

# the pizzasteel

*Kom igång!*



1. Skötsel och underhåll
2. Tips och råd
3. Recept

# 1. Skötsel och underhåll

## Emballage

Bakstålet kom till dig, förpackat i livsmedelsklassat rostbeständigt papper. Du bör förvara Bakstålet i pappret tills det har fått sitt första lager beskyddande olja och har varit i ugnen.

### Första gången du bakar på stålet

En timme innan ditt bakverk ska in i ugnen, lägger du ett mycket tunt lager raps- eller olivolja på Bakstålet.

Fördela oljan med handen och torka efteråt med en luddfri trasa, för att försäkra dig om att oljan appliceras jämnt och att det inte ligger överbliven olja på plattan. Var försiktig. Ju tunnare lager, desto bättre resultat. Samtidigt minimerar du också rök-/luktutvecklingen. Därefter värmer du Bakstålet i ugnen i 60 minuter i 250°C, därefter är det redo för ditt första bak. Kom ihåg att vädra kontinuerligt första gången du värmer upp Bakstålet.

## Löpande underhåll

Gör om ovanstående behandling de tre, fyra första gångerna du använder Bakstålet, så det får sin optimala mörka färg och samtidigt bygger upp ett naturligt rost- och smuttskydd.

OBS: Om du någon gång behöver diska stålet, kan du använda en hård borste. Den ska sedan torka i en varm ugn och därefter behandlas med ett nytt lager olja. Om det får lufttorka är det mycket troligt att det bildas rost.

## 2. Tips och råd

### Uppvärmningstid och placering i ugnen

Uppvärmningstiden varierar från ugn till ugn, men ligger generellt på 40-45 min. När det gäller placering i ugnen, rekommenderar vi att du börjar med att placera Bakstålet mitt i ugnen och sedan experimenterar med en högre eller lägre placering för att ta reda på vad som fungerar bäst i din ugn.

### Anpassning av recept

För att utnyttja den explosiva värmen från stålet bör du generellt tillsätta mer vatten i dina recept än du brukar.

Prova dig fram och skriv ned från gång till gång. Sedan tar det inte lång tid innan du kan utmana din lokala bagare :-).

### Surdeg och tyngre bröd

Lätta och luftiga frallor kan lätt bli genombakta på höga temperaturer på 6-8 minuter, men gräddar du större bröd eller använder en ”tyngre” deg, t.ex. med mycket fullkorn eller med en surdegsgrund, kan det vara en bra idé att värma upp stålet till 250°C, och sedan skruva ned till 220°C när brödet sätts i ugnen.

Då drar du nytta av värmen i stålet, samtidigt som brödet får tid att bli genombakat.

## Korrekt gräddning = mer/bättre smak

Smaken skiljer sig från person till person, men generellt får en mörkare gräddning mer smak, så tillåt dig själv att experimentera lite och utmana dina smaklökar genom att låta ditt bakverk få lite mer färg än du normalt ger det.

## Bakplåtspapper?

Även om du kan baka direkt på Bakstålet, rekommenderar vi att du använder bakplåtspapper, då det gör den efterföljande rengöringen till en barnlek. Klipp eventuellt till bakplåtspappret så att det passar ditt bröd/din pizza. På så sätt slipper du att överblivet papper förkolnas p.g.a. den höga värmen i ugnen.

## Rengöring

Om ditt bakstål behöver rengöras räcker det oftast att använda en hård borste. Har du tillgång till en ugn med pyrolysprogram kan du använda pyrolysfunktionen till att ”nollställa” ditt bakstål, då pyrolysprogrammets extrema värme får olje- och matrester att förkolna, så att du sedan kan borsta bort smutset och ge stålet ett nytt lager olja.

## Glutenprovet

När du knådar degen utvecklar du degens glutenstruktur. Jästen utvecklar koldioxid, som får degen att utvecklas, vilket resulterar i luftiga och lätta bröd. En deg som har klarat glutenprovet, kan expandera utan att brista, vilket är A och O om du vill ha ett bröd som är lätt och luftigt. När degen släpper skålen/bordet blöter du dina händer och drar ett stycke deg mellan händerna. Om du kan göra ett mycket tunt, nästan genomskinligt ”fönster” av mycket tunn deg utan att degen brister/går sönder, är degen färdigknådad. Om degen brister ska den knådas lite längre. Knåda i en minut till och prova igen.

## Fullkornsmjöl och andra experiment :-)

Du kan normalt sätt utan problem byta ut cirka en femtedel av det vita mjölet mot fullkornsmjöl/grahamsmjöl. Tillsätt gärna också finrivnen morot, potatis eller rödbeta. Beroende på hur fuktiga ingredienserna är, kan du behöva tillsätta en smula mer mjöl i degen för att få rätt konsistens. Frö, kärnor och kryddor är också en riktig hit för både smak och sundhet, så bara kör :-).

Gör dig själv en tjänst och börja tänka ”konsistens” i stället för att blint följa recept. Lär känna dina degar, så du kan kompensera för ändringar i luftfuktighet, extra ingredienser, mjöltyper o.s.v. Först när du fått en uppfattning om den perfekta konsistensen kan du göra dina egna recept och anpassa dina gamla favoritrecept till Bakstålet :-).

## Pizza älskar värme!

När du gör pizza ska du köra på full gas! Ställ ugnen på maximal värme, så får du en spröd botten – varje gång :-). Några av våra kunder värmer faktiskt Bakstålet i ugnen med grillfunktionen! Kom bara ihåg att släcka ned grillen när pizzan är i ugnen ;-).

**Instagram:** @pizzasteelcom

**Facebook:** facebook.com/thepizzasteel/

## 3. Recept

Spröda rustika frukostbröd  
Fristående smakfulla speltbröd  
Läckra korgbröd  
Mjuka födelsedagsbullar  
Luftiga franska baguetter  
Saftiga indiska naanbröd  
Snabba arabiska pitabröd  
Knådfri långjäst pizzadeg  
Knådfritt långjäsende bröd

### OBS:

*De följande recepten har vi valt att hålla väldigt enkla. Du kan oftast, utan problem, byta ut en femtedel av mjölet mot fullkornsmjöl eller experimentera med jäsningstider, vätskemängd, kryddor, andra mjöltyper, kärnor, frön, olja*

O.S.V.

# 1. Spröda rustika frukostbröd

Här har du ett superenkelt recept på rustika ”kuvertbröd” till frukostbordet :-)



## Ingredienser – 20 rustika morgonbröd

8,5 dl kallt vatten  
1,1 kg vetemjöl

10 gram jäst  
22 gram salt

## Tillvägagångssätt

### Efter middagen:

Rör ihop allt och knåda degen tills den släpper bordet/skålen. Det tar normalt ca. 15-20 min. i mixern. Därefter låter du degen stå övertäckt i skålen i två timmar och ställer den sedan i kylan för att vila.

### När du vaknar:

Lägg Bakstålet i ugnen och vrid upp till 250°C. Ta ut skålen från kylskåpet och ställ den på en varm plats. Vänd degen i skålen med blöt hand med jämna mellanrum. När degen har ”vaknat” (ca. en timme efter att du tog ut den ut kylskåpet) strör du grahamsmjöl på bordet och ett tunt lager sesamfrön ovanpå det. Häll ut degen på sesamfröna och strö en blandning av gula linfrön och blå vallmofrön över degen. Skär ut kvadratiska bitar med degskäraren, lägg dem försiktigt på bakplåtspappret och använd kombispaden för att låta dem glida ner på Bakstålet. Gräddas till de är mörkt gyllene (ca 8-12 min).



## 2. Fristående smakfulla speltbröd

Att arbeta med speltvetemjöl behöver inte sluta i katastrof :-). Speltvetemjöl har en fantastisk smak och behöver inte knådas länge.



### Ingredienser – 2 fristående bröd

8,5 dl vatten

1 kg siktat speltvetemjöl

20 gram jäst

20 gram salt

### Tillvägagångssätt

Häll vattnet i skålen och tillsätt övriga ingredienser. Knåda degen tills den släpper skålen. Håll koll på den, då den inte ska knådas för mycket. Beroende på mjölmärke, tar det i regel mellan fyra och tio minuter att knåda speltvetemjöl. Knåda tills degen klarar ”glutenprovet” och låt den vila övertäckt en timme i skålen.

När en timme har gått ”vänder” du degen i skålen och låter den vila en timme till. När den andra timmen har gått vänder du degen igen, lägger Bakstålet i ugnen och sätter den på 250°C. En timme senare håller du ut den tunna degen på ett mjölat bord (grahamsmjöl, sesamfrön, pumpakärnor eller liknande). Strö sedan degen med fullkornsmjöl. Använd degskäraren för att dela degen i två bröd. Lägg därefter försiktigt över bröden på bakplåtspappret på kombispaden, snitta bröden på tvären (1 cm djupt snitt med en blöt brödkniv), och låt dem glida ner på Bakstålet. Vrid ner ugnen till 240°C och grädda bröden tills de har fått en fin, mörk färg.



### 3. Läckra korgbröd

Korgbröd är vackra och boostar baksjälvförtroendet;-).



#### **Ingredienser – 2 korgbröd (krävs att du har två jäskorgar)**

8,5 dl kallt vatten

1,1 kg vetemjöl

20 gram jäst

22 gram salt

#### **Tillvägagångssätt**

Knåda ihop ingredienserna tills degen släpper skålen och klarar ”glutenprovet”. Därefter ska degen vila övertäckt en timme, vändas i skålen med en blöt hand och vila en timme till. Kolla nu om degen gör bubblor och verkar levande och glad :-). Om den inte är det låter du den vila en timme till.

När degen är klar (bubblar och jäser fint) häller du ut den på ett mjölat bord och delar degen i två med degskäraren. Forma försiktigt varje degbit till en boll genom att vika in degsidorna under bullen och lägga den i en jäskorg. Kom ihåg att använda rikligt med mjöl i korgen! Lägg Bakstålet i ugnen, skruva upp till 250°C och låt bröden jäsa i korgarna en timme. Lägg en bit bakplåtspapper på korgen och en kombispade ovanpå och vänd på alltihop. Med lite tur ligger brödet nu på bakplåtspappret på kombispaden. Låt det glida ner på stålet och skruva ned till 230°C. Grädda brödet tills det är mörkt gyllene.



## 4. Mjuka födelsedagsbullar

Ja, du kan faktiskt göra mjuka födelsedagsbullar på ditt nya Bakstål :-). En hit till varje barns födelsedag!



### Ingredienser - 22 store boller

7,5 dl kallt vatten  
1,2 kg vetemjöl  
24 gram salt  
2 tsk kardemumma

50 gram jäst  
125 gram socker  
80 gram rapsolja  
2 msk citronsaft

### Tillvägagångssätt

Blanda ihop alla ingredienserna. Knåda degen tills den släpper bordet/skålen. Det tar normalt ca. 15 min. i mixern. Sedan låter du degen stå tills den har jäst till dubbel storlek (1-2 timmar). Lägg Bakstålet i ugnen (200°C) och dela degen i 22 lika stora bitar (ca. 100 gram per boll). Mjöla händerna, forma bullarna och lägg dem på jäsning på bakplåtspapper på kombispadarna. Täck dem med plastfilm som du har pudrat med mjöl. En timme senare penslar du bullarna med vatten eller kaffe och låter dem glida ner på Bakstålet. Grädda dem i ca. 11-12 min. tills de är gyllene :-).

PS: Om du gillar russinbullar, kan du tillsätta russin i degen.



## 5. Luftiga franska baguetter

Superlätta och luftiga franska baguetter. Ju bättre mjöl, desto bättre baguetter. Till de på bilden har vi använt Manitoba-mjöl.



### Ingredienser – 6 baguetter

5,5 dl kallt vatten

800 gram bra vetemjöl

2 msk citronsaft

20 gram jäst

15 gram salt

### Tillvägagångssätt

Knåda ihop ingredienserna tills degen släpper skålen och klarar ”glutenprovet”. Låt degen vila övertäckt en timme och vänd sedan degen i skålen med en blöt hand. Låt den vila en timme till och vänd den igen. Lägg Bakstålet i ugnen, vrid upp till 250°C och vänta en timme. Om degen bubblar och är glad är den färdig, annars behöver den vila lite längre.

När degen är klar häller du ut den på ett mjölat bord, strör grovt mjöl över degklumpen och använder degskäraren till att skära långa 4-5 cm breda korvar av degen och lägger dem försiktigt på en bakplåts-pappersklädd kombispade (se gärna videon på vår hemsida). Låt dem sedan glida ner på Bakstålet och grädda tills mörkt gyllene.

## 6. Saftiga indiska naanbröd



Vi älskar indisk mat i vår familj, och naanbröd är ett outhärligt tillbehör :-). Naanbröd på Bakstålet är en jättehitt. Basta!



### Ingredienser – 8 naanbröd

3,5 dl vatten

500 gram vetemjöl

2 tsk salt

4 msk sojayoghurt

25 gram jäst

4 msk olivolja

2 tsk socker

Olja och salt till pensling

### Tillvägagångssätt

Lägg Bakstålet i ugnen och skruva upp på maxvärme. Knåda ihop alla ingredienser tills degen släpper skålen. Strö mjöl på bordet och håll ut den MYCKET blöta degen på mjölet. Forma försiktigt degen med så lite mjöl som möjligt och dela degen i åtta bitar. Forma varje degbit försiktigt till en boll och strö sedan lite mjöl över de åtta bullarna, därefter ska de vila under plastfilm i 45 minuter.

Lägg bakplåtspapper på kombispadarna och tryck/sträck nu försiktigt bullarna platta innan du lägger dem på bakplåtspappret. Det ska vara fyra på varje kombispade. Låt dem därefter glida ner på Bakstålet och grädda i två minuter innan de vänds och gräddas i en minut på andra sidan. Pensla med olja och strö över salt och eventuellt svartkummin före servering.



## 7. Snabba arabiska pitabröd

Superlätta, läckra och snabba arabiska pitabröd, som Ali Babas mamma skulle ha gjort dem – fyllningen bestämmer du själv ;-)



### Ingredienser – 16 pitabröd

5,5 dl kallt vatten  
1,2 kg gram vetemjöl  
1 tsk salt

50 gram jäst  
1 dl olivolja  
1 tsk socker

### Fremgangsmåde

Lägg Bakstålet i ugnen – full värme!

Blanda alla ingredienser och knåda degen tills den klarar ”glutenprovet”. Låt degen vila i skålen i 50 minuter. Lägg bakplåtspapper på kombispaden och dela degen i 16 bitar. Forma degbitarna till bollar som du trycker/kavlar platta och lägger på bakplåtspappret. Låt dem glida ner på Bakstålet och grädda dem tills de börjar få bruna fläckar.

Låt dem svalna under handduk innan de ska ätas.



## 8. Knådfri långjäst pizzadeg (18-24 h)



Tiden är faktiskt din bästa vän i köket – i varje fall om du låter den arbeta för dig, som i fallet med den här läckra pizzadegen.



### Ingredienser – 4 pizzor

500 gram mjöl  
10 gram salt

Jäst motsvarande ärtstorlek  
3,25 dl vatten

### Tillvägagångssätt

Blanda de torra ingredienserna i en skål och tillsätt vatten. Rör ihop ordentligt med en sked tills de värsta klumparna är borta. Täck skålen med plastfilm och låt den stå i 18-24 timmar i rumstemperatur (21°C), tills degen bubblar muntert. Häll därefter ut degen på ett mjölat bord och dela den i fyra lika stora delar med degskäraren.

Vik försiktigt in degbitarnas kanter under degbitarna, så de får en kulform.

Låt dem vila en halvtimme, så kan du arbeta/forma degen :-).

## 9. Knådfritt långjäsende bröd (18-24 h)



Ett supergott bröd som varken kräver mixer eller stora överarmar :-).



### Ingredienser – 2 bröd

6 dl vatten

800 gram vetemjöl

Jäst motsvarande ärtstorlek

16 gram salt

### Tillvägagångssätt

Blanda de torra ingredienserna i en skål och tillsätt vatten. Rör ihop ordentligt med en sked tills de värsta klumparna är borta. Täck skålen med plastfilm och låt den stå i 18-24 timmar i rumstemperatur (21°C), tills degen bubblar och har blivit lite mörkare på ytan.

Häll därefter ut degen på ett mjölat bord (hjälp eventuellt till med en blöt hand om degen fastnar i skålen) och dela den i två lika stora bitar med degskäraren. Vik försiktigt in degbitarnas kanter under degbitarna, så de får en avlång kulform.

Lägg bakplåtspapper på dina kombispadar och lyft försiktigt över ett bröd på varje platta. Strö över mjöl på bröden, täck dem med plastfilm och låt dem jäsa till dubbel storlek (ca. 1-2 timmar). Snitta bröden med en blöt brödkniv och baka dem separat på Bakstålet i 240°C, tills skorpan är mörkt gyllene.

