

FENNEK GUIDE: Pizzastein | Pizza stone



Frisch duftende und knusprige Pizza, wie vom Italiener!
Hier findest Du wichtige Informationen im Umgang mit dem Pizzastein. Lass es dir schmecken!

VIELEN DANK FÜR DEINE BESTELLUNG

Damit die Pizza zu Hause wie bei deinem Lieblings-Italiener schmeckt, erklären wir dir in unserem „FENNEK GUIDE: Pizzastein“ auf was es bei der Benutzung ankommt. Dafür ist der richtige Umgang deines Pizzasteins Grundvoraussetzung. Damit dabei nichts schief geht, findest du hier eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für den Einsatz im Backofen und auf dem Grill. Außerdem haben wir dir die wichtigsten Punkte zur Reinigung deines Pizzasteins zusammengefasst.

Neben der richtigen Benutzung hat die Auswahl der Lebensmittel/Zutaten den wohl maßgeblichsten Einfluss auf den Geschmack deiner Pizza. Wir empfehlen dir deshalb immer frische Zutaten und auf die Qualität zu achten.

Wir hoffen, du hast viel Freude beim Pizza-Backen!

Dein FENNEK Team

Der runde Pizzastein von FENNEK ist aus hochwertigem Cordierit mit 32 cm Durchmesser und einer Stärke von 2 cm.

Er ist geeignet zum Backen von Pizza, Brot oder Flammkuchen, sowohl im Backofen, als auch auf dem Grill.

Dank des Materials Cordierit ist dieser Pizzastein haltbarer und widerstandsfähiger gegen die im Grill und Backofen herrschenden hohen Temperaturbelastungen.

Cordierit hat eine kurze Aufheizphase, eine gute Wärmeverteilung und -speicherung.

REINIGUNG UND PFLEGE

Bei der Reinigung solltest du einige Dinge beachten, damit der Pizzastein nicht beschädigt oder im schlimmsten Fall sogar zerstört wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH!

Nachdem du deinen Pizzastein ausgepackt hast, solltest du ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Damit entfernst du eventuelle Rückstände von Verpackung und Lieferung. Das Tuch darf feucht, aber auf keinen Fall nass sein und du solltest niemals Spülmittel verwenden. Einmal über den Stein gewischt und du kannst deinen Pizzastein zum ersten Mal einsetzen um zu Hause Pizza zu backen.

REINIGUNG NACH GEBRAUCH

Nachdem du deinen Pizzastein verwendet hast, reinigst du ihn ganz einfach wieder mit einem feuchten Tuch. Dafür solltest du niemals Spülmittel verwenden.

ACHTUNG: Der Pizzastein muss vor dem Reinigen unbedingt vollständig ausgekühlt sein. Der Pizzastein darf keinen hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, da es sonst zu Rissen oder sogar zum Platzen kommen kann.

ENTFERNEN VON EINGEBRANNTEM

Grobe Reste auf deinem Pizzastein, wie angebrannter Käse oder Tomatensauce, entfernst du am besten mit einem Ceranfeldschaber. Achte dabei darauf, dass du die Oberfläche des Pizzasteins nicht beschädigst. Wenn dein Backofen mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist, kannst du diese perfekt zum Reinigen einsetzen.

DER PIZZASTEIN IST WASSERSCHEU!

Du solltest den Pizzastein niemals komplett nass abwaschen. Durch die großen Poren saugt sich der Stein mit Wasser voll und benötigt sehr viel Zeit bis er wieder zu 100 % trocken ist. Durch zu frühes Erhitzen kann der Stein aufgrund des gespeicherten Wassers zerspringen.

ES ENTSTEHT EINE PATINA

Es lässt sich nicht vermeiden, dass sich hin und wieder Reste auf deinem Pizzastein einbrennen. Wie bereits erwähnt, kannst du grobe Reste mit einem Ceranfeldschaber vorsichtig entfernen. Verfärbungen, welche sich nicht mehr entfernen lassen, werden auf deinem Pizzastein zu einer sogenannten Patina, die deine Pizza von Mal zu Mal besser schmecken lässt. Wenn du das nächste Mal beim Italiener sitzt, riskiere doch mal einen Blick in den Steinofen. Dort wirst du genau diese Patina auf den Steinplatten erkennen.

NIEMALS SPÜLMITTEL!

Wie bereits beschrieben kann der Pizzastein durch seine großen Poren viel Wasser aufnehmen. Ähnliches geschieht mit Spülmittel, was sich negativ auf den Geschmack deiner Pizza auswirken könnte. Ein feuchtes Tuch reicht vollkommen aus. Niemals Spülmittel verwenden!

ZUSAMMENFASSUNG:

Dein Pizzastein ist sehr pflegeleicht und mühelos wie folgt sauber zu halten:

- Vor dem ersten Gebrauch feucht abwischen
- Angebrannte Reste vorsichtig mit einem Ceranfeldschaber entfernen
- Ein feuchtes Tuch ist alles was du für die Reinigung brauchst (kein Spülmittel!)
- Setze deinen Pizzastein niemals zu hohen Temperaturschwankungen aus
- Verfärbungen im Stein lassen sich nicht vermeiden und lassen deine Pizza von mal zu Mal besser schmecken

Anleitung für Backofen

1. PIZZASTEIN AUF DEN GITTERROST IM OFEN LEGEN

Lege den Pizzastein auf den Gitterrost und schiebe beides auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen. Der Pizzastein darf nicht auf einem Backblech oder dem Backofenboden liegen, da ansonsten die Luft nicht zirkulieren kann.

2. BACKOFEN VORHEIZEN

Backofen auf höchster Stufe bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Falls dein Ofen keine Ober- und Unterhitze ermöglicht, schalte alternativ auf Umluft. Je nach Baujahr deines Ofens variiert die Zeit zum Vorheizen und liegt zwischen 10-40 min.

3. BACKOFEN UMSCHALTEN

Während dem Vorheizen hat der Pizzastein die Wärme aufgenommen. Natürlich kannst du deine Pizza auch weiterhin auf Ober- und Unterhitze backen. Für ein knuspriges Topping, kannst du den Ofen nach dem Vorheizen auf Grillstufe umschalten.

4. PIZZA AUF DEM PIZZASTEIN BACKEN

Mit dem bemehlten Pizzaschieber platzierst du die Pizza einfach und sicher auf dem Pizzastein. Du kannst hierfür auch Gries statt Mehl verwenden. Die Backzeit liegt in der Regel zwischen 5-10 Minuten. Sobald der Käse goldbraun und der Belag gar ist, kannst du die Pizza aus dem Ofen nehmen. Behalte die Pizza immer im Auge und taste dich langsam an die optimale Backzeit heran.

5. PIZZA AUS DEM OFEN HOLEN UND SERVIEREN

Am sichersten beförderst du die heiße Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Ofen auf deinen Teller. Vor dem Servieren, schneidest du deine Pizza mit dem Pizzaschneider in gleichmäßige Stücke.

6. NACH DER PIZZA IST VOR DER PIZZA!

Wenn du fertig bist mit dem Backen, kannst du den Pizzastein im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Der Pizzastein darf keinen hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, da es sonst zu Rissen oder sogar zum Platzen kommen kann.

Anleitung für Gas-/Kohlegrill

1. GRILL VORHEIZEN

Beim Gasgrill legst du den Pizzastein auf den kalten Grill. Anschließend heizt du ihn ca. 30 Minuten ordentlich ein. Der Pizzastein nimmt während dem Vorheizen langsam die Wärme auf, um später deine Pizza gleichmäßig zu backen. Beim Kohlegrill solltest du schon für Temperatur gesorgt haben, bevor du den Pizzastein auflegst. Wichtig: Damit die Luft zirkulieren kann und es zu einer konstanten Temperatur unter dem Deckel kommt, sollte um den Pizzastein mindestens 2-4 cm Platz sein.

2. PIZZA AUF DEM PIZZASTEIN PLATZIEREN

Am sichersten platzierst du die Pizza mit Hilfe des Pizzaschiebers auf dem Pizzastein. Achte darauf den Pizzaschieber mit ausreichend Mehl zu bestreuen, damit du die Pizza ohne festzukleben vom Schieber auf den Pizzastein befördern kannst. Du kannst hierfür auch Gries statt Mehl verwenden.

3. PIZZA AUF PIZZASTEIN BACKEN

Die Backzeit liegt in der Regel zwischen 5-9 Minuten (bei Kohle 4-8 Min.). Sobald der Käse goldbraun und der Belag gar ist, kannst du die Pizza vom Grill nehmen. Für verschiedene Rezepte kann die Backzeit variieren, behalte die Pizza deshalb immer im Auge und taste dich langsam an die optimale Backzeit heran.

4. PIZZA VOM GRILL NEHMEN UND SERVIEREN

Am sichersten beförderst du die heiße Pizza mit dem Pizzaschieber vom Grill auf deinen Teller. Vor dem Servieren kannst du die Pizza mit dem Pizzaschneider in gleichmäßige Stücke teilen.

5. NACH DER PIZZA IST VOR DER PIZZA!

Wenn du fertig bist mit dem Backen, kann der Pizzastein im ausgeschalteten Grill abkühlen. Der Pizzastein darf keinen hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, da es sonst zu Rissen oder sogar zum Platzen kommen kann.

