-four à pizza, et tous les résidus restant brûleront.

Pourquoi les crans ne s'alignent-ils pas avec les supports de pierre et les berceaux de pierre?

Les crans et les supports de pierre ou berceaux de pierre ne sont pas censés s'aligner.

J'ai cogné ou fait tomber mon four en le déplaçant et j'ai fissuré une pierre, est-ce qu'il va toujours fonctionner?

Oui, les fissures mineures n'ont aucun effet sur la performance de cuisson. Essuyez la zone avec un linge humide afin de retirer toute particule de pierre avant d'utiliser le four.

Où puis-je me procurer des pièces de rechange?

Vous pouvez, selon votre adresse, vous procurer des pièces de rechange à partir des liens suivants:

États-Unis: <http://shop-usa.bakerstonebox.com/>

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

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

Nouvelle-Zélande: <http://www.bakerstonebox.co.nz/>