

ide line[®]

PIZZA MAKER

Model Nr.: TS 040S

Vare Nr.: 743-046

DK

INTRODUKTION:

For at De kan få mest glæde af Deres Ide-Line pizzabager, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager pizzabageren i brug.

Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske pizzabagerens funktioner.

(Netspænding: 230 V 50 Hz)

ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

1. Anvend kun Pizzabageren til det, den er beregnet til.
2. Ovnen må kun tilsluttes 230 V.
3. Bemærk at Pizzabagerens sider kan blive meget varme, når den er i brug. Berør derfor kun håndtaget.
4. Selve Pizzabageren eller ledningen må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
5. Efter endt brug skal stikket tages ud af stikkontakten
6. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og pizzabageren skal være fuldstændigt afkølet.
7. Undlad at trække i ledningen, når De tager stikket ud af stikkontakten.
8. Lad ikke ledningen hænge udover bordkanten, og sørg for at ledningen ikke kommer i klemme i skuffer eller lign.
9. Anbring aldrig Pizzabageren på eller nær komfur, ovn eller lign.
10. Anvend kun ovnen indendørs.
11. Rør aldrig varmelegemerne – heller ikke under rengøring.
12. Små børn bør holdes under opsyn, såfremt de befinder sig i nærheden af Pizzabageren, mens den er i brug.
13. Såfremt apparatet eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte apparatet. Indlever da ovnen til en fagmand for reparation, da der skal anvendes special værktøj.
14. Under og lige efter brug vil siderne være meget varme, rør derfor ikke ved metal låget, brug altid håndtaget som sidder foran på låget.

FØR BRUG:

Stenen som sidder i denne Pizzabager er lavet af det samme materiale som hos Deres pizzeria. For at opnå det bedste resultat skal stenen hørdes inden at pizzabageren bliver brugt første gang.

Dette gøres ved at låget bliver lukket og ovnen indstilles på 290° i 20 minutter. Der

må aldrig komme vand eller olie på stenen hverken under hærdningen eller under rengøring af stenen. Efter de 20 minutter løfter man låget op, så stenen kan køle ned. Pizzabageren bager familie pizzaer med en diameter på 32cm – der er ingen vente-tid når stenen først har nået den instillede temperatur.

Der kan fremkomme lidt røg eller stenen kan lugte lidt under opvarmning og under de første gange ovnen bliver brugt. Dette er ganske normalt og det vil forsvinde efter et stykke tid.

BRUG:

1. Stenen skal altid forvarmes inden brug. Sæt stikket ind i stikkontakten og indstil den ønskede temperatur. Tryk den røde knap ind så den står på ON.
2. Når den grønne lampe lyser, har ovnen fået den ønskede temperatur.
3. Løft låget og sæt pizzaen ind på stenen, her kan man bruge de medfølgende træspartler.
4. Vær sikker på at låget lukker helt ned omkring pizzaen.
5. Indstil timeren til den ønskede tid.
6. Under bagning af pizzaen vil den grønne lampe tænde og slukke dette indikere at den samme temperatur bliver opretholdt under hele bagningen.
7. Man kan holde øje med bagningen af pizzaen ved at løfte låget en gang imellem (husk at løfte i plastik håndtaget). Låget må ikke være åben i mere end et par sekunder da den indstillede tid ellers vil blive forlænget. Bagetiderne som står i opskrifterne er ca. tider. Man kan forlænge eller forkorte tiderne alt efter ens personlige smag. For at slukke for pizzabageren skal man trykke den røde knap om på OFF, hvis man ikke gør det vil den blive ved med at være varm.
8. Når bagningen er færdig trykkes den røde knap om på OFF og pizzaen fjernes her kan man igen bruge træspartlerne, man må aldrig skære pizzaen direkte på stenen, pizzaen skal altid tages ud af ovnen inden udskæring.
9. Rør ikke ved siderne eller stenen i pizzabageren da de er meget varme lige efter brug. Tag stikket ud af stikkontakten og lad den køle fuldstændig ned.

RENGØRING:

Begynd aldrig at rengøre pizzabageren før den er kølet ned.

1. Skrap forsigtigt madrester på stenen af med en metal spartel bred flade. Pas på ikke at ride eller at tage splinter af stenens overflade.
2. Børst stenens overflade med en stål børste/svamp. Brug ikke slibemidler eller rengøringsmidler af nogen slags på stenen. BRUG ALDRIG VAND ELLER SÆBE.
3. Tør stenen af med en tør klud eller et stykke køkkenrulle.
4. Ved rengøring af kabinettet bruges en fugtig klud.
5. Pizzabageren må aldrig nedsænkes i vand eller andre former for væske, da det kan ødelægge de elektriske dele og/eller få stenen til at sprække, hvilket vil nedsætte stenens bage kvalitet.

VIGTIGT:

1. Efterhånden som du bruger din pizzabager mere og mere, vil stenen gradvist blive mørkere, og der vil komme sorte pletter på den. Med tiden vil den blive næsten helt sort. Denne proces er helt normal og vil forbedre bage kvaliteten på pizzabageren. Indtil stenen er fuldstændig hærdet, kan det godt ske at kanten på pizzaen ikke bliver helt så sprød som ønsket. Efterhånden som stenen bliver hærdet vil kanten på pizzaen blive mere og mere sprød. Rengør stenen efter hver gang den har været brugt så den holder længere.
2. Under bagning er det normalt at smeltet ost vil flyde ud over kanten på pizzaen. For at undgå dette kan man bøje kanten op på den hjemmlavede pizza og lade være med at lægge ost helt ud på kanten af pizzaen.
3. Midtvejs under bagningen skal pizzaen drejes en halv omgang, dette kan gøres ved hjælp af de medfølgende træspartler. Dette vil sikre en jævn bagning af pizzaen.
4. Put mel på træspartlerne for at undgå at de hænger fast i dejen.

GARANTIEN GÆLDER IKKE:

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Importør:
MJT Aarhus

OPSKRIFTER:

FÆRDIG LAVEDE KØBE PIZZAER

Færdig lavede pizzaer kan man få i de fleste supermarkeder. Pizzabageren bager disse pizzaer perfekt hver gang. Man skal bare følge tilberedelses instruktionerne som for det meste er beskrevet på indpakningen.

PIZZA-BAGTE BRØD SKIVER

Friskbagt Franskrød er ideelt til pizza-bagte brød skiver. Lav små individuelle pizza stykker og kom fyld på efter eget valg eller brug skiver fra franskrød som er skåret på langs og derefter udhulet og kom fyld på efter eget valg. Indstil pizza bageren på medium varme og bag de pizza-bagte brød skiver i 4 – 6 minutter.

FROSNE PIZZA BUNDE

Lad pizza bunden tø helt op. Læg fyldet på pizza bunden imens at Pizza Bageren varmer op. Læg aldrig fyld på en frosen pizza bund da ingredienserne så vil blive bagt før at pizza bunden er gennembagt.

PIZZA DEJ

Man kan købe en færdig blandet pizza dej i de fleste supermarkeder hvor der kun skal tilsættes vand eller også kan man lave sin egen pizza dej. Dejen skal spredes ud så den bliver rund og har en diameter på 32cm. Dejen placeres på de medfølgende træ spartler hvorefter det ønskede fyld lægges på.

ALMINDELIG PIZZA DEJ (Nok til 2 pizzabunde)

- 2 1/2 dl lunken vand
- 20 g Gær
- 6-7 dl Hvede mel
- 1 tsk. Salt
- 2 Spsk. Oliven olie (eller anden vegetabilsk olie)

Det lunkne vand hældes op i en skål, og gæren smuldres ud i vandet til det er helt opløst. Saltet og oliven olien tilsættes mens der røres rundt i vandet. Tilsæt mel og ælt det sammen indtil at dejen får en elastisk konsistens . Dejen skal være lidt fugtig men ikke våd (må ikke hænge fast når man ælter).

Lad dejen hæve i skålen med et viskestykke over (optimalt i 4 – 6 timer, men 30 min. er ok hvis det skal gå stærkt). Dejen kan laves dagen før og efter hævnings gemmes i køleskabet, men når den bliver rullet ud skal den have rumtemperatur.

PIZZA NAPOLI

Nok til 2 stk. 32cm pizzaer

- 3 ds. flåede tomater (á ca. 420 g.)
- 1 ds. tomatpuré (ca. 160 g.)
- 1 tsk. tørret basilikum
- 1 tsk. oregano
- 1/2 tsk. rosmarin
- 7 dl revet mozzarella ost
- 500 g italiensk pølse
- 1 dl revet parmesan ost
- 2 Spk. Oliven olie

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 260°C.
2. Bland tomaterne, tomatpurén og krydderierne. Blandingen bringes i kog, rør jævnligt. Koges til den er reduceret til ca. 1/2 liter sovs.
3. Pølsen skæres i skiver eller tern og brunes i oliven olie, hæld fedtet fra og stil den til side.
4. Smør olie på dejen når den er blevet rullet ud og put halvdelen af fyldet på hver. Begynd med tomatsovsen, derefter pølsen og til sidst mozzarella osten.
5. Læg pizzaen op på stenen ved hjælp af de medfølgende træspartler og bag i 8 – 12 minutter afhængig af hvor sprød De vil have bunden og hvor tyk bunden er.
6. Når den er bagt færdig tages pizzaen ud, og der parmesanen drysses ud over den. Sæt den anden pizza ind i ovnen.

OBS! For afveksling kan der tilsættes andre ingredienser som f.eks.: pepperoni, løg ringe, oliven, grøn peber, salami eller champignons.

DEEP PAN PIZZA

- 200 g tomatsovs
- 1 fed hvidløg – hakket
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. tørret basilikum
- 1 lille løg – fint hakket
- 1 rød peber – skåret i skiver
- 1/2 dl sorte oliven skåret i skiver
- 3 1/2 dl revet mozzarella ost
- 2 dl skiveskåret pepperoni
- 1 spsk. revet parmesan ost
- Oliven olie

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C
2. Svits løg, peberfrugt og hvidløg. Rør tomatsovsen og krydderierne i. Rør jævnlige rundt indtil sovsen bliver tyk. Når sovsen er tyk fjernes gryden fra kogepladen og parmesan osten røres i.
3. Spred sovsen ud på pizza bunden og fordel de skiveskårne oliven og kødet ovenpå. Strø derefter mozzarella osten på.
4. Læg pizzaen op på stenen ved hjælp af de medfølgende træspartler og bag i 8 – 12 minutter.
5. Når tiden er gået, tages pizzaen ud og skæres ud med en brødkniv.

TIJUANA PIZZA

Denne opskrift er for en stærk (hot) pizza. Den kan blive mildere ved at udskifte pølserne med hakket oksekød og ved at skære ned på tilsætningen af chili-pulver og chili peberne.

500 g Chorizo eller anden stærk krydret pølse – smuldret, brunet og fedtet hældt fra.
 1 dl Hakket løg
 2 Spk. Hakket hvidløg
 1 Spk. Chili-pulver
 1 tsk. Stødt spidskommen
 4 dl Revet Monterey Jack ost
 4 dl Revet hvid cheddarost
 1 Hakket chili peber
 2 dl Hakket røde løg
 1/2 dl Revet Parmesan ost
 Vegetabilsk olie

ADVARSEL: efter De har rørt ved chilipeberne, er det vigtigt at få vasket hænderne meget grundigt, da chilisaften kan irritere øjne og hud.

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C
2. Brun pølserne og hæld fedtet fra. Tilsæt 2 Spk olie samt de hakkede løg på en pande og lad dem varme indtil de bliver bløde. Derefter tilsættes pølser, hvidløg og krydderier. Stil blandingen til side.
3. Pensel pizza bunden med olie og bøj kanten op hele vejen rundt. Spred osten på pizza bunden og derefter pølse blandingen. Til sidst fordeles chili-peberne og de røde løg.
4. Vær sikker på at alle ikke tildækkede steder på pizza bunden er penslet med olie.
5. Bag i Deres Pizza Bager i 8 – 12 minutter.
6. Når tiden udløber, tages pizzaen ud og Parmesan osten fordeles over den.

PESTO PIZZA

Pesto sovsen kan også blive brugt i andre opskrifter. Det kan opbevares i køleskabet i flere dage i en lukket dåse.

- 4 dl Hele friske basilikum blade – vasket og tørret.
- 3 Fed hvidløg
- 1 dl Pinjekerner
- 1 dl Revet Pamesan ost
- 1/2 dl Revet Romano ost (kan erstattes af 1/2 dl ekstra Parmesan)
- 4 dl Revet Mozzarella ost
- 2 dl Revet Provolone ost (kan erstattes af 2 dl ekstra Mozzarella)
- 1 dl Oliven olie

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C.
2. Læg basilikum, hvidløg og pinjekerner i en blender og blend det til det bliver en ensartet masse. Tilsæt Parmesan og Romano ostene og blend igen. Tilsæt oliven olie og rør det rundt.
3. Tag pizza bunden og lav nogle huller deri med en gaffel og pensel med olie. Læg mozzarel la og provolone ostene på pizza bunden. Stønk let med olie ud over ostene.
4. Bages i Deres Pizza Bager 8 – 12 minutter.
5. Når tiden udløber tages pizzaen ud og Pesto sovsen kommes på. Drys lidt parmesan ost ud over pizzaen til sidst.

SICILIANSK PIZZA

Nok til 2 stk. 32cm pizzaer

- 175 g tynde skiver Proscutto skinke – skåret i strimler
- 175 g tynde skiver salami– skåret i strimler
- 175 tynde skiver Mortadelle ost – skåret i strimler
- 1 dl Ricotta ost
- 2 dl revet Provolone ost
- 2 dl tynde skiver løg
- 8-10 soltørrede tomater i olie – olien hældes fra og tomaterne hakkes.
- 1 Spk. hvidløg – finthakket
- 1/2 dl frisk persille – hakket
- 2 Spk. frisk oregano – hakket
- 1 1/2 dl oliven olie

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C
2. Svits løgene i olie indtil de er bløde. Læg løgene i en skål og lad dem køle af. Tilsæt ostene og kødet i skålen. Under omrøring tilsættes de hakkede tomater, hvidløgen, persillen og oreganoen.
3. Pensel pizza bunden med olie men undlad at pensle de yderste 2 cm".

4. Put halvdelen af fyldet på.
5. Læg den anden bund ovenpå og klem kanterne sammen hele vejen rundt. Pensel toppen med olie. Lav 3 – 4 huller i toppen så dampen kan komme ud. Bages i Deres Pizza Bager i 12 – 15 minutter. Når den er færdig burde pizza være brun og oppustet.

“ALT GODT FRA HAVET” PIZZA

Denne sovs kan laves dagen før og gemmes i køleskabet.

10 ukogte rejer, pillet og skåret over på langs
 140 g kammuslinger
 12 muslinger, skrubbet
 1 dl tør hvidvin
 14 soltørrede tomater, hakkes
 4 fed hvidløg, finthakkes
 1 Skalotteløg, hakket
 2 dl hakkede tomater
 1/2 tsk reven citronskrøl
 1/4 tsk knust rød peber
 2 dl revet mozzarella ost
 1 tsk Tørret basilikum
 2 Spk Revet Parmesan ost
 Oliven olie efter behov

1. Bland muslinger, vin, soltørrede tomater, hvidløg og skalotteløg i en stor stegepande. Dæk til og kog indtil muslingerne åbner – dette tager ca. 4 minutter. Fjern muslingerne, kassér dem der ikke åbner sig.
2. Tilsæt de hakkede tomater, den revne citron og det knuste røde peber. Lad det simre over svag varme indtil sovsen bliver tyk.
3. Tag indmaden ud af muslingerne og læg det ned i en lille skål.
4. Opvarm Deres Pizza Bager til 200°C.
5. Når sovsen er tyk tilsættes rejerne og skalotteløgene. Lad det koge i 3 minutter. Fjern det fra kogepladen og lad det stå i 10 minutter. Tilsidst tilsættes muslinge indmaden under omrøring.
6. Pensel bunden med olie og bag i Deres Pizza Bager i ca. 5 – 7 minutter.
7. Tilsæt mozzarella osten og basilikum i sovsen under omrøring.
8. Fordel sovsen ud på pizza bunden og strøg Parmesan osten på.
9. Bag i Deres Pizza Bager i 5 – 7 minutter.

SPINAT, GORGONZOLA OG PINJEKERNE PIZZA

ca. 280 g frosne spinatblade – optøet og tørre
 100 g revet Mozzarella ost
 125 g smuldret Gorgonzola ost
 1/2 dl pinjekerner
 1 løg, Skiveskåreret
 2 fed hvidløg, fint hakket
 1 Spk hvidløgs olie
 Oliven olie efter behov

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C.
2. Svits løgene i olie indtil de bliver bløde. Tilsæt hvidløg og svits i 2 minutter. Tilsæt spinat bladene og svits i 3 minutter. Fjern gryden fra kogepladen og lad det køle ned.
3. Pensel pizzabunden med hvidløgsolie og put spinat blandingen på til sidst.
4. Strøg ost og pinjekerner på inden De sætter den ind i Pizza Bageren.
5. Bag i Deres Pizza Bager i 8 – 12 minutter.

PIZZA SNACKS

400 g. tomatsovs
 2 Spk. hakkede løg
 1/2 tsk. Oregano
 1/2 tsk. hvidløgs salt
 1/2 tsk. Basilikum
 500 g Mozzarella ost
 10 halverede boller

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C.
2. Bland tomat puré, løg og krydderier, og lad det simre i 10 minutter.
3. Skær 10 tynde skiver af mozzarella osten og put en skive på bollen
4. Put bollen ind i pizzabageren (4 – 5 stk. af gangen) lad dem stå indtil osten begynder at smelte.
5. Åben ovnen og læg 2 Spk sovs ovenpå hver bolle og strøg reven mozzarella ovenpå.
6. Luk låget og lad dem bage ydeligere 2 – 5 minutter.

CALZONE (indbagt pizza)

Nok til 2 store portioner.

3 Italienske pølser eller 500 g hakket oksekød
 4 dl revet mozzarella ost
 1 dl revet parmesan ost
 1 løg – skive skåret

1 Gulerod – skåret i strimler
 125 g friske champignons – skåret i skiver
 2 dl skiveskårede oliven – grønne eller sorte
 1 fed hvidløg – fint hakket
 1 tsk. Oregano
 200 g Tomatsovs
 Oliven olie efter behov

1. Opvarm Deres Pizza Bager til 230°C.
2. Brun kødet og hæld fedtet fra. Tilsæt løg, hvidløg og grøntsager. Sauter indtil guleroden bliver blød. Tilsæt tomatsovs, oliven og oreganoen under omrøring. Lad det simre i 5 minutter.
3. Forbered 2 32cm pizza bunde. Pensel med olie.
4. Fordel halvdelen af fyldet på halvdelen af hver pizza bund. Fold den anden halvdel af bunden over og klem kanten sammen med en gaffel.
5. Lav et par huller i toppen af den indbagte pizza så dampen kan komme ud.
6. Bag i Deres Pizza Bager i 8 – 12 minutter. Bunden skulle være sprød og toppen gylden brun.

FOCACCIA

Focaccia er et krydret brød som er meget populært i Italien. De kan lave mange variationer og spise det uden noget fyld eller med f.eks. groft salt eller løg ovenpå.

1. Ælt de ønskede ingredienser ind i dejen: Ost og sauteret løg, Oliven og frisk basilikum, Reven Parmesan ost med pepperoni stykker.
2. Rul dejen ud så den får 32cm diameter og lad den stå i 20 minutter.
3. Opvarm Deres Pizza Bager til 200°C.
4. Pensel med olie. Hvis man ønsker det kan man strøg hakket løg og grov salt på.
5. Bages i 10 – 15 minutter. Når de er færdige bør toppen være sprød og gylden brun.

RESTER

Deres Pizza Bager er ideel til at genopvarme pizzarester fra dagen før. Opvarm ovnen til 170°C og placere resten på stenen. Lad det bage i 3 – 4 minutter hvorefter det skulle være klar til severing.

De kan også bruge Deres Pizza Bager til at varme andre fødevarer med end pizzaer: Grillet oste-sandwiches, bagels, kød eller frugtærter, kager, croissants, rundstykker eller muffins.

UK

1. Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Before Connecting the pizzamaker, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the kettle.
4. Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
6. Never yank on the cord as this may damage the cord and eventually cause a risk of electric shock.
7. If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by a repair shop appointed by the manufacturer, because special purpose tools are required.
8. To protect from electrical hazard, do not immerse this kettle or cordset in any liquid.
9. To protect against fire, do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
10. This product has not been designed for any other uses other than those specified in this booklet.
11. Do not use outdoors
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid contacting moving parts.
14. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.

CAUTION

1. During and immediately following use, the lid and body of your pizzamaker will be very hot. Do not touch the metal lid or surface. To open the lid, use the lift handle on the front of the lid.
2. Only use your pizza maker in an open area of countertop. Do not use beneath shelving or cabinets.
3. Children must always be supervised in the use and care of an operating pizzamaker. Care must be exercised to not allow the line cord to become tangled or be in contact with children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

BEFORE USING FIRST TIME

Your pizzamaker has an authentic refractory baking stone made of the same material used in commercial stone pizzaovens. To obtain best results, we recommend that the stone be seasoned prior to using your oven for the first time.

To season the stone, close the lid and run the unit on HIGH heat (290°C) for 20 minutes. NEVER APPLY ANY OIL OR WATER ON PIZZA STONE – FOR EITHER SEASONING OR CLEANING. After 20 minutes, turn the pizzamaker off and open lid to allow stone to cool.

Your pizzamaker bakes 12" diameter family size pizzas one after the other – no waiting once the Pizza Maker is pre heated and the stone reaches the pre-set baking temperature.

You may notice some smoke or odour during preheating and initial uses of your oven. This is normal and will disappear after the first few uses.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Always PREHEAT before use. Plug into wall outlet and set temperature as desired. Press red switch to "ON".
2. When green light illuminates, oven has reached desired temperature.
3. Open lid and place pizza on stone, using wooden pizza remove paddles provided.
4. Lower lid making sure it closes completely around pizza.
5. Set timer as required.
6. The green light will turn off and on during baking indicating that the proper temperature is being maintained.
7. You can check the cooking progress by periodically lifting the lid (USING PLASTIC HANDLE ONLY). Do not leave lid open for more than a few seconds or required cooking time will be extended. The cooking times in the recipes are approximate. You can decrease the time depending on personal taste. The pizzamaker will continue to operate even after time elapses. To stop baking at any time, press power switch to "OFF" or unplug unit.
8. When cooking is complete, press power switch to "Off" or unplug unit. Open lid and remove pizza carefully using the wooden pizza paddles provided. NEVER CUT FOOD ON STONE: REMOVE PIZZA DOUGH/PIZZA FIRST.

9. DO NOT TOUCH PIZZA MAKER OR STONE AS BOTH ARE VERY HOT. Unplug Pizza Maker and allow to cool completely. Supervision and care must always be exercised where children are in attendance or are utilizing this product.

CLEANING:

DO NOT CLEAN PIZZA MAKER OR THE STONE UNTIL THE UNIT HAS COOLED COMPLETELY.

1. Carefully and lightly scrape off any food particles on the stone with a metal spatula or grill scraper. Be careful not to scratch or chip the stone's surface.
2. Scrub the surface of the stone with a dry wire brush. DO NOT USE ABRASIVE TOOLS OR CLEANERS OF ANY KIND. DO NOT USE WATER OR SOAP.
3. Wipe stone with a dry cloth or paper towel.
4. To clean exterior, wipe with a damp cloth.
5. NEVER IMMERSE PIZZA MAKER IN WATER as this may damage electrical parts and/or cause the stone to crack, seriously reducing the stone's baking qualities.

IMPORTANT:

1. As you use your pizza maker more and more, the stone will gradually darken and develop "cooking spots". It may eventually become almost black in colour. This process is normal and will enhance the cooking performance of your pizza maker. Until the stone becomes fully seasoned, you may find that the crust of your pizza is not as cooked or as crispy as you may like. As the stone becomes seasoned, the crust will be darker and crisper. Be sure to clean the stone after each use for long-lasting performance.
2. While cooking, it is common for melted cheese to drip out around the edge of the oven. To reduce this, turn edges of homemade pizza rounds up and avoid placing cheese close to the edge.
3. Approximately mid-way through cooking time open lid and rotate pizza half way using pizza paddles. This will ensure even cooking around entire pizza.
4. Sprinkle flour on pizza paddles to prevent dough from sticking.

THE WARRENTY DO NOT COVER:

- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- errors or faults owing to defects in the distribution system.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

Importer:

MJ Trading, Aarhus

LET`S MAKE PIZZA!

Your pizza maker is the ideal way to prepare pizzeria-style meals at home. You can use ready-made fresh or frozen pizza or you can make your own pizza from scratch. The only limit is your imagination.

RECIPES

For all recipes, baking time is approximate and depends on personal taste and crust thickness. The longer the baking time, the more crispy the crust will be. Check baking progress after 7–8 minutes to make sure you don't over-bake your pizza. We do not recommend baking pizza any longer than 15 minutes to avoid burning crust or toppings.

READY-MADE UNCOOKED PIZZA, UNFROZEN OR FROZEN:

Bake-it-yourself pre-made pizzas are available at most stores. Your Pizza Maker bakes these pizzas perfectly every time. Simply follow the baking instructions for your pizza and enjoy.

BAKED BREAD LOAVES

Freshly baked Italian or French bread is ideal for a pizza-type meal. Make small individual pizza slices with your own toppings or cut loaves lengthwise, hollow out and fill as desired. Set your Pizza Maker at medium heat and bake until done as desired (4–6 minutes).

PIZZA DOUGH

Use store bought pizza dough (thawed) or make your own pizza dough. Spread dough on a floured surface and shape into 12" rounds. Place round on wooden pizza peel and build pizza with desired ingredients.

BASIC PIZZA DOUGH

1 Tbsp white sugar
1 cup warm water (110 to 115°F)
1 envelope dry yeast (1/4 ounce)
3 1/4 cups all purpose flour
1 tsp salt
1/4 cup olive oil

In large bowl, sprinkle envelope of dry yeast over the warm water. Let stand for 5 minutes. Stir in salt and olive oil. Add flour and mix together until flour is the consistency of an elastic ball (about 5 minutes). If desired, add another cup of flour to make a softer dough. Dough should form moist, but not wet, ball.

Place dough in a large covered bowl and let rise at room temperature (65 to 75°F) for 4 to 6 hours. Dough may be made the day before use and kept in the refrigerator, but make sure dough is at room temperature before shaping.

NEAPOLITAN PIZZA

Makes 2 –12" pizzas.

3 cans (14 oz.) Italian-style tomatoes (in liquid)
1 can (6 oz.) tomato paste
1 tsp dry basil
1 tsp oregano
1/2 tsp rosemary
3 cups shredded mozzarella cheese
1 lb. Italian sausage meat
1/2 cup grated Parmesan cheese
Olive oil as required

1. Preheat your Pizza maker at 260°C
2. Combine tomatoes, paste and spices. Chop canned tomatoes and bring to a boil, stirring occasionally.
3. Reduce to 2 cups of sauce.
4. Crumble sausage into frying pan with small amount of oil. Brown, drain and set aside.
5. Brush oil onto 2–12" pizza rounds and top each with half of ingredients. Beginning with tomato sauce, add a layer of browned sausage and sprinkle with mozzarella.

6. Place pizza on stone using wooden pizza peel and bake for 8–12 minutes depending on personal preference and crust thickness. Check after 8–9 minutes.
7. When complete, remove pizza and sprinkle with parmesan. Place second pizza in oven and bake.

NOTE: For variety add other ingredients such as: Pepperoni slices, onion strips, olives, green pepper slices, salami slices, mushrooms.

DEEP DISH PIZZA

1 Boboli-style pizza round

1 can (8 oz.) tomato sauce
 1 clove garlic – minced
 1 tsp oregano
 1 tsp basil
 1 small onion – finely chopped
 1 red pepper – cut into strips
 1/4 cup sliced black olives
 1 1/2 cups shredded mozzarella cheese
 1 cup sliced pepperoni
 1 cup crumbled cooked Italian sausage
 1 Tbsp grated Parmesan cheese
 Olive oil as required

1. Preheat your pizzamaker at 230°C
2. Sauté onion, pepper and garlic. Stir in tomato sauce and spices. Stir frequently until thick. Remove from heat and stir in Parmesan cheese.
3. Spread sauce on dough and top with olives and meat. Spinkle with mozzarella.
4. Place pizza on cooking stone using wooden peel and bake for 8–12 minutes.
5. When time elapses, remove pizza and cut with a serrated knife.

TIJUANA PIZZA

This recipe is for a spicy pizza. It can be made milder by substituting ground beef for sausage and eliminating chili powder and chili peppers.

1 lb. Chorizo or other spicy sausage – crumbled, browned and drained
 1/2 cup chopped yellow onion
 1 tsp minced garlic
 3Tbsp chili powder
 1 tsp ground cumin
 2 cups shredded Monterey Jack cheese
 2 cups canned chili or pinto beans – drained
 1 cup chili peppers
 1 cup chopped red onion

1/4 cup grated Parmesan cheese
 1/3 cup fresh chopped cilantro
 Red salsa
 Vegetable oil

1. Preheat your Pizza Maker at 230°C
2. Brown and drain sausage. Add 2 Tbsp oil to pan and cook yellow onion until soft. Add sausage, garlic and spices. Set mixture aside.
3. Brush pizza round with oil and turn up edge around entire round. Lay cheeses on top of round and cover with sausage mixture. Layer with beans, chili peppers and red onion.
4. Make sure that all exposed areas of pizza dough are brushed with oil.
5. Bake in your Pizza Maker for 8–12 minutes
6. When time elapses, remove pizza and sprinkle with salsa, cilantro and parmesan.

PESTO PIZZA

Pesto can also be used as pizza sauce in other recipes. It can be refrigerated for several days in a sealed container!

2 cups whole fresh basil leaves – washed and dried
 3 garlic cloves
 1/2 cup pine nuts
 1/2 cup grated Parmesan cheese
 1/4 cup grated Romano cheese
 2 cups shredded mozzarella cheese
 1 cup shredded Provolone cheese
 1/2 cup olive oil

1. Preheat your pizza maker at 230°C
2. Place basil, garlic and pine nuts in food processor and blend to combine. Add parmesan and romano cheese and blend again. Add olive oil and blend by hand.
3. Pierce pizza round with fork and brush with oil. Layer with mozzarella and Provolone. Sprinkle lightly with oil over cheeses.
4. Bake for 8–12 minutes in your Pizza Maker
5. When time elapses, remove pizza and top with pesto sauce and Parmesan cheese.

SICILIAN PIZZA

Makes 2 – 12" double crusted pies.

6 oz. thinly sliced prosciutto – cut into slivers
 6 oz. thinly sliced salami – cut into slivers
 6 oz. thinly sliced Mortadella cheese – cut into slivers
 1/2 cup ricotta cheese

- 1 cup shredded Provolone cheese
- 1 cup thinly sliced yellow onion
- 8 – 10 sun-dried tomatoes in oil – drain and chop
- 1 tsp fresh garlic – minced
- 1/4 cup fresh parsley – chopped
- 2 Tbsp fresh oregano – chopped
- 3/4 cup olive oil

1. Preheat your pizza maker to 230°C
2. Sauté yellow onion in 1/4 cup oil until soft. Place in a large bowl to cool. Add cheeses and meats to bowl. Stir in chopped tomatoes, garlic, parsley and oregano.
3. Brush pizza round lightly with oil but leave outer 1" uncoated.
4. Spread half of cheese/meat mixture on top.
5. Cover with a second round and pinch edge together all around. Brush lightly with oil. Cut 3 or 4 slits in top to release steam.
6. Bake in your Pizza Maker for 12 – 15 minutes. When done, pizza should be browned and puffy.

SEAFOOD PIZZA

This sauce can be prepared one day ahead and stored in a refrigerator.

- 10 uncooked shrimp, peeled, devined, cut in half lengthwise
- 5 oz. bay scallops
- 12 mussels, scrubbed
- 1/2 cup dry white wine
- 14 sun-dried tomatoes, chopped
- 4 garlic cloves, minced
- 1 shallot, minced
- 1 cup canned crushed tomatoes
- 1/2 tsp grated lemon peel
- 1/4 tsp crushed red pepper
- 3/4 cup grated mozzarella cheese
- 1 tsp dried basil
- 2 Tbsp grated Parmesan cheese
- Olive oil as required

1. Combine mussels, wine, sun-dried tomatoes, garlic and shallot in large skillet. Cover and boil until mussels open – about 4 minutes. Remove mussels, discarding any that do not open.
2. Add crushed tomatoes, lemon peel and red pepper to skillet. Stir over medium heat until sauce is thick – about 4 minutes.
3. Remove mussels from shells and place in small bowl.
4. Preheat your Pizza Maker at 200°C

5. Bring sauce to simmer and add shrimp and scallops. Cook for 3 minutes. Remove from heat and allow to cook 10 minutes. Stir in mussels.
6. Brush pizza round lightly with oil and bake in your Pizza Maker until golden brown – about 5–7 minutes.
7. Stir mozzarella and basil into seafood mixture.
8. Spread mixture over pizza crust and sprinkle with Parmesan.
9. Bake in your Pizza Maker for 5–7 minutes.

SPINACH, GORGONZOLA AND PINE NUT PIZZA

1 package (10 oz.) frozen spinach leaves – thawed and drained
 3 oz. grated mozzarella cheese
 4 oz. crumbled Gorgonzola cheese
 1/4 cup pine nuts
 1 onion, sliced
 2 garlic cloves, minced
 1 Tbsp garlic oil
 Olive oil as required

1. Preheat your Pizza Maker at 230°C
2. Sauté onion in oil until tender. Add garlic and sauté for 2 minutes. Add spinach leaves and sauté for 3 minutes. Remove and cool.
3. Brush pizza round lightly with garlic oil and top with spinach mixture.
4. Sprinkle with cheese and pine nuts.
5. Bake in your Pizza Maker for 8 – 12 minutes.

PIZZA SNACKS

2 cans (8 oz.) tomato sauce
 2 Tbsp minced onion
 1/2 tsp oregano
 1/2 tsp garlic salt
 1/2 tsp basil

1 lb mozzarella cheese
 10 split English Muffins

1. Preheat your Pizza Maker at 230°C
2. Combine tomato sauce, onion and spices. Simmer for 10 minutes.
3. Cut 10 thin slices from mozzarella cheese and place one slice on each muffin round.
4. Place muffins (4 – 5 at a time) in oven briefly until cheese starts to melt.
5. Open oven and put 2 Tbsp sauce on each muffin and sprinkle with grated mozzarella.
6. Close lid and bake for 2 – 5 minutes.

CALZONE

Makes 2 large servings.

These are large pastries filled with delicious pizza toppings. It is best to use rolled out fresh pizza dough.

3 mild Italian sausages or 1 lb ground beef
2 cups shredded mozzarella cheese
1/2 cup grated Parmesan cheese
1 yellow onion – sliced
1 carrot – sliced
1/4 lb fresh mushrooms – sliced
1 cup sliced olives – green or black
1 clove garlic – minced
1 tsp oregano
1 can (8 oz.) tomato sauce
Olive oil as required

1. Preheat your Pizza Maker at 230°C
2. Brown crumbled meat and drain. Add onions, garlic and vegetables. Sauté until carrots are soft. Stir in tomato sauce, olives and oregano. Simmer for 5 minutes.
3. Prepare 2 – 11" pizza rounds. Brush lightly with oil.
4. Spread half of filling over half of each round. Fold over and seal entire edge with a fork.
5. Pierce top with 25 or 3 steam vents and brush lightly with oil.
6. Bake in your Pizza Maker for 8 – 12 minutes. Bottoms should be crisp and tops lightly browned.

FOCACCIA

Focaccia is a flavoured bread that is very popular in Italy. You can make any type you wish and eat it plain or top it with coarse salt or onion. Use a yeast bread dough.

1. Knead desired ingredients into bread dough: Cheese and sautéed onions, olives and fresh basil, grated Parmesan with Pepperoni bits.
2. Roll Dough to 12" diameter and let rest for 20 minutes.
3. Preheat your Pizza Maker at 200°C.
4. Brush lightly with oil. If desired, sprinkle with chopped onion and coarse salt.
5. Bake in your Pizza Maker for 5 – 10 minutes. When done, top should be crispy and light brown. If it appears to be cooking too quickly, turn heat down.

LEFTOVERS

Your Pizza Maker is idel for reheating left-over pizza. Preheat oven at 170°C and place pizza on stone. Bake for 3 – 4 minutes and serve.

You can also use your Pizza Maker for warming or baking many other foods: Grilled cheese sandwiches, tuna melts, bagels, meat or fruit pies, cookies, homemade or frozen roll cookies, croissants, rolls, muffins.

EINLEITUNG

Damit Sie viel Freude an Ihrem Ide-Line "Pizzabäcker" haben, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung vor der Ingebrauchnahme des Gerätes gründlich durch.

Wir möchten Ihnen außerdem empfehlen, die Gebrauchsanweisung aufzubewahren, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal etwas über die Funktionen des Gerätes nachlesen möchten.

(Netzspannung: 230 V 50 Hz)

ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN:

1. Der "Pizzabäcker" darf nur für die für das Gerät vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
2. Der Ofen darf nur an 230 V angeschlossen werden.
3. Bitte seien Sie vorsichtig, da die Seiten des Gerätes während des Gebrauchs sehr heiß werden können. Deshalb darf das Gerät nur am Handgriff angefaßt werden.
4. Der "Pizzabäcker" oder die Leitung darf unter keinen Umständen in irgendeine Art von Flüssigkeit getaucht werden.
5. Nach dem Gebrauch ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
6. Vor dem Reinigen ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen und das Gerät muß vollkommen abgekühlt sein.
7. Der Netzstecker darf nicht an der Leitung aus der Steckdose gezogen werden.
8. Die Leitung darf nicht über eine Tischkante hängen und auch nicht in Schubladen o.ä. eingeklemmt werden.
9. Der "Pizzabäcker" darf niemals auf oder in der Nähe eines Herdes, Ofens o.ä. aufgestellt werden.
10. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden.
11. Das Heizelement darf niemals berührt werden - auch nicht während der Reinigung des Gerätes.

12. Kleine Kinder sind zu beaufsichtigen, wenn sie sich während des Gebrauchs des Gerätes in der Nähe befinden.
13. Falls das Gerät oder die Leitung beschädigt werden, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Es ist dann bei einem Reparaturfachmann abzugeben, da für eine Reparatur Spezialwerkzeuge benötigt werden.
14. Während des Gebrauchs und kurz danach sind die Seiten des Gerätes sehr heiß. Deshalb darf der Metalldeckel nicht angefaßt werden, sondern man muß immer den Handgriff vorne am Deckel benutzen.

VOR DER INGEBRAUCHNAHME:

Der Stein, der sich in diesem "Pizzabäcker" befindet, besteht aus dem gleichen Material, das in Ihrer Pizzeria verwendet wird. Um ein optimales Backresultat zu erreichen, ist der Stein vor der ersten Ingebrauchnahme zu härten.

Dies erfolgt durch Schließen des Deckels und Einstellen des Ofens auf 290 Grad für 20 Minuten. Es darf unter keinen Umständen Wasser oder Öl auf den Stein gelangen, weder während des Härtingsprozesses, noch während der Reinigung des Steines. Nach Ablauf der 20 Minuten ist der Deckel zu öffnen, damit der Stein abkühlen kann.

Der "Pizzabäcker" bäckt Familienpizzen mit einem Durchmesser von 32 cm - wenn der Stein erst einmal die eingestellte Temperatur erreicht hat, gibt es keine Wartezeit mehr.

Während der ersten Male des Gebrauchs kann sich etwas Rauch oder Geruch entwickeln. Das ist vollkommen normal und verschwindet nach einiger Zeit.

GEBRAUCH:

1. Der Stein ist vor dem Gebrauch immer vorzuheizen. Der Netzstecker ist in die Steckdose zu stecken, und die gewünschte Temperatur ist einzustellen. Der rote Knopf ist einzudrücken, so daß er auf AN/ON steht.
2. Wenn die grüne Lampe leuchtet, hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht.
3. Der Deckel ist anzuheben und die Pizza auf den Stein zu legen. Hierfür können die mitgelieferten Wender aus Holz verwendet werden.
4. Es ist darauf zu achten, daß der Deckel die ganze Pizza umschließt.

5. Der Zeitschalter ist auf die gewünschte Zeit einzustellen.
6. Während des Backvorganges blinkt die grüne Lampe. Dadurch wird angezeigt, daß während des gesamten Backvorganges die gleiche Temperatur eingehalten wird.
7. Man kann den Backvorgang überwachen, indem man den Deckel während des Backvorganges kurz öffnet (Achtung - nur am Plastikhandgriff anfassen). Der Deckel darf nicht mehr als einige Sekunden geöffnet werden, da sich sonst die eingestellte Zeit verlängert. Bei den im Rezeptteil angegebenen Backzeiten handelt es sich um ungefähre Zeiten. Man kann die Zeiten je nach persönlichem Geschmack verkürzen oder verlängern. Um den "Pizzabäcker" auszustellen, ist der rote Knopf auf OFF/AUS zu stellen. Geschieht dies nicht, bleibt das Gerät weiter angeschaltet.
8. Nach dem Backen ist der rote Knopf auf OFF/AUS zu drücken und die Pizza kann herausgenommen werden. Hierzu sind wiederum die Wender aus Holz zu verwenden. Die Pizza darf niemals direkt auf dem Stein geschnitten werden, sondern ist vor dem Schneiden immer aus dem Ofen zu nehmen.
9. Die Seiten des Gerätes und der Stein im Gerät sind kurz nach dem Gebrauch sehr heiß und dürfen deshalb nicht berührt werden. Der Netzstecker ist aus der Steckdose zu ziehen, und das Gerät muß vollkommen auskühlen.

REINIGUNG

Das Pizzabackgerät darf nicht gereinigt werden, bevor es nicht vollkommen ausgekühlt ist.

1. Essensreste sind vorsichtig mit der breiten Seite eines Wenders aus Metall von Stein zu entfernen. Die Oberfläche des Steines darf nicht zerkratzt oder beschädigt werden.
2. Die Oberfläche des Steines ist mit einer Stahlbürste/Schwamm zu bürsten. Es dürfen keine schleifenden Reinigungsmittel oder irgendwelche anderen Reinigungsmittel auf dem Stein verwendet werden. NIEMALS WASSER ODER SEIFE VERWENDEN.
3. Der Stein ist mit einem trockenen Lappen oder einem Stück Küchenpapier abzutrocknen.
4. Zur Reinigung des Gehäuses ist ein feuchter Lappen zu verwenden.

5. Das Pizzabackgerät darf niemals in Wasser oder irgendeine andere Art von Flüssigkeit getaucht werden, da hierdurch die Elektroteile zerstört werden können und/oder der Stein rissig werden kann (dadurch wird die Backqualität des Steines verringert).

WICHTIG:

1. Nach häufiger Verwendung wird der Stein immer dunkler und es entstehen schwarze Flecken. Mit der Zeit wird der Stein ganz schwarz. Dieser Prozess ist vollkommen normal - dadurch wird sogar die Backqualität verbessert. Bis der Stein vollständig ausgehärtet ist, kann es vorkommen, daß der Rand der Pizza nicht so knusprig wie gewünscht wird. Je mehr der Stein aushärtet, um so knuspriger wird der Rand der Pizza. Damit der Stein länger hält, ist er nach jedem Gebrauch zu reinigen.
2. Während des Backens geschieht es oft, daß etwas Käse über den Rand der Pizza läuft. Um dies zu vermeiden, sollte man den Rand der hausgemachten Pizza umbiegen und die Pizza dicht am Rand nicht mit Käse belegen.
3. Nach der Hälfte der Backzeit ist die Pizza eine halbe Umdrehung zu drehen. Dies kann mit den mitgelieferten Wendern aus Holz getan werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Backen der Pizza gewährleistet.
4. Damit der Teig nicht festklebt, sind die Wender aus Holz mit Mehl zu bestreuen.

DIE GARANTIE GILT NICHT IM FALLE VON:

- Nichteinhaltung der obengenannten Vorschriften,
- nicht ordnungsgemäßer Behandlung des Gerätes oder, wenn es mutwillig oder auf irgendeine andere Art und Weise beschädigt wird,
- Fehlern aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz,
- Eingriffen am Gerät durch nicht autorisierte Personen.

IMPORTEUR:

MJT Århus, Dänemark

REZEPTE

FERTIGPIZZEN

Fertigpizzen sind in den meisten Supermärkten erhältlich. Diese Pizzen bäckt der "Pizzabäcker" jedes Mal perfekt. Die meistens auf der Verpackung angegebenen Zubereitungsanweisungen sind zu befolgen.

PIZZAWEISSBROT

Frisch gebackenes Weißbrot oder Flûte eignen sich hervorragend für Pizzaweißbrot. Sie können entweder kleine Pizzastückchen mit Belag nach eigener Wahl oder in Längsrichtung geschnittene, etwas ausgehöhlte Flûte verwenden, die Sie nach eigenen Vorstellungen füllen. Das Gerät ist auf mittlere Wärme einzustellen und das Brot ist 4-6 Minuten zu backen.

GEFRORENE PIZZATEIGBÖDEN

Der Pizzateigboden muß vollständig auftauen. Während der "Pizzabäcker" vorheizt, gibt man die Füllung auf den Boden. Die Füllung darf niemals auf den gefrorenen Pizzateigboden gelegt werden, da die Zutaten dann vor dem Teig durchgebacken sind.

PIZZATEIG

Man kann in den meisten Supermärkten einen Fertigteig kaufen, dem nur Wasser hinzuzufügen ist, oder man kann auch seinen eigenen Pizzateig herstellen. Der Teig ist auf 32 cm Durchmesser auszurollen. Dann ist er auf die drei mitgelieferten Wender aus Holz zu legen und mit der gewünschten Füllung zu belegen.

GÄNGIGER PIZZATEIG

0,25 l handwarmes Wasser
 20 g Hefe
 0,6-0,7 l Weizenmehl
 1 Tl. Salz
 2 El. Olivenöl

Das handwarme Wasser ist in eine Schüssel zu gießen und die Hefe in das Wasser bröckeln. 5 Minuten stehen lassen, damit die Hefe sich optimal auflöst und keine Klumpen mehr im Wasser sind. Salz und Olivenöl unter Rühren hinzugeben. Mehl hinzugeben und den Teig kneten, bis er eine elastische Konsistenz hat (ca. 5 Minuten). Der Teig sollte etwas feucht, jedoch nicht zu naß sein (darf nicht festkleben, während man ihn knetet).

Den Teig 4-6 Stunden in der Schüssel gehen lassen. Der Teig kann auch am Vortag hergestellt werden und nach dem Gehen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn er ausgerollt wird, sollte er jedoch Zimmertemperatur haben.

NEAPOLITANISCHE PIZZA

für zwei 32 cm Pizzen

3 Dosen italienische Tomaten (420 g.)

Tomatenpüree (160 g.)

1 Tl. getrocknetes Basilikum

1 Tl. Oregano

1/2 Tl. Rosmarin

0,7 l geriebener Mozzarella

500 g italienische Wurstmischung

0,1 l geriebener Parmesankäse

2 El. Olivenöl

1. "Pizzabäcker" auf 260 Grad vorheizen.
2. Tomaten, Tomatenpüree und Kräuter mischen. Die Tomaten in Stückchen zerteilen und unter Rühren erwärmen, bis sie kochen.
3. Die zerkleinerte italienische Wurstmischung mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch bräunen und die Flüssigkeit abgießen, dann vom Feuer nehmen.
4. Nach dem Ausrollen den Teig mit Öl bestreichen und die Hälfte der Füllung auf jede Pizza legen. Zuerst die Tomatensoße, dann das Fleisch und zum Schluß den Mozzarella.
5. Die Pizza mit Hilfe der mitgelieferten Wender aus Holz auf den Stein legen und 8-12 Minuten backen - je nachdem, wie knusprig der Boden sein soll, und abhängig von der Dicke des Bodens.
6. Wenn die Pizza fertiggebacken ist, ist die Pizza herauszunehmen und Parmesankäse zu bestreuen. Dann die zweite Pizza zubereiten.

ACHTUNG! Zur Abwechslung können auch andere Zutaten wie z.B. Pepperoni, Zwiebelringe, Oliven, Paprikaschoten, Salami oder Champignons verwendet werden.

DEEP PAN PIZZA

200 g Tomatensoße

1 Zehe Knoblauch - gehackt

1 Tl. Oregano

1 Tl. Basilikum

1 feingehackte Zwiebel

1 rote, in Scheiben geschnittene Paprikaschote

0,05 l schwarze, in Scheiben geschnittene Oliven

0,35 l geriebener Mozzarella

0,2 l in Scheiben geschnittene Pepperoni

1 El. geriebener Parmesankäse

Olivenöl

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen
2. Zwiebeln, Paprika und Knoblauch schmoren. Tomatensoße und Kräuter hinzugeben. Gleichmäßig rühren, bis die Soße andickt. Dann den Topf vom Herd zu nehmen und den Parmesankäse einrühren.
3. Soße über den Pizzaboden gießen und die in Scheiben geschnittenen Oliven und das Fleisch darüber verteilen. Zum Schluß den Mozzarella hinzugeben.
4. Die Pizza mit Hilfe der mitgelieferten Wender aus Holz auf den Stein legen und 8-12 Minuten backen.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, Pizza herausnehmen und teilen.

TIJUANA PIZZA

Dies ist ein Rezept für eine scharf gewürzte Pizza (hot). Sie wird weniger scharf, wenn man anstatt der Würstchen Rinderhackfleisch verwendet und die Chili und Chilipfeffermenge reduziert.

500 g Chorizo oder eine andere scharf gewürzte Wurst

0,1 l gehackte Zwiebeln

2 El. Knoblauch - gehackt

1 El. Chilipulver

1 Tl. Kümmelpulver

0,4 l geriebener Monterey Jack Käse

0,4 l geriebener weißer Cheddar

1 gehackte Chilipfefferschote

0,2 l gehackte, rote Zwiebeln

0,05 l geriebener Parmesankäse

vegetabilisches Öl

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Würstchen anbraten und Fett abgießen. 2 El. Öl sowie die gehackten Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten. Danach die Würstchen hinzugeben, dann den Knoblauch und die Kräuter. Die Mischung zur Seite stellen.
3. Den Pizzaboden mit Öl bestreichen und den ganzen Rand umbiegen. Den Käse auf den Pizzaboden legen, dann die Wurstmischung. Zum Schluß die Chilipfefferschote und die roten Zwiebeln dazugeben.
4. Darauf achten, daß alle Stellen, an denen keine Füllung ist, mit Öl bestrichen sind.
5. Die Pizza 8-12 Minuten im "Pizzabäcker" backen.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Pizza herausnehmen und mit Parmesankäse bestreuen.

PESTO PIZZA

Die Pestosoße kann auch in anderen Rezepten verwendet werden. Sie kann in einem geschlossenen Behälter mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

0,4 l ganze, frische Basilikumblätter
 3 zehe Knoblauchzehen
 0,1 l Pinie kerne
 0,1 l geriebener Parmesankäse
 0,05 l geriebener Romanokäse
 0,4 l geriebener Mozzarella
 0,2 l geriebener Provolonekäse
 0,1 l Olivenöl

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Basilikumblätter, Knoblauch und Nüsse in einen Mixer geben und mischen. Dann Parmesan- und Romanokäse hinzugeben und nochmals mixen. Olivenöl hinzugeben und umrühren.
3. Mit einer Gabel einige Löcher in den Pizzaboden stechen und den Boden mit Öl bestreichen. Den Mozzarella und den Provolonekäse zuunterst auf den Boden geben. Leicht mit Öl beträufeln.
4. Die Pizza 8-12 Minuten im "Pizzabäcker" backen.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Pizza herausnehmen und die Pestosoße darüber verteilen. Mit etwas Parmesankäse bestreuen.

SIZILIANISCHE PIZZA

für zwei 32 cm Pizzen

175 g dünne Scheiben Proscutto Schinken - in Streifen geschnitten
 175 g dünne Scheiben Salami - in Streifen geschnitten
 175 g Ricottakäse
 0,1 l geriebener Provolonekäse
 0,2 l dünne Zwiebelscheiben
 8-10 sonnetrocknete Tomaten in Öl - Tomaten fein hacken
 1 El. frischer Knoblauch - feingehackt
 0,05 l frische Petersilie - gehackt
 2 El. frisches Oregano - gehackt
 0,15 l Olivenöl

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Käsesorten und das Fleisch in die Schüssel geben. Die gehackten Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Oregano unter Rühren hinzugeben.

3. Pizzaboden bis auf einen Rand von ca. 1,3 cm mit Öl bestreichen.
4. Hälfte der Füllung auf die Pizza geben.
5. Den anderen Boden darüberlegen und die Ränder rundherum zusammendrücken. Oberfläche mit Öl bestreichen. 3-4 Löcher oben in den Teig stechen, damit der Dampf entweichen kann.

Die Pizza 12-15 Minuten im "Pizzabäcker" backen. Wenn die Pizza fertig ist, soll sie braun und aufgebläht sein.

PIZZA MIT MEERESFRÜCHTEN

Die Soße kann am Vortag zubereitet werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

10 Krabben, ohne Schale und in Längsrichtung geschnitten

140 g Kammuscheln

12 gebürstete Muscheln

0,1 l Weißwein, trocken

14 sonnengetrocknete, gehackte Tomaten

4 eingehackte Knoblauchzehen

1 gehackte Schalotte

0,2 l gehackte Tomaten

1/2 Tl. geriebene Zitronenschale

1/4 Tl. roter Pfeffer

0,2 l geriebener Mozzarella

1 Tl. getrocknetes Basilikum

2 El. geriebener Parmesankäse

Olivenöl nach Bedarf

1. Muscheln, Wein, sonnengetrocknete Tomaten, Knoblauch und Schalotte in einer großen Bratpfanne mischen. Zudecken und kochen, bis die Muscheln sich öffnen - ca. 4 Minuten. Die Muscheln herausnehmen - die, die sich nicht öffnen, nicht verwenden, sondern wegwerfen.
2. Die gehackten Tomaten, geriebene Zitronenschale und roten Pfeffer hinzugeben. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Soße dick einkocht - ca. 4 Minuten.
3. Das Muschelfleisch in eine kleine Schüssel legen.
4. "Pizzabäcker" auf 210 Grad vorheizen.
5. Wenn die Soße dick ist, die Krabben und Schalotte hinzugeben. 3 Minuten kochen lassen. Von der Kochplatte nehmen und 10 Minuten stehen lassen. Schließlich Muschelfleisch unter Rühren hinzugeben.
6. Boden mit Öl bestreichen und 5-7 Minuten im "Pizzabäcker" backen.
7. Mozzarella und Basilikum unter Rühren in die Soße geben.

8. Soße über Pizzaboden verteilen und Parmesankäse darüberstreuen.
9. Im "Pizzabäcker" 5-7 Minuten backen.

SPINAT, GORGONZOLA UND NUSS PIZZA

280 g gefrorene Spinatblätter
 100 g geriebener Mozzarella
 125 g zerkrümelter Gorgonzola
 0,05 l Pinie kerne
 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
 2 feingehackte Knoblauchzehe
 1 El. Knoblauchöl
 Olivenöl nach Bedarf

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und 2 Minuten schmoren. Spinatblätter hinzugeben und 3 Minuten schmoren. Topf von Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.
3. Boden mit Knoblauchöl bestreichen und zum Schluß Spinatmischung hinzugeben.
4. Käse und Nüsse über die Pizza streuen, bevor sie in das Gerät gesetzt wird.
5. Im "Pizzabäcker" 8-12 Minuten backen.

PIZZA SNACKS

400 g Tomatenpüree
 2 El. gehackte Zwiebel
 1/2 Tl. Oregano
 1/2 Tl. Knoblauchsatz
 1/2 Tl. Basilikum
 500 g Mozzarella
 10 englische Muffins

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Tomatenpüree, Zwiebel (el. (se foroven): Zwiebeln) und Kräuter mischen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. 10 dünne Scheiben Mozzarella abschneiden und eine Scheibe auf jeden Muffin legen.
4. Muffins in den Ofen geben (4-5 Stck. pro Mal), bis der Käse anfängt zu schmelzen.
5. Ofen öffnen und 3 El. Soße auf jeden Muffin geben - geriebenen Mozzarella darüberstreuen.
6. Deckel schließen und nochmals 2-5 Minuten backen lassen.

CALZONE

für 2 große Portionen

Am besten verwendet man hierfür frisch ausgerollten Pizzateig.

3 milde, italienische Würstchen oder 500 g Rinderhackfleisch
 0,4 l geriebener Mozzarella
 0,1 l geriebener Parmesankäse
 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
 1 in Scheiben geschnittene Möhre
 125 g in Scheiben geschnittene frische Champignons
 0,2 l Grüne oder schwarze Oliven - in Scheiben geschnitten
 1 feingehackte Knoblauchzehe
 1 Tl. Oregano
 200 g Tomatenpüree
 Olivenöl nach Bedarf

1. "Pizzabäcker" auf 230 Grad vorheizen.
2. Fleisch anbraten und Fett abgießen. Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse hinzugeben. Schmoren, bis die Möhren weich sind. Tomatenpüree, Oliven und Oregano unter Rühren hinzugeben. 5 Minuten lang bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Zwei Pizzaböden mit 32 cm Durchmesser vorbereiten. Mit Öl bestreichen.
4. Die Hälfte der Füllung auf der Hälfte der Pizzaböden verteilen. Die andere Hälfte des Boden darüber falten und den Rand mit einer Gabel zusammendrücken.
5. Einige Löcher oben in die eingebackene Pizza stechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. 6-8 Minuten im "Pizzabäcker" backen. Der Boden soll knusprig sein und der Teig oben goldbraun.

FOCACCIA

Focaccia ist ein gewürztes Brot, das in Italien sehr beliebt ist. Man kann einen Teig ohne Füllung nach individuellen Wünschen herstellen oder aber grobes Salz oder Zwiebeln darüberlegen.

1. Die gewünschten Zutaten in die Teigmasse geben: Käse und glasierte Zwiebeln, Oliven und frisches Basilikum, geriebenen Parmesankäse mit Peppertonistücken.
2. Den Teig auf 32 cm ausrollen und 20 Minuten stehen lassen.
3. Den "Pizzabäcker" auf 210 Grad vorheizen.
4. Mit Öl bestreichen. Wenn man möchte, kann man gehackte Zwiebeln und grobes Salz darüberstreuen.

5. 10-15 Minuten im "Pizzabäcker" backen. Wenn sie knusprig und goldbraun sind, sind sie fertig.

RESTE

Ihr neues Pizzabackgerät eignet sich hervorragend für das Aufwärmen von Pizzaresten vom Vortage. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen und den Rest auf den Stein legen. Nach 3-4 Minuten ist der Rest servierfertig.

Man kann das Pizzabackgerät auch zum Aufwärmen anderer Eßwaren verwenden: z.B. für Käsesandwiches, Bagels, Fleisch oder Mürbeteigobstkuchen, Kuchen, Croissants, Brötchen oder Muffins.

För att Ni skall få mest glädje av Er nya Ide-Line Pizzamaker, ber vi Er vänligen läsa igenom denna bruksanvisning innan Ni tager apparaten i bruk.
Vi rekommenderar ytterligare att spara den om Ni vid ett senare tillfälle behöver friska upp minnet på Pizzamakerns funktioner.

(Nätspänning: 230V 50Hz)

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

1. Använd endast Pizzamakern till det som den är avsedd för.
2. Apparaten får endast anslutas till 230V.
3. Notera att apparatens sidor kan bli mycket varma när den används. Vidrör därför endast handtaget när den är igång.
4. Apparaten eller sladden får inte sänkas ned i någon form av vätska.
5. Efter vardera användning skall sladden tas ut från vägguttaget.
6. Före rengöring skall sladden tas ut från vägguttaget och apparaten skall vara helt avkyld.
7. Undvik att rycka i sladden när stickkontakten tas ut från vägguttaget.
8. Låt inte sladden hänga över bordskanter samt se till att den inte kommer i kläm mellan lådor etc.
9. Använd aldrig apparaten på eller nära en ugn, spis eller liknande.
10. Använd endast apparaten inomhus.
11. Rör aldrig värmeelementet, ej heller vid rengöring.
12. Små barn som befinner sig i närheten av apparaten bör hållas under uppsikt medan den är i bruk.
13. Om apparaten av någon anledning skulle gå sönder, undvik då att använda den. Lämna in den till en auktoriserad serviceverkstad eller inköpsstället för reparation, då det krävs specialverktyg.

FÖRE ANVÄNDNING

Stenplattan som sitter i denna Pizzamaker är av samma material som hos Din pizzeria.

För att uppnå bästa resultat skall stenplattan härdas före apparaten används till att baka pizza i. Detta göres genom att sätta igång Pizzamakern på 290° med locket stängt i 20 minuter.

Det får aldrig komma vatten eller olja på stenplattan varken under härdningen eller vid rengöring. Efter det att 20 minuter har gått lyft upp locket så att stenplattan får kylas ned. Pizzamakern bakar pizzor med en diameter upp till 32 cm.

Det tar inte längre tid för stenplattan än själva ugnen att nå den inställda temperaturen.

Det kan framkomma lite rök eller lukt första gången apparaten används. Detta är helt normalt och försvinner snart.

ANVÄNDNING

1. Stenplattan skall alltid förvärmas före användning. Anslut apparaten till nätet och ställ in önskad temperatur. Tryck in den röda knappen så att den står på "ON".
2. När den gröna lampan lyser, har apparaten nått vald temperatur.
3. Lyft upp locket och sätt in pizzan på stenplattan - till detta kan man använda de medföljande träspadarna.
4. Se till att hela pizzan ligger innanför locket.
5. Ställ in timern på önskad tid.
6. Under bakningen av pizzan kommer den gröna lampan tändas och släckas, detta indikerar att termostaten håller jämn temperatur.
7. Man kan hålla ett öga på bakningen av pizzan genom att lyfta på locket med jämna mellanrum (se till att endast lyfta i handtaget). Locket får inte vara öppet mer än ett par sekunder åt gången då den inställda tiden i så fall måste förlängas. Baktiderna som står beskrivet i bruksanvisningen är ca tider. Man kan förlänga eller förkorta tiden allt efter tycke och smak. För att stänga av Pizzamakern skall man trycka på den röda knappen "OFF". Om man inte gör detta kommer Pizzamakern fortsätta att förbli varm.
8. Pizzan tages därefter ut med träspadarna. Pizzan får inte skäras upp direkt på stenplattan utan skall alltid tas ut före den delas.
9. Rör inte vid stenplattan eller sidorna då de är mycket varma även en stund efter användningen. Drag ur sladden från vägguttaget och låt apparaten kylas av helt.

RENGÖRING

Börja aldrig att göra rent Pizzamakern före den är helt avkyld.

1. Skrapa försiktigt bort matrester med en metallspade. Se till att inte repa stenplattans yta.
2. Borsta stenplattan med en stålborste eller svamp. Använd inga former av rengöringsmedel på stenplattan.
ANVÄND ALDRIG VATTEN ELLER RENGÖRINGSMEDEL.
3. Torka av med en torr trasa eller hushållspapper.
4. Vid rengöring av höljet kan man använda en lätt fuktad trasa.
5. Pizzamakern får aldrig sänkas ned i någon form av vätska, så det kan ödelägga apparatens elektriska delar och få stenplattan till att spricka vilket i sin tur nedsätter stenplattans bakkvalité.

VIKTIGT

1. Efterhand som Du använder Din Pizzamaker mer och mer, kommer stenplattan gradvis bli mörkare, och det kommer uppstå svarta partier på den. Med tiden kommer stenplattan nästan bli helt svart. Detta är helt normalt och förbättrar bakkvaliteten på Pizzamakern. Före stenplattan är helt härdad kan det hända att kanten på pizzan inte blir riktigt så spröd som önskat. Efterhand som stenplattan blir mer härdad kommer pizzan bli sprödare. Rengör stenplattan efter var gång den har använts så håller den längre.
2. Under bakningen kan det hända att osten smälter ned över kanterna på pizzan. För att undgå detta kan man vika upp pizzans kanter lite grann eller undgå att lägga ost helt ut på kanterna på pizzan.
3. Efter halva tiden av bakningen skall pizzan vridas ett halvt varv, detta kan göras med hjälp av de medföljande träspadarna. Detta säkrar för en jämn bakning av pizzan.
4. Tag lite mjöl på träspaden så att pizzan inte fastnar.

GARANTI

Garantin gäller enligt konsumentköplagen. Under garantitiden ansvarar generalagenten för fel som uppkommit p.g.a. materialfel eller tillverkningsfel. Skulle dessa fel uppstå kommer apparaten att repareras eller bytas ut beroende på vad generalagenten eller dess ombud anser nödvändigt.

Fel som uppstått p.g.a. felaktigt användande t.ex. att apparaten stått påkopplad kontinuerligt, felaktig spänning, överslag eller normal förslitning omfattas ej av garantin. Garantin gäller ej heller om reparationer eller ingrepp gjorts av icke auktoriserad serviceombud. Garantin gäller endast om inköpsdatum kan styrkas med datumstämplat kassakvitto.

WORMANCO EL AB
BOX 353
532 24 SKARA
TEL: 0511-29130

RECEPT:

FRYSTA FÄRDIGBAKADE PIZZOR

Färdigbakade pizzor kan man köpa i på de flesta livsmedelsaffärerna. Följ tillagningsinstruktionerna som står på förpackningen.

FRYSTA PIZZABOTTNAR

Låt pizzabotten tina upp helt. Lägg på fyllningen medan Pizzamakern värms upp. Lägg aldrig ingredienserna på en fryst botten då fyllningen kommer att bli klar före botten är färdigbakad.

PIZZA DEG

Man kan köpa färdig pizzadeg i de flesta livsmedelsaffärerna eller också kan man göra sin egen pizzadeg. Degen skall kavlas ut så att den har en diameter på högst 32 cm. Degen placeras på de medföljande träspadarna varefter fyllningen läggs på.

VANLIG PIZZA DEG (Räcker till 2 pizzabottnar)

1/2 pkt (25g) jäst
2 dl ljummet vatten (37°C)
1 msk matolja
5 dl vetemjöl
1/2 tsk salt

Rör ut jästen med en del av vattnet. Tillsätt resten av vattnet med de övriga ingredienserna

Arbeta massan smidigt till en deg. Låt degen jäsa övertäckt i 30-40 minuter.

Degen kan göras dagen innan och efter jäsningsen förvaras i kylskåp, men när den kall kavlas ut skall den ha rumstemperatur.

GLUTENFRI PIZZA DEG (Räcker till 2 pizzabottnar)

1/2 dl ljummet vatten
1/2 pkt (25 g) jäst
2 msk matolja
1/2 tsk salt
4 dl Sempers Lågproteinmix

Lös jästen i vatten. Tillsätt olja och salt. Rör därefter ner mixen. Arbeta massan smidigt till en deg och låt jäsa i 15 minuter.

PIZZA NAPOLI

Räcker till 2 st 32 cm pizzor

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEG"

420g skalade tomater

160g tomatpurré

1 tsk torkad basilika

1 tsk oregano

1/2 tsk rosmarin

7 dl riven mozzarellaost

500g italiensk korv

1 dl riven parmesanost

2 msk olivolja

1. Värm Pizzamakern till 260°C.
2. Blanda tomaterna, tomatpurrén och kryddorna. Koka upp blandningen och rör om hela tiden. Koka tills det är ca 1/2 liter sås kvar.
3. Korven skäres i skivor eller i tärningar och bryns i olivoljan, häll av fett och ställ åt sidan.
4. Dela degen på två och kavla ut dem. Pensla på olja. Tag halva mängden fyllning på vardera pizzabotten. Börja med tomatsåsen, därefter korven och till sist mozzarella osten.
5. Lägg pizzan på stenplattan med hjälp av träspadarna och baka i 8-12 minuter avhängt till hur spröd botten skall vara och hur tjock den är.
6. Tag ut pizzan när den är färdigbakad och strö över parmesanosten. Sätt in den andra pizzan i Pizzamakern.

Notera:

Som omväxling kan det tillsättas andra ingredienser som t.ex. pepperoni, lök, oliver, grönpeppar, salami eller champinjoner.

DEEP PAN PIZZA

Räcker till 1 st 32 cm pizza.

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEC"

200g tomatås

1 vitlöksklyfta - hackad

1 tsk oregano

1 tsk torkad basilika

1 liten lök - fint hackad

1 rödpeppar - skuren i skivor

1/2 dl svarta oliver - skuren i skivor

3,5 dl riven mozzarellaost

2 dl skivad pepperoni

1 msk riven parmesanost

Olivolja

1. Värm upp Pizzamakern till 230°C.
2. Bryn lök, rödpeppar och vitlök. Lägg i tomatåsen och kryddorna. Rör om hela tiden tills dess att såsen blir tjock. Tag bort grytan från plattan och rör i parmesanosten.
3. Sprid ut såsen på pizzan och fördela de skivade oliverna ovanpå. Strö därefter på mozzarellaosten.
4. Lägg pizzan på stenplattan med hjälp av träspadarna och baka i 8-12 minuter.
5. Tag därefter ut pizzan och dela den med den medföljande pizzakniven.

TIJUANA PIZZA

Räcker till 2 st 32 cm pizzor.

Detta recept är en stark pizza. Den kan bli mildare genom att byta ut korven mot hackat oxkött samt att skära ned på mängden chilipulver och chilipeppar.

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEC"

500g chorizo eller annan starkt kryddad korv

1 dl hackad gullök

2 msk hackad vitlök

1 msk chilipulver

1 tsk stött spiskummin

4 dl riven mozzarellaost

4 dl vit cheddarost

1 hackad chilipeppar

2 dl hackad röd lök

1/2 dl riven parmesanost

Vegetabilisk olja

Notera:

Efter det att Ni rört vid chilipepparn, är det viktigt att man tvättar händerna mycket noga, då chilisaften kan irritera hud och ögon.

1. Värm upp Pizzamakern till 230°C.
2. Bryn korvarna och häll bort fett. Fräs den hackade löken i 2 msk olja. Tillsätt därefter korven, vitlöken och kryddorna. Ställ blandningen åt sidan.
3. Pensla pizzabotten med olja, böj upp kanten hela vägen om. Sprid ut osten på pizzabotten och därefter korvblandningen. Till sist fördelas chilipepparn och den röda löken.
4. Var noga med att alla icke täckta delar på pizzabotten är penslad med olja.
5. Baka pizzan i 8-12 minuter.
6. Tg därefter ut pizzan och fördela parmesanosten på den.

PESTO PIZZA

Räcker till 2 st 32 cm pizzor

Pesto såsen kan också användas i andra recept. Den kan förvaras i kylskåpet i flera dagar i en försluten påse.

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEG"

4 dl Hela färska basilikumblad - tvättade och torkade

3 klyftor vitlök

1 dl pinjenötter

1,5 dl riven parmesanost

6 dl riven mozzarellaost

1 dl olivolja

1. Värm upp Pizzamakern till 230°C.
2. Lägg basilika, vitlök och pinjenötter i en mixer och blanda det tills det blir en massa. Tillsätt parmesan och blanda igen. Tillsätt därefter olivoljan och rör runt.
3. Tag pizzabotten och gör några hål i den med en gaffel och pensla med olja. Lägg mozzarellaosten på pizzabotten. Stänk lite olja över osten.
4. Baka pizzan i 8-12 minuter.
5. Tag därefter ut pizzan och sprid ut parmesanosten över den.

SICILIANSK PIZZA

Räcker till 2 st 32 cm pizzor.

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEC"

175g tunna skivor skinka - skuren i strimlor

175g tunna skivor salami - skuren i strimlor

175g tunna skivor mortadelleost - skuren i strimlor

3 dl mozzarellaost

2 dl tunna skivor lök

8-10 soltorkade tomater i olja - oljan hälls av och tomaterna hackas

1 msk vitlök - finhackad

1/2 dl färsk persilja - hackad

2 msk färsk oregano - hackad

1,5 dl olivolja

1. Värma upp Pizzamakern till 230°C.
2. Bryn löken i olja tills den är mjuk. Lägg löken i en skål och låt den svalna. Tillsätt osten och köttet i skålen. Under omrörning tillsättes de hackade tomaterna, vitlöken, persiljan och oreganon.
3. Pensla pizzabotten med olja men undvik att pensla de yttersta 2 cm.
4. Lägg på halva mängden fyllning.
5. Lägg på den andra botten ovanpå och kläm ihop kanterna hela vägen runt. Pensla toppen med olja. Gör 3-4 hål i toppen så att ångan kan komma ut. Baka pizzan i 12-15 minuter. När den är färdig bör pizzan vara brun och uppblåst.

"GOTT FRÅN HAVET" PIZZA

Räcker till 2 st 32 cm pizzor

Denna sås kan göras dagen innan och förvaras i kylskåpet.

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEC"

10 okokta räkor, skalade och skurna på längden.

140g kammusslor.

12 musslo -, skrubgade.

1 dl torrt vitt vin.

14 soltorkade tomater -, hackade.

4 klyftor vitlök - finhackade.

1 schalottenlök - hackad.

2 dl hackade tomater.

1/2 tsk rivet citronskal.

1/4 tsk krossad rödpeppar

2 dl riven mozzarellaost.

1 tsk torkad basilikum

2 msk riven Parmesaost.

Olivolja efter behov.

1. Blanda musslor, vin, saltorkade tomater, vitlök och skalottelök i en stor stekpanna. Täck över och koka tills muslorna öppnar sig - det tar ca 4 minuter. Tag bort musslorna, kassera dem som inte öppnar sig.
2. Tillsätt de hackade tomaterna, den rivna citronskalén och den krossade rödpepparen. Låt det skjuda på svag värme tills såsen blir tjock.
3. Tag ut innanmätet av musslorna och lägg dem i en skål.
4. Värm Pizzamakern till 200°C.
5. När såsen är tjock tillsätts räkorna och schalottenlöken. Låt det koka i 3 minuter. Tag bort den från plattan och låt stå i 10 minuter. Tillsätt slutligen musslorna innanmäte under omröring.
6. Pensla pizzabotten med olja och baka i ca 5-7 minuter.
7. Tillsätt Mozzarellaosten och basilikum i såsen under omröring
8. Fördela såsen på pizzabotten och strö på Parmesanosten.
9. Baka i Pizzamakern i 5-7 minuter.

SPENAT, GORGONZOLA OCH PINJENÖTTER PIZZA

Räcker till 2 st 32 cm pizzor

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEG"
ca 280g frusna spenatblad - tinade och torkade.

100g riven mozzarellaost.

125g söndersmulad gorgonzolaost.

1/2 dl pinjenötter.

1 lök, skivad.

2 klyftor vitlök, fint hackad.

1 msk vitlöksolja.

Olivolja efter behov

1. Värm Pizzamakern till 230°C.
2. Bryn löken i olja tills den blir mjuk. Tillsätt vitlök och bryn i 2 minuter. Tillsätt spenatbladen och bryn i 3 minuter. Tag bort pannan från kokplattan och låt den kylas av.
3. Pensla pizzabotten med vitlöksoljan och lägg på spenatblandningen.
4. Strö på osten och pinjenötter innan pizzan sätts in i Pizzamakern.
5. Baka i 8-12 minuter.

PIZZA SNACKS

400g tomatsås.
 2 msk hackad lök.
 1/2 tsk oregano.
 1/2 tsk vitlökssalt.
 1/2 tsk basilikum.
 500g Mozzarellaost.
 10 pizzadegsdelar.

1. Värm Pizzamakern till 230°C.
2. Blanda tomatpuré, lök och kryddor, och låt sjuda i 10 minuter.
3. Skär 10 tunna skivor av Mozzarellaosten och lägg en skiva på vardera pizzadel.
4. Lägg in pizzadelarna (4-5 st åt gången) låt dem stå tills osten börjar smälta.
5. Öppna locket på Pizzamakern och lägg 2 msk av såsen ovanpå vardera del och strö riven Mozzarellaost ovanpå.
6. Stäng locket och låt dem bakas i ytterligare 2-5 minuter.

CALZONE (inbakad pizza)

Räcker till 2 st pizzor

Pizzadeg Grundrecept "VANLIG PIZZADEG"
 3 italienska korvar eller 500g hackat oxkött.
 4 dl riven Mozzarellaost.
 1 dl riven Parmesanost.
 1 lök - skivad.
 1 morot - skuren i strimlor.
 2 dl skivade oliver - gröna eller svarta.
 1 klyfta vitlök - fint hackad.
 1 tsk oregano.
 200g tomatsås.
 Olivolja efter behov.

1. Värm Pizzamakern till 230°C.
2. Bryn köttet och häll bort fett. Tillsätt lök, vitlök och grönsaker. Sauter tills moroten mjuknar. Tillsätt tomatsås, oliver och oregano under omröring. Låt det sjuda i 5 minuter.
3. Förbered 2 32 cm pizzabotten. Pensla med olja.
4. Fördela halva delen fyllning på vardera halva av pizzabottarna. Lägg ihop båda halvorna och kläm ihop kanterna med en gaffel.
5. Gör ett par hål i toppen av den inbakta pizzan så att ångan kan komma ut.
6. Baka i Pizzamakern i 8-12 minuter. Botten skall vara spröd och toppen gyllen-brun.

RESTER

Pizzamakern är idealisk att återuppvärma pizzarester från dagen innan. Värm Pizzamakern till 170°C och placera resten på stenplattan. Låt den baka i 3-4 minuter varefter den skall vara klar för servering.

Ni kan också använda er Pizzamakern till att värma andra livsmedel som t.ex. ostsmörgåsar, baguetter, kött eller frukträtter, kakor, croissanter samt bullar.

