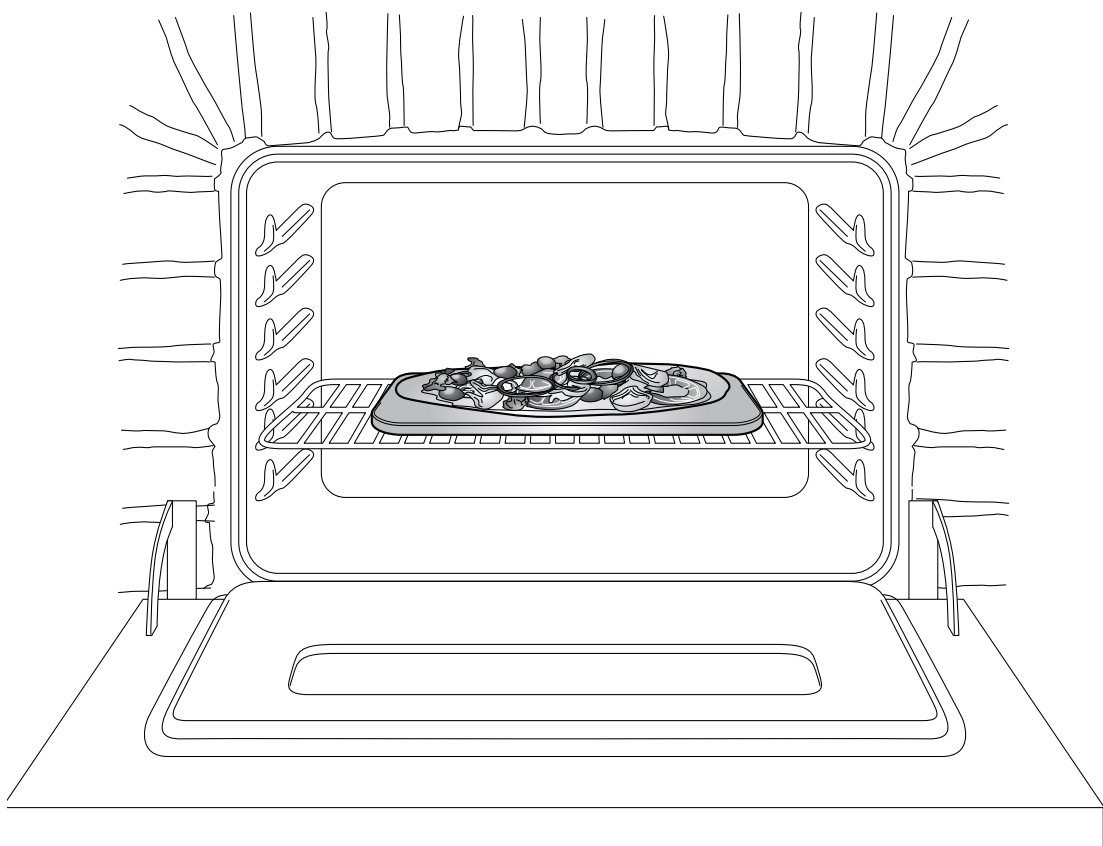


Šamotová pečicí deska



Vážení zákazníci,

s touto novou šamotovou pečicí deskou můžete upéct ve vlastní troubě pizzu jako v kamenné peci.

Šamotová pečicí deska akumuluje velké množství tepelné energie, kterou pomalu opět odevzdává. Zároveň z těsta na pizzu pohlcuje nadbytečnou vlhkost, takže je spodek pizzy křupavý, zatímco náplň zůstává šťavnatá a měkká.

Na pečicí desce lze péct také vynikající chléb. Je křupavý a voňavý a zůstává dlouho čerstvý.

Součástí tohoto návodu jsou také recepty na pizzu a chléb, abyste si svou novou pečicí desku mohli hned vyzkoušet.

Věříme, že Vám bude tato šamotová pečicí deska dlouho sloužit k Vaší spokojenosti. Dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

Materiál

Šamotová pečicí deska je vyrobena ze speciální hlíny, která se vypaluje při vysokých teplotách. Pečicí deska pozůstává z hrubého keramického, křehkého materiálu. Ořukané rohy a hrany jsou proto při používání nevyhnutelné. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Lopatka na pizzu, která je součástí balení, je vyrobena z pravého bukového dřeva.

Účel použití

Pečicí deska je vhodná k pečení pizzy a chleba v pečicí troubě. Není vhodná k pečení zmrazené pizzy ani hotového těsta. Pečicí deska je koncipována pro množství připravovaná v soukromých domácnostech a není vhodná ke komerčním účelům.

Bezpečnostní pokyny

- Pozor při vytahování horké pečicí desky z trouby. Používejte v každém případě kuchyňské rukavice apod.!
- Vyvarujte se příliš rychlého ochlazení pečicí desky. Nikdy ji nestavte na studený nebo mokrá podklad.
- Nepoužívejte při pečení ani při čištění žádné ostré ani špičaté předměty, abyste nepoškodili povrch pečicí desky. Upečené pokrmy nikdy nekrájejte přímo na pečicí desce.
- Dokud je pečicí deska ještě horká, pokládejte ji vždy na žáruvzdorný podklad.
Doporučujeme nechat pečicí desku vychladnout v troubě.
- Lopatka na pizzu se nesmí nechat péct v troubě společně s pizzou nebo chlebem.
- Nepoužívejte pečicí papír. Těsto musí být v přímém kontaktu s pečicí deskou.
- Pokud se pečicí deska navlhčí nebo namočí, nechte ji úplně vyschnout na teplém místě. Pečicí deska se nesmí používat, pokud je ještě vlhká, protože zahříváním by se v ní mohly pnutí vytvořit trhliny.
- Pizzu nebo chléb určené k pečení pokládejte na hladkou stranu pečicí desky.

Použití

Před prvním použitím

Pečicí desku otřete suchým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky prachu.

Položte pečicí desku na grilovací rošt a zahřívajte ji při teplotě 200 °C přibližně 60 minut. Následně ji nechte úplně vychladnout.

Nyní je pečicí deska připravena k použití.



Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu. Zajistěte dostatečné větrání.

Pečení pizzy



Trouba nesmí být přehřátá.

1. Položte pečicí desku na grilovací rošt.
2. Zasuňte grilovací rošt s pečicí deskou do dolní části trouby.
3. Zapněte horní a dolní ohřev nebo horký vzduch a zahřívajte pečicí desku při nejvyšší teplotě po dobu přibližně 45 - 60 minut.

4. Chcete-li péct pouze jednu nebo dvě pizzy, pak troubu po zahřátí desky úplně vypněte. Žár, akumulovaný v desce bude k pečení stačit.

Pokud budete chtít upéct více než dvě pizzy, vypněte pouze horní ohřev, popř. horký vzduch. Pokud u Vaší trouby nelze vypínat horní a dolní ohřev nezávisle na sobě, nechte obojí zapnuté. Případně snižte teplotu.

5. Poprašte lopatku na pizzu a pečicí desku moukou nebo pšeničnou krupicí. Těsto se tak nebude lepit a vkládání a vyjímání pizzy bude snadné.

Pokud bude třeba, mírně lopatkou na pizzu zatřeste, aby bylo možné z ní pizzu snadněji sesunout.

6. Položte připravenou pizzu pomocí lopatky na pizzu na horkou pečicí desku.

Doba pečení je závislá na velikosti, tloušťce a náplni pizzy. Když se okraj pizzy zvedne, zhnědne a vytvoří se křusta, je pizza hotová.

Pečení chleba



Trouba nesmí být přehřátá.

1. Položte pečicí desku na grilovací rošt.
2. Zasuňte grilovací rošt s pečicí deskou do dolní části trouby.

3. Zapněte horní a dolní ohřev nebo horký vzduch a zahřívajte pečicí desku při nejvyšší teplotě po dobu přibližně 45 - 60 minut.

4. Po uplynutí přibližně 40 minut umístěte pod grilovací rošt s pečicí deskou pečicí plech naplněný vodou.



VÝSTRAHA před opažením

Než budete pečicí plech vytahovat z trouby, nechte vodu v něm úplně vychladnout. Nebezpečí opažení!

5. Když je pečicí deska ohřátá, vypněte horní ohřev, popř. horký vzduch.

Pokud u Vaší trouby nelze vypínat horní a dolní ohřev nezávisle na sobě, nechte obojí zapnuté. Případně snižte teplotu.

6. Poprašte lopatku na pizzu a pečicí desku moukou nebo pšeničnou krupicí. Těsto se tak nebude na desku lepit a vkládání a vyjímání chleba bude snadné.

7. Pomocí lopatky na pizzu posuňte připravený bochník chleba na horkou pečicí desku.

Doba pečení je závislá na receptu na chleba.



Optimální nastavení trouby a dobu pečení, při nichž bude výsledek odpovídat Vaší chuti, zjistíte po několika pokusech.

Čištění

Pečicí deska

POZOR na věcné škody

- Pečicí deska se nesmí umývat, ošetřovat žádnými čisticími ani abrazivními prostředky, ani mýt v myčce na nádobí.
- Pokud se pečicí deska navlhčí nebo namočí, nechte ji úplně vyschnout na teplém místě. Pečicí deska se nesmí používat, pokud je ještě vlhká, protože zahříváním by se v ní mohly pnutím vytvořit trhliny.

- ▷ Zbytky těsta apod. odstraňte suchým kartáčkem na nádobí. Přitom netlačte moc silně, protože jinak se může povrch pečicí desky poškodit.



Porézní materiál pečicí desky se velmi snadno zbarvuje. Nemí proto možné úplně odstranit skvrny ani začouzení. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci.

Lopatka na pizzu

- ▷ Lopatka na pizzu není vhodná do myčky. Lopatku jen otřete vlhkým hadříkem a potom ji nechte úplně uschnout.

Doporučujeme lopatku na pizzu po každém použití naolejovat.

1. Nakapte pár kapek stolního nebo lněného oleje (k dostání ve specializovaných prodejnách) na štěteček nebo hadřík nepouštějící vlákna a dřevo jím natřete. Přebytečný olej otřete hadříkem.
2. Než začnete lopatku na pizzu opět používat, nechte olej pořádně vsáknout. V případě potřeby položte pod lopatku na pizzu nějakou podložku, abyste zabránili skvrnám na podkladu.

Likvidace

Výrobek a jeho obal jsou vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

Pizza se salátem rukola a parmskou šunkou

Základní těsto na pizzu

Asi na 2 pizzy v závislosti na průměru a tloušťce budeme potřebovat

400 g	pšeničné mouky typu 405
1/2 kostky	čerstvého droždí
250 ml	vlažné vody
špetku	cukru
1 lžičku	soli
2 lžíce	olivového oleje
mouku na posypání	

Náplň

Příklady

750 g	úplně zralých masitých rajčat
200 g	buvolí mozzarely
8 plátků	parmské šunky
50 g	pecorina (italského ovčího sýra)
4 lžíce	olivového oleje
1 svazek	salátu rukola
10	třešňových rajčátek
1 lžičku	sušeného oregana
v mlynku čerstvě namletý černý pepř	
sůl	

Příprava

1. Do mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek.
2. Do důlku nadrobíme čerstvé droždí a posypeme jej cukrem.
3. Přidáme 125 ml vlažné vody, můžeme přidat trochu mouky, a těsto vymícháme do hladka. Těsto přikryjeme a necháme ho kynout na teplém místě po dobu přibližně 15 minut.
4. Do okraje těsta vmísíme 1 lžičku soli a 2 lžíce oleje, všechno smícháme se 125 ml vlažné vody a hněteme po dobu přibližně 10 minut, dokud se těsto nezačne lesknout a nebude

nádherně vláčné. Kynuté těsto přikryjeme a necháme ho kynout dál na teplém místě po dobu minimálně 30 minut.

5. Pro přípravu rajčatové omáčky odstraníme z rajčat spodní části stopek.
6. Rajčata krátce spaříme horkou vodou. Oloupeme je a nakrájíme na kousky.
7. V hrnci ohřejeme 2 lžíce olivového oleje. Přidáme do něj rajčata a necháme je pod pokličkou a za občasného míchání po dobu 15 minut dusit, dokud se trochu neodpaří tekutina.
8. Vše silně osolíme, opepříme a přidáme oregáno. Omáčku necháme vychladnout.
9. Mozzarellu nakrájíme na plátky a nastrouháme sýr pecorino.
10. Rošt v troubě zasuneme do nejspodnější drážky. Na pečicí desku a dřevěnou lopatu dáme trochu mouky.
11. Pečicí desku položíme na rošt. Troubu předehříváme po dobu přibližně 30 minut na nejvyšším stupni (zhruba 250 - 300 °C, horní a spodní ohřev).
12. Kynuté těsto ještě jednou prohněteme a potom jej rozdělíme na 2 poloviny. Obě poloviny vytvarujeme do kulata do tvaru placky (s průměrem přibližně 25 cm) a přitom necháme okraje trochu tlustší.
13. Jednu placku položíme na dřevěnou lopatu a potřeme ji rajčatovou omáčkou.
14. Nahoru rozdělíme plátky mozzarely. Ty posypeme nastrouhaným sýrem pecorino a pokapeme trochou olivového oleje.
15. Obloženou placku zakryjeme a necháme ji po dobu přibližně 10 minut kynout.
16. Potom přesuneme placku pomocí dřevěné lopaty na horkou pečicí desku a pečeme ji v troubě po dobu přibližně 10 minut.

17. Omyjeme salát rukola a osušíme jej. Hrubé stonky odřežeme a lístky natrháme na kousičky.
18. Třešňová rajčátka omyjeme a rozpůlíme.
19. Z trouby vyndáme pomocí dřevěné lopaty upečenou pizzu.
20. Posypeme ji trochou salátu rukola. Na pizzu poklademe polovinu třešňových rajčátek a podle chuti také ještě 4 plátky parmské šunky.

21. Nyní na dřevěnou lopatu položíme druhou placku a obložíme ji jako tu první.
22. Pak upečeme i druhou placku v troubě a následně ji obložíme salátem rukola, třešňovými rajčátky a parmskou šunkou.

Recept: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena

Chlebové těsto

1000 g pšeničné mouky typu 550
1 kostka čerstvého droždí
625 ml vlažné vody
30 g cukru nebo tekutého medu
30 g soli
mouka na posypání

Příprava

1. Rozpustíme droždí a cukr nebo med v polovině vlažné vody.
2. Do mísy nasypeme mouku a sůl a vytvoříme uprostřed důlek.
3. Do důlku nalijeme směs s droždím. Do směsi postupně ručně zpracováváme okolní mouku, dokud se nevstřebá veškerá tekutina. Následně dolijeme do důlku zbývající vodu a postupně ji zpracováváme s moukou, dokud nevznikne vlhké těsto.
4. Těsto zpracováváme důkladně po dobu přibližně 5 minut, dokud nezíská správnou strukturu.

5. Následně ho ještě jednou posypeme tenkou vrstvou mouky a pomoučněnými rukama vytvoříme zakulacený bochník. Bochník položíme na pečicí plech a nařízneme ho do hloubky nožem.
6. Bochník přikryjeme a necháme ho asi 40 minut kynout na teplém místě, dokud se jeho velikost nezdvójnásobí.
7. Potom těsto ještě jednou po dobu asi 1 minuty důkladně hněteme. Přitom s ním silně tlučeme o pracovní plochu, abychom z něj vytloukli zachycený vzduch.
8. Znovu vytvoříme bochník. Necháme ho na pomoučněné lopatce na pizzu ještě jednou kynout, dokud se jeho velikost nezdvójnásobí.
9. Chléb pečeme přibližně 30 minut. Po upečení ho položíme na drátěnou mřížku a necháme vychladnout.

Tip

Pokud chceme zjistit, jestli je už chléb upečený, poklepeme na jeho spodní stranu. Musí znít dutě.

Prohlášení o shodě

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Pizza Stein Pizza stone
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	374298

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
24.04.2019	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp



Tchibo
Tchibo GmbH
Quality Management
Nicolai Gottschlich
Überseering 18
22297 Hamburg

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

Číslo výrobku: 374 298