

Gebrauchsanleitung

Knusperblech «Lupf-Rutsch» (Set)

Material:

Rand: Blech, antihaftbeschichtet
Lupfrutscheinsatz: Blech, antihaftbeschichtet
Knuspereinsatz: Blech, antihaftbeschichtet
Pizzastein: Schamott

**Farbe:** beige/grau/schwarz**Temperaturbeständigkeit:**

Blech beschichtet max. 230°C

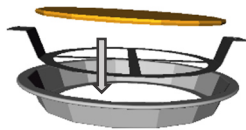
Pizzastein max. 260°C

Masse (HxØ): 3.8cm x 34cm**Artikel-Nr.:**

25212

Vor dem ersten Gebrauch:

- Alle Verpackungsteile entfernen
- Alle Teile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen

Anwendung mit Pizzastein:

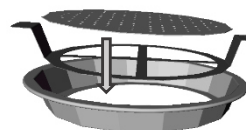
1. Den Pizzastein wie in der Abbildung gezeigt zusammen mit dem Lupfrutscheinsatz in das Knusperblech «Lupf-Rutsch» einsetzen.

2. Das Knusperblech auf das Backgitter des vorgeheizten Ofens stellen. Das Backgitter sollte in der Mitte des Ofens positioniert sein. Das Knusperblech «Lupf-Rutsch» mit eingesetztem Pizzastein bei **230°C Heissluft oder 250°C Ober- und Unterhitze** für 15 Minuten heiss werden lassen.

3. In der Zwischenzeit den Pizzateig mit den gewünschten Zutaten belegen. **Tipp:** Verwenden Sie den Knuspereinsatz als "Pizzaschaufel", so lässt sich die belegte Pizza einfach auf den Pizzastein schieben.

4. Das Knusperblech «Lupf-Rutsch» aus dem Ofen nehmen und die belegte Pizza auf den heissen Pizzastein legen. Die Pizza für ca. 7 – 12 Minuten (je nach Belag und Teigdicke) im Ofen backen.

Hinweis: Der Pizzastein eignet sich hervorragend für das Backen von Brot und anderen Hefeteiggebäcken. Die Vorgehensweise ist dabei dieselbe wie beim Backen von Pizza.

Anwendung mit Knuspereinsatz:

1. Den Knuspereinsatz wie in der Abbildung gezeigt zusammen mit dem Lupfrutscheinsatz in das Knusperblech «Lupf-Rutsch» einsetzen.

2. Den gewünschten Teig mit oder ohne Backpapier auf den Knuspereinsatz legen und leicht andrücken.

3. Den Teig mit den gewünschten Zutaten belegen.

4. Das Knusperblech auf das Backgitter des vorgeheizten Ofens stellen und gemäss Temperatur- und Zeitangaben im Rezept backen.

Wichtiger Hinweis:

- Das Knusperblech «Lupf-Rutsch» ist nicht schnittfest.

Reinigung:

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt werden kann.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter +41 (0) 44 209 19 29
PDF-Name: 25212_d11_170607

Tipps & Tricks

Knusperblech «Lupf-Rutsch» (Set)

Material:**Rand:** Blech, antihaftbeschichtet**Lupfrutscheinsatz:** Blech, antihaftbeschichtet**Knuspereinsatz:** Blech, antihaftbeschichtet**Pizzastein:** Schamott**Farbe:** schwarz/grau/beige**Temperaturbeständigkeit:**

Blech beschichtet max. 230°C

Pizzastein max. 260°C

Masse (HxØ): 3.8cm x 34cm**Artikel-Nr.:**

25212

Tipps & Tricks zur perfekten Pizza:

Ein Pizzastein besteht aus offenporigem Material, welches Feuchtigkeit gut aufnehmen und wieder abgeben kann. Der Stein kann zudem Hitze sehr gut speichern. Diese zwei Eigenschaften werden seit Jahrhunderten genutzt, um einer Pizza einen knusprigen Boden zu verleihen (Steinofen). Der Pizzastein weist natürlicherweise keine Antihafte Wirkung auf und lässt sich auch nicht antihaftbeschichten. Wenn Sie nachfolgende Tipps beachten, steht Ihrer Traumpizza nichts mehr im Weg.

- Der Teig, egal ob fertig gekauft oder selbst gemacht, muss gut mit Mehl bestäubt werden (wie in der Pizzeria).
- Für den Transport der Pizza kann der Knusperboden-Einsatz als Hilfe genommen werden. Am besten geben Sie den ausgewallten und mit reichlich mit Mehl bestäubten Teig gleich auf den Knusperboden-Einsatz und belegen ihn dort. Falls Sie eine Pizzaschaufel zuhause haben, können Sie natürlich auch diese verwenden.
- Wenn der Teig etwas über den Knusperboden-Einsatz hinausragt, können Sie diesen einfach umklappen. So vermeiden Sie auch das spätere "Auslaufen" des Pizzabelags auf den Pizzastein.
- Der in der Form eingelegte Pizzastein muss mindestens 15 Minuten bei 250° C (Ober- Unterhitze) oder bei 230° C (Heissluft) im Ofen vorgeheizt werden. Am besten funktioniert unsere Form auf dem Backgitter.
- Um die Pizza oder ein anderes Gebäck auf den Stein zu legen, sollte die Form nur kurz aus dem Ofen geholt werden. So bleibt der Pizzastein sehr heiss und die Pizza erhält schnell einen knusprigen Boden!
- Pizzen mit viel Belag brauchen etwas länger im Ofen.
- Damit der poröse Schamottestein Feuchtigkeit aufnehmen kann, empfehlen wir kein Backpapier zu verwenden.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter +41 (0) 44 209 19 29
PDF-Name: 25212_d22_170607