



1. Soin et entretien
2. Conseils pratiques
3. Recettes
4. Partagez vos photos avec nous

1. Entretien

Emballage

Votre PizzaSteel est arrivé, emballé dans du papier anti-corrosif utilisé pour l'emballage des aliments. Il faut garder votre PizzaSteel dans le papier d'origine jusqu'à ce qu'elle reçoive la première couche d'huile protectrice et commence à être utilisé dans le four.

Lors la première cuisson sur votre PizzaSteel

Une heure avant de mettre la pâte au four, graissez votre PizzaSteel avec une très fine couche d'huile de colza ou d'huile d'olive. Étalez l'huile à la main et essuyer avec un chiffon ne laissant pas les fibres, pour vous assurer que l'huile est appliquée de manière uniforme et qu'il n'y a pas excès d'huile sur la plaque. Soyez prudent. Plus la couche est fine, meilleurs sont les résultats. Vous réduisez en même temps le risque de fumée / odeur.

Faites chauffer ensuite la Pierre à pizza dans le four pendant 60 minutes à la température de 250°C, après quoi elle sera prête pour la première cuisson.

N'oubliez pas de ventiler régulièrement la pièce lors du premier échauffement de la Pierre à pizza.

Entretien courant

Répétez la procédure ci-dessus pour les 3-4 premières fois lorsque vous utilisez la Pierre à pizza pour obtenir une couleur foncée optimale et pour former en même temps une protection naturelle contre la rouille et la saleté.

Note : Si à un moment il sera nécessaire de laver votre PizzaSteel, faites-le à l'aide d'une brosse dure. Cela fait, laissez la plaque sécher dans le four chaud et couvrez avec une nouvelle couche d'huile. Si vous la laissez sécher à l'air, il est très probable que de la rouille se formera.

2. Conseils pratiques

Temps de chauffage et la mise au four

Le temps de chauffage varie d'un four à l'autre, mais ça dure le plus souvent environ 40 à 45 minutes.

Quant à la mise au four, nous vous recommandons de commencer par placer la Pierre à pizza au milieu du four, puis de tester une position plus haute ou plus basse pour déterminer ce qui fonctionne le mieux dans votre four.

Adaptation de ces recettes

Pour utiliser la chaleur explosive de la PizzaSteel, vous devez généralement ajouter plus d'eau à vos recettes que vous le faites habituellement.

Essayez, prenez des notes de temps en temps. Ainsi, cela ne prendra pas beaucoup de temps avant que vous dépasserez la qualité de votre boulangerie locale :-).

Levain et pain plus lourd

Les petits pains de légers et aériens peuvent facilement être cuits au centre, à des températures élevées pendant 6 à 8 minutes, mais si vous faites cuire un pain plus grand ou utilisez une pâte « plus dure », par exemple avec beaucoup de grains entiers ou de levain, il sera peut-être une bonne idée de chauffer la Pierre à pizza jusqu'à 250 ° C, puis l'abaisser à 220 ° C et mettre alors le pain dans le four. De cette façon, vous profiterez de la chaleur de la Pierre à pizza, tout en permettant au pain de cuire au centre.

Bonne cuisson = plus de goût / meilleur goût

Le goût et la satisfaction varient d'une personne à l'autre, mais une pâtisserie mieux cuite signifie plus de saveur, alors permettez-vous un peu d'expérimentation et défiez votre sens du goût, laissant à votre pâtisserie un peu plus de couleur que d'habitude.

Papier sulfurisé ?

Bien que vous puissiez cuire directement sur la Pierre à pizza, nous vous recommandons d'utiliser le papier sulfurisé standard, car après le nettoyage, ce sera un jeu d'enfants. Si nécessaire, coupez le papier sulfurisé en fonction de la forme de votre pain / pizza. Cela empêche que la partie non utilisée du papier ne noircisse à cause de la température élevée dans le four.

Nettoyage

S'il est nécessaire de nettoyer la Pierre à pizza, il suffit généralement d'utiliser une brosse dure. Si vous avez accès au four avec un programme de pyrolyse, vous pouvez utiliser la fonction de pyrolyse pour « restaurer » votre Pierre à pizza car la chaleur extrême du programme de pyrolyse conduira à la combustion de résidus d'huile et de nourriture, ce qui vous permettra de commencer à brosser les impuretés et à graisser la Pierre à pizza avec une nouvelle couche d'huile.

Test de gluten

Lorsque vous pétrissez la pâte, vous développez un réseau de gluten de la pâte. La levure dégage du dioxyde de carbone qui provoque la propagation de la pâte et donne un pain léger et respirant. Une pâte qui a passé un test de gluten devrait pouvoir se dilater sans se décomposer, ce qui est l'alpha et l'oméga si vous voulez un pain léger et aéré. Lorsque vous déposez la pâte dans le bol / sur la table, mouillez vos mains et étirez le morceau de pâte entre vos mains. Si vous pouvez former une « fenêtre » très fine, presque transparente, de la pâte très fine, sans se fissurer ou déchirer la pâte, le pétrissage est terminé. Si la pâte a des fissures, il est nécessaire de pétrir encore un peu plus. Pétrissez encore pendant 1 minute et vérifiez à nouveau.

Farine de grains entiers et d'autres expériences :-)

En général, vous pouvez facilement remplacer environ 20% de farine blanche avec de la farine de grains entiers / farine de blé entier.

Aussi n'hésitez pas à ajouter des carottes fraîches hachées, pommes de terre ou des betteraves râpées. En fonction de l'humidité des ingrédients, vous devriez peut-être ajouter plus de farine à la pâte pour obtenir la consistance appropriée. Les graines, les céréales et les épices sont également bons pour le goût et pour la santé, essayez-les tous simplement 😊.

Rendez-vous un service et commencez à penser à la « cohérence » au lieu de suivre les recettes à l'aveuglette. Apprenez à connaître votre pâte afin de pouvoir compenser, le cas échéant, les variations d'humidité, les ingrédients supplémentaires, les types de farine, etc. Lorsque vous obtenez une sensation de cohérence parfaite, vous pouvez créer vos propres recettes et personnaliser vos anciennes recettes préférées sur votre PizzaSteel 😊.

La pizza aime la chaleur !

Lorsque vous faites une pizza, faites-le simplement « à plein régime ! » Réglez le four à la température maximale - vous vous assurez ainsi une croute croustillante - chaque fois 😊. Certains de nos clients laissent leur PizzaSteel se réchauffer dans le programme de grillades ! Veillez seulement à désactiver le programme de grillades lorsque la pizza est dans le four – à moins que vous aimiez vos pizzas extra-croustillantes. 😊.

Suivez-nous sur :

Instagram : @bagestaalet.dk

Facebook : facebook.com/bagestaalet/

3. Recettes

1. Petits pains rustiques croustillants pour le petit-déjeuner
2. Pain spécial d'épeautre
3. Pain rustique très savoureux (3 heures)
4. Petits pains doux d'anniversaire
5. Baguettes françaises bien aérée et alvéolée
6. Pain naan indien juteux
7. Pain pita arabe rapide
8. Pâte à pizza sans pétrissage (18 - 24 heures)
9. Pain de blé sans pétrissage (18-24 heures)

Note :

Les recettes suivantes sont délibérément très simples. En général, vous pouvez facilement remplacer environ 20% de farine ordinaire avec de la farine de grains entiers ou d'expérimenter avec le temps de levage de la pâte, la quantité de liquide, les épices, d'autres types de farine, les céréales, les graines, la bière, etc.

1. Petits pains rustiques croustillants pour le petit-déjeuner



Voici une recette très simple pour les petits pains rustiques pour le petit déjeuner ☺



Ingrédients - 20 petits pains rustiques de matin

8,5 dl d'eau froide	10 grammes de levure
1100 grammes de farine de blé ordinaire	22 grammes de sel

Mode de préparation

Après le diner :

Mélanger le tout et la pétrissez jusqu'à ce qu'elle commence à se séparer de la table / du récipient. Cela prend habituellement 15 à 20 minutes avec un mélangeur à pâte. Laissez ensuite la pâte couverte dans le bol pour 2 heures, puis laissez-la reposer au réfrigérateur.

Lorsque vous vous levez :

Mettez votre PizzaSteel dans le four et ajustez la température à 250 ° C. Sortez le bol du réfrigérateur et placez-le dans un endroit chaud. Tournez la pâte fréquemment dans le bol avec une main humide. Lorsque la pâte "s'est réveillée" (environ 1 heure après l'avoir sortie du réfrigérateur), saupoudrez d'une centaine de grammes de farine et d'une fine couche de graines de sésame. Transférez la pâte dans les graines de sésame et saupoudrez d'un mélange de graines de lin jaunes et de pavot bleu. Coupez la pâte sur les carrés avec un découpe-pâte, puis posez-les soigneusement sur le papier sulfurisé à l'aide d'une spatule boulangère (pelle à pizza) pour leur permettre de glisser sur la plaque à pizza. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils aient une couleur doré foncé (environ 8-12 minutes).

2. Pain spécial d'épeautre



Travailler avec de la farine d'épeautre ne doit pas nécessairement se terminer de façon désastreuse 😊. Les caractéristiques de la farine d'épeautre sont un goût incroyable et un temps de mélange court.



Ingrédients - 2 pains spéciaux

8,5 dl d'eau

1000 grammes de farine blutée

20 grammes de levure

20 grammes de sel

Mode de préparation

Versez de l'eau dans le bol et ajoutez d'autres ingrédients.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à se séparer du récipient. Suivez-la attentivement car elle ne doit pas être très dure. En fonction du fabricant de farine, le pétrissage de la pâte à farine d'épeautre dure en général entre 4 et 10 minutes.

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte passe le « test de gluten » et laissez-la reposer pendant une heure dans le bol.

Au bout d'une heure, retournez la pâte dans le bol et laissez-la reposer pendant encore une heure. Au bout de deux heures, retournez la pâte de nouveau, mettez la Pierre à pizza au four et allumez-le à 250 °C.

Au bout d'une heure, déposez la pâte fine sur la table saupoudrée de farine (farine Graham, graines de sésame, graines de citrouille, etc.). Saupoudrez ensuite la pâte avec de la farine de grains entiers. Utilisez le coupe-pâte pour diviser la pâte en deux pains. Placez le pain ensuite sur le papier sulfurisé à l'aide de la spatule boulangère (à pizza), entaillez les pains transversalement (entailles profondes avec un couteau à pain mouillé de 1 cm) et faites-les glisser sur la Pierre à pizza. Réduisez la température à 240 °C et faites cuire le pain jusqu'à l'obtention d'une belle couleur sombre.

3. Pain rustique très savoureux (3 heures)



Ce pain rustique est merveilleux et renforce votre confiance de boulanger ☺.



Ingrédients - 2 pain rustiques (il est nécessaire d'avoir deux récipients pour pain rustique)

8,5 dl d'eau froide

20 grammes de levure

1100 grammes de farine de blé ordinaire

22 grammes de sel

Mode de préparation

Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que la pâte commence à se séparer du récipient et passe le « test de gluten ». Ensuite, il est nécessaire de laisser la pâte se reposer pendant une heure, la faites retourner dans le bol avec les mains mouillées et se repose pendant encore une heure. Vérifiez la pâte pour des bulles et si elle a l'air vivante et « heureuse » ☺. Si ce n'est pas le cas, laissez-la se reposer pendant une heure encore.

Lorsque la pâte est prête (elle monte et se lève bien), transférez-la sur la table saupoudrée de farine et divisez-la en deux morceaux avec un coupe-pâte. Ramassez soigneusement chaque morceau de pâte en une boule en abaissant les bords de la pâte, en dessous du bas de la boule, et placez-le dans un bol pour le pain paroissial. N'oubliez pas de mettre beaucoup de farine dans le bol ! Placez ensuite la Pierre à pizza dans le four, réglez la température à 250 ° C et laissez les pains se lever dans les bols pendant une heure.

Placez un morceau de papier sulfurisé sur le bol de pain paroissial, posez la spatule boulangère (pelle à pizza) au-dessus et retournez. Avec un peu de chance, le pain est maintenant sur du papier sulfurisé sur la spatule boulangère (pelle à pizza). Laissez-le glisser sur votre PizzaSteel et réduisez la température du four à 230 ° C. Faites cuire le pain jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur doré sombre.

4. Petits pains doux d'anniversaire (4 heures)



Oui, vous pouvez faire des petits pains d'anniversaire moelleux sur votre PizzaSteel. Ils sont toujours bien appréciés par les enfants !



Ingrédients - 22 petits pains

7,5 dl d'eau froide	50 grammes de levure
1200 grammes de farine de blé ordinaire	125 grammes de sucre
24 grammes de sel	80 grammes d'huile de colza
2 cuillères à café de cardamome	2 cuillères à soupe de jus de citron

Mode de préparation

Assurez-vous que la levure est molle et mélangez tous les ingrédients.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à se séparer de la table / du récipient.

Cela prend habituellement à 15 minutes avec un mélangeur à pâte. Puis laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle obtienne sa taille double (1-2 heures).

Placez la Pierre à pizza au four (200 ° C) et divisez la pâte en 22 parties égales (environ 100 grammes par pain). Mettez de la farine sur vos mains, formez des pains et placez-les se lever sur le papier sulfurisé, sur les spatules boulangères (pelle à pizza). Couvrez-les avec une feuille de cuisine transparente frottée avec de la farine.

Au bout d'environ une heure, à l'aide d'une brosse tartinez les pains avec de l'eau ou du café et laissez-les glisser sur la Pierre à pizza. Faites cuire pendant environ 11-12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés 😊.

5. Baguettes françaises bien aérée et alvéolée (3 heures)



« Flûtes » françaises super légères aéré et alvéolée... Mieux est la farine, mieux sont les baguettes longues. Pour ceux-ci sur la photo, nous avons utilisé de la farine Manitoba à 15% de protéines.



Ingrédients - 6 pains longs

5,5 dl d'eau froide

800 grammes de bonne farine de blé

2 cuillères à soupe de jus de citron

20 grammes de levure

15 grammes de sel

Mode de préparation

Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que la pâte commence à se séparer du récipient et passe le « test de gluten ». Laissez maintenant la pâte reposer pendant une heure, puis remettez-la dans un bol avec les mains mouillées. Laissez reposer pendant une heure et ensuite retournez-la. Mettez la Pierre à pizza au four, réglez la température à 250 ° C et attendez une heure. Si la pâte a gonflé et a l'air « heureuse », elle est prête, sinon elle doit reposer un peu.

Lorsque la pâte est prête, placez-la sur la table saupoudrée de farine, saupoudrez de farine grossièrement moulu les morceaux et utilisez un coupe-pâte pour couper les bandes longues de 4-5 cm de largeur et placez-les soigneusement à la spatule boulangère (pelle à pizza) couverte de papier sulfurisé (vous pouvez regarder également la vidéo sur notre site – <http://www.pizzasteel.com>). Posez-les ensuite sur votre PizzaSteel et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils aient une couleur doré foncé.

6. Pain indien juteux (75 minutes)



Dans notre famille, nous aimons la cuisine indienne et le pain naan y est absolument inévitable 😊. Le pain naan sur la plaque PizzaSteel est un grand succès. Basta !



Ingrédients - 8 pains naan

3,5 dl d'eau	25 grammes de levure
500 grammes de farine de blé ordinaire	4 cuillères d'huile d'olive
2 cuillères à café de sel	2 cuillère à café de sucre
4 cuillère à café de yaourt de soja	De l'huile et du sel pour badigeonner
	Graine de nigelle (facultatif)

Mode de préparation

Mettez votre PizzaSteel dans le four à température maximale. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte commence à se séparer du récipient. Saupoudrez la table de farine et passez la pâte TRÈS humide à la farine. Ramassez soigneusement la pâte avec le moins de farine possible et divisez-la en 8 morceaux. Pétrissez soigneusement chaque morceau de pâte en formant les petites balles et saupoudrez enfin un peu de farine sur 8 balles, après quoi il sera nécessaire de les laisser reposer sous un film étirable pendant 45 minutes.

Placez le papier sulfurisé sur les spatules boulangères (pelle à pizza) et maintenant appuyez sur / développez et aplatissez les balles avec soin avant de les mettre sur le papier sulfurisé. Il faut que chaque spatule boulangère (pelle à pizza) ait 4 balles aplaties.

Puis posez-les sur votre PizzaSteel et faites-les cuire pendant 2 minutes, après quoi il faut les faire retourner et cuire pendant 1 minute de l'autre côté. Graissez d'huile avec une brosse et saupoudrez de sel et si vous voulez de graines de nigelle avant de servir.

7. Pain pita arabe rapide (75 minutes)



Super léger, savoureux et rapide, le pain pita arabe, à la mode de la mère d'Ali Baba et pour les farcir, débrouillez-vous vous-mêmes 😊



Ingrédients - 16 pains pita

5,5 dl d'eau froide

1200 grammes de farine de blé ordinaire

1 cuillère à café de sel

50 grammes de levure

1 dl d'huile d'olive

1 cuillère à café de sucre

Mode de préparation

Mettez votre PizzaSteel dans le four – température maximale! Mélangez tous les ingrédients et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle passe le « test de gluten ». Laissez la pâte se reposer dans le bol pendant 50 minutes.

Posez le papier sulfurisé sur la spatule boulangère (pelle à pizza) et divisez-le en 16 parties. Formez les morceaux de pâte en balles, en les étirant jusqu'à ce qu'elles deviennent plates et mettez-les sur le papier sulfurisé.

Posez-les dans le four sur votre PizzaSteel et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à obtenir des taches brunes.

Laissez-les refroidir sous un torchon jusqu'à ce qu'ils soient servis à manger.

8. Pâte à pizza sans pétrissage (18 - 24 heures)



Le temps est en fait votre meilleur ami dans la cuisine - du moins si vous le laissez travailler pour vous - comme c'est le cas avec cette pâte à pizza savoureuse.



Ingrédients - 4 pizzas

500 grammes de blé
3,25 dl d'eau

Morceau de levure de la taille d'un gros raisin
10 grammes de sel

Mode de préparation

Mélangez les ingrédients secs dans un bol et ajoutez l'eau. Remuez le tout avec une cuillère jusqu'à ce que les plus grands grumeaux disparaissent. Couvrez le bol avec de la feuille de cuisine transparente et laissez reposer pendant 18-24 heures à la température ambiante (21 °C) jusqu'à ce que la pâte soit bien levée.

Posez ensuite la pâte sur la table saupoudrée de farine et divisez-la en 4 parties égales avec un coupe-pâte. Pliez soigneusement les bords de la pâte pour obtenir une belle forme de balle.

Laissez les pâtons reposer pour une demi-heure et la pâte sera prête à pétrir. 😊

9. Pain de blé sans pétrissage (18-24 heures)



Un pain super bon ne nécessitant ni le pétrin ni des bras musclés ☺.



Ingrédients - 2 pains

6 dl d'eau

Un morceau de levure de la taille d'un gros raisin

800 grammes de farine blé 16 grammes de sel

Mode de préparation

Mélangez des ingrédients secs dans le bol et ajoutez de l'eau. Remuez le tout avec une cuillère jusqu'à ce que les plus grands grumeaux disparaissent. Couvrez le bol d'une feuille de cuisine transparente et laissez reposer pendant 18 à 24 heures à la température ambiante (21 ° C) jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et légèrement humectée à la surface.

Posez ensuite la pâte sur la table saupoudrée de farine (le cas échéant faites-le avec la main mouillée si la pâte s'attache au bol) et divisez-la en 2 parties égales avec un coupe-pâte. Pliez soigneusement les bords de la pâte pour obtenir une belle forme de balle.

Placez le papier sulfurisé sur la spatule boulangère (pelle à pizza) et placez délicatement le pain sur chaque spatule. Saupoudrez les pains de farine, couvrez-les d'une feuille de cuisine transparente et laissez-les atteindre leur taille double (environ 1 à 2 heures).

Entaillez la surface des pains avec un couteau à pain humide et faites-les cuire individuellement sur votre PizzaSteel à une température de 240 ° C jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

4. Partagez vos expériences

Ensemble c'est plus amusant 😊

Dépêchez-vous de vous enregistrer, vous et vos compétences de cuisson à notre groupe Facebook. C'est l'endroit où nous nous aidons et nous inspirons les uns les autres et où vous pourrez partager les photos de votre pain, vos petits pains ou votre pizza fantastiques.

<https://www.facebook.com/pizzasteel.ch/>



Partagez vos meilleures expériences de la cuisson !

Des bons pâtisseries, il faut les partager avec les autres. 😊

Pour cette raison, nous avons un profil Instagram où nous souhaitons partager nos meilleures créations avec d'autres amateurs de pâtisserie 😊.

« Taguez » vos photos avec

#bagestaalet et **@bagestaalet.dk**

Nous repostons régulièrement les meilleures photos avec le lien vers votre profil en signe de gratitude !