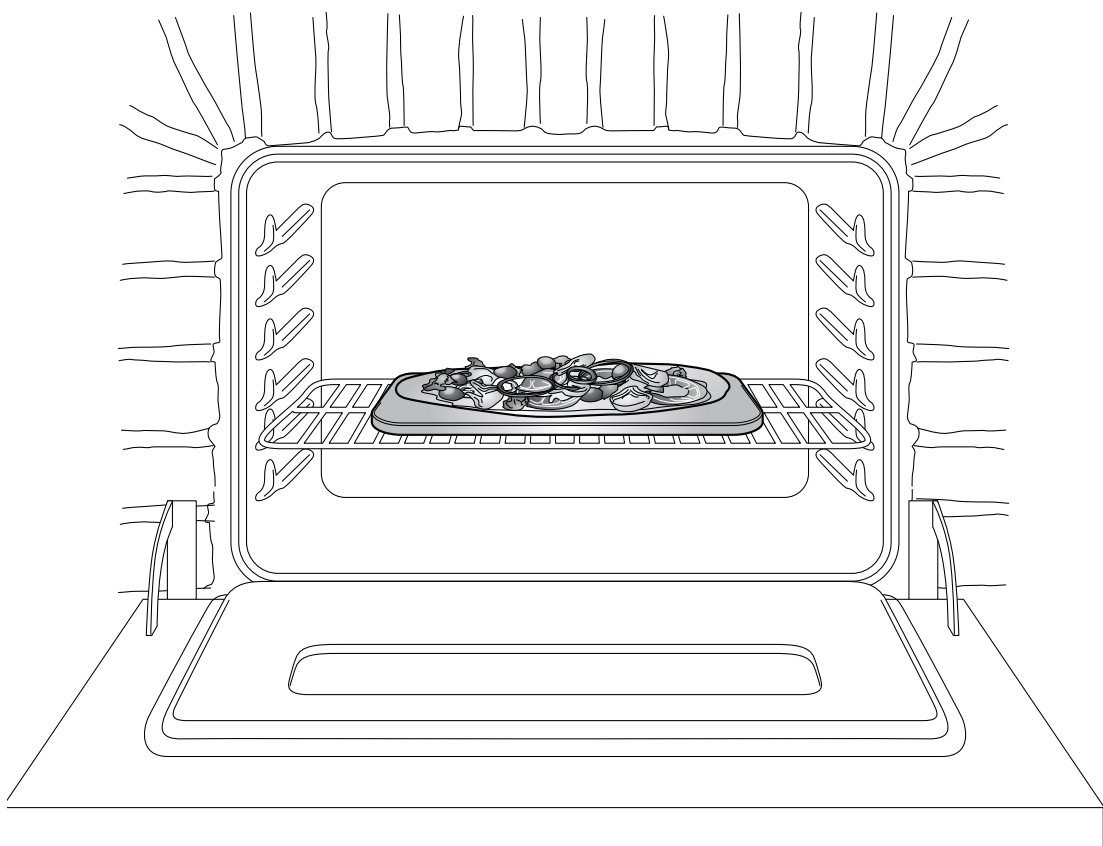


# Chamotte-pizzasten



## Kære kunde!

Med din nye chamotte-pizzasten kan du nu lave pizza hjemme i din egen ovn, der smager som bagt i en stenovn.

Chamotte-pizzastenen lagrer masser af varmeenergi og afgiver den langsomt igen. Samtidig trækker den overskydende væde ud af pizzadejen, så pizzabunden bliver knasende sprød, mens pizzafyldet er saftigt og blødt.

Pizzastenen kan også bruges til at bage lækker brød på. Brødet bliver sprødt, aromatisk og holder sig længe frisk.

Længere fremme i hæftet finder du en opskrift på hhv. pizza og brød, så du kan afprøve din nye pizzasten med det samme.

Rigtig god fornøjelse med chamotte-pizzastenen.  
Velbekomme!

## Teamet fra Tchibo



[www.tchibo.dk/vejledninger](http://www.tchibo.dk/vejledninger)

---

## Vigtige oplysninger

### Materiale

Chamotte-pizzastenen består af specialer, der er blevet brændt ved høje temperaturer.

Pizzastenen består af et grov-keramisk, skørt materiale. Derfor kan det ikke undgås, at der brækker hjørner og kanter af under brugen. Det er normalt og har ingen betydning for produktets funktion.

Den tilhørende pizzaspade er fremstillet af ægte bøgetræ.

### Anvendelsesformål

Pizzastenen er beregnet til bagning af pizza og brød i almindelige bageovne. Den egner sig ikke til at bage dybfrost-pizza eller færdigdej.

Produktet er udviklet til almindelige husholdningsmængder og er ikke egnet til erhvervmæssig anvendelse.

## Sikkerhedsoplysninger

- Vær forsigtig, når du tager den varme pizzasten ud af ovnen. Brug under alle omstændigheder ovenhandsker e.l.!
- Undgå chokafkøling af pizzastenen. Stil aldrig den varme pizzasten på et koldt eller vådt underlag.
- For at beskytte pizzastenenens overflade må du ikke bruge skarpe eller spidse genstande til bagning eller rengøring. Skær aldrig bagværket direkte på pizzastenen.
- Stil altid pizzastenen på et varmekast underlag, så længe den er varm. Vi anbefaler, at du lader pizzastenen køle af i ovnen.
- Pizzaspaden må ikke komme med ind i ovnen under bagning.

- Brug ikke bagepapir. Dejen skal være i direkte kontakt med pizzastenen.
- Hvis pizzastenen er blevet fugtig eller våd, skal du lade den tørre helt på et lunt sted. Bagestenen må ikke bruges, hvis den stadig er fugtig, fordi der kan dannes spændingsrevner på grund af opvarmningen.
- Bagværket skal lægges på den glatte side af pizzastenen.

---

## Anvendelse

### Før første brug

Tør pizzastenen af med en tør klud for at fjerne evt. støvresten.

Læg pizzastenen på en grillrist, og varm den op i ca. 60 minutter ved 200 °C. Lad pizzastenen derefter køle helt af.

Nu er pizzastenen klar til brug.



Stenen kan lugte let, første gang den varmes op; denne lugtudvikling er uskadelig. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

### Pizzabagning



Bageovnen må ikke være forvarmet.

1. Læg pizzastenen på en grillrist.
2. Sæt grillristen med stenen nederst i ovnen.
3. Tænd for ovnen på højeste temperatur (over-/undervarme eller varmluft), og varm pizzastenen op i ca. 45 - 60 minutter.

4. Hvis du kun vil bage en eller to pizzaer, kan du slukke helt for ovnen, når stenen er varmet op. Der er i så fald oplagret tilstrækkelig varme i stenen til bagning.

Hvis du vil bage mere end to pizzaer, kan du slukke for enten overvarmen eller undervarmen. Hvis over-/undervarmen ikke kan styres hver for sig i din ovn, kan du lade begge dele være tændt. Skru evt. ned for temperaturen.

5. Drys pizzaspaden og pizzastenen med lidt mel eller semulje. Dermed undgår du, at dejen klæber fast, og det er nemmere at få pizzaen ind og ud af ovnen. Det er nemmest at få pizzaen til at glide af pizzaspaden, hvis du ryster lidt med den. Så kan pizzaen nemmere skubbes ned.
6. Placer den færdigt forberedte pizza på den varme pizzasten ved hjælp af pizzaspaden.

Bagetiden er afhængig af pizzaens størrelse, tykkelse og fyld. Når kanten er hævet, brun og sprød, er pizzaen færdig.

### Brødbagning



Bageovnen må ikke være forvarmet.

1. Læg pizzastenen på en grillrist.
2. Sæt grillristen med stenen nederst i ovnen.

3. Tænd for ovnen på højeste temperatur (over-/undervarme eller varmluft), og varm pizzastenen op i ca. 45 - 60 minutter.
4. Stil en bradepande med vand ind under grillristen med pizzastenen efter ca. 40 minutter.



#### ADVARSEL -

fare for skoldning

Lad vandet køle helt af, inden du tager bradepanden ud. Der er fare for skoldning!

5. Sluk for overvarmen eller varmluftfunktionen efter opvarmningen. Hvis over- og undervarmen ikke kan styres hver for sig i din ovn, kan du lade begge dele være tændt. Skru evt. ned for temperaturen.
6. Drys pizzaspaden og pizzastenen med lidt mel eller semulje. Dermed undgår du, at dejen klæber fast, og det er nemmere at få brødet ind og ud af ovnen.
7. Skub det forberedte brød over på den varme pizzasten med pizzaspaden.

Bagetiden afhænger af opskriften.



Efter nogle få forsøg finder du hurtigt de optimale indstillinger for din ovn og den perfekte bagetid til din smag.

# Rengøring

## Pizzasten

**FORSIGTIG** - risiko for materielle skader

- Pizzastenen må ikke afvaskes, behandles med rengørings- eller skuremidler eller vaskes i opvaske-maskine.
- Hvis pizzastenen er blevet fugtig eller våd, skal du lade den tørre helt på et lunt sted. Bagestenen må ikke bruges, hvis den stadig er fugtig, fordi der kan dannes spændingsrevner på grund af opvarmningen.

▷ Fjern dejrester o.l. med en tør opvaskebørste. Undgå at trykke for hårdt, da overfladen på pizzastenen ellers kan tage skade.



Det porøse materiale er meget modtageligt for misfarvninger. Derfor er det ikke muligt at fjerne pletter og spor af sod helt. Det er normalt og har ingen betydning for produktets funktion.

## Pizzaspade

▷ Pizzaspaden tåler ikke maskinopvask. Tør i stedet pizzaspaden af med en fugtig klud, og lad den derefter tørre helt.

**Vi anbefaler, at du smører pizzaspaden med olie efter hver brug:**

1. Fordel et par dråber madolie eller linolie (fås i specialforretninger) på træpladen med en pensel eller en fnugfri klud. Tør overskydende olie af med en klud.
2. Lad olien trække godt ind, før du bruger pizzaspaden igen. Læg evt. et underlag under pizzaspaden for at undgå pletter på bordet e.l.

---

## Bortskaffelse

Produktet og emballagen er fremstillet af værdifulde materialer, som kan genbruges. Det reducerer affaldsmængden og skåner miljøet.

Bortskaf **emballagen** som sorteret affald, idet du gør brug af de lokale muligheder for indsamling af papir, pap og let emballage til genbrug.

# Pizza med rucola og parmaskinke

## Grunddej til pizza

### Ingredienser (rækker afhængigt af tykkelse og diameter til ca. 2 pizzaer)

400 g	hvedemel
1/2 pakke	frisk gær
250 ml	lunkent vand
1 drys	sukker
1 tsk.	salt
2 spsk.	olivenolie
mel til drys	

## Fyld

### Ingredienser

750 g	fuldmodne, kødfulde tomater
200 g	bøffelmozzarella
8 skiver	parmaskinke
50 g	pecorino (italiensk fåreost)
4 spsk.	olivenolie
1 bundt	rucola
10	cherrytomater
1 tsk.	tørret oregano
friskkværnet sort peber	
salt	

## Tilberedning

1. Kom melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten.
2. Smuldr gæren i, og drys den med sukker.
3. Tilsæt 125 ml lunkent vand, og rør dejen glat, evt. med lidt mel. Dæk skålen til, og stil den til hævnig i mindst 15 minutter på et lunt og varmt sted.
4. Kom 1 tsk. salt og 2 spsk. olie på melkanten, og ælt det hele sammen med 125 ml lunkent vand i ca. 10 minutter, indtil dejen er blank og smidig. Dæk skålen til, og lad dejen hæve i mindst 30 minutter på et lunt sted.

5. Tilbered tomatsaucen ved at fjerne stilkene fra tomaterne.
6. Skold tomaterne kort med kogende vand. Flå tomaterne, og skær dem i mindre stykker.
7. Varm 2 spsk. olivenolie op i en gryde. Tilsæt tomaterne, og lad dem koge under låg i 15 minutter, mens du rører rundt en gang imellem, indtil væsken er nogenlunde fordampet.
8. Smag det hele til med salt, peber og oregano, så det får en kraftigt krydret smag. Lad saucen afkøle.
9. Skær mozzarellaen i skiver, og riv pecorinoen.
10. Sæt en bagerist ind på den nederste rille i ovnen. Drys lidt mel på pizzastenen og pizzaspaden.
11. Læg pizzastenen på en grillrist. Forvarm ovnen i ca. 30 minutter på højeste trin (ca. 250 - 300 °C med over- og undervarme).
12. Ælt gærdejen igennem endnu en gang, og del den så i 2 dele. Rul begge dele fladt ud (ca. 25 cm diameter), lad kanterne være lidt tykkere.
13. Læg den ene bund på pizzaspaden, og smør tomatsauce på den.
14. Fordel mozzarellaskiverne. Dryp revet pecorino på, og dryp lidt olivenolie ovenpå.
15. Dæk den fyldte pizzabund til, og lad den hæve i ca. 10 minutter.
16. Læg nu bunden på den varme sten ved hjælp af pizzaspaden, og bag den i ovnen i ca. 10 minutter.
17. Vask rucolaen, og dup den tør. Skær de grove stilke væk, og riv bladene i små stykker.
18. Skyl cherrytomaterne, og skær dem i halve.

19. Tag den færdigbagte pizzabund ud af ovnen ved hjælp af pizzaspaden.
20. Drys lidt rucola ovenpå. Fordel halvdelen af cherrytomaterne samt 4 skiver parmaskinke ovenpå efter smag og behag.
21. Læg derefter den anden udrullede dej på pizzaspaden, og kom fyld på.
22. Bag så den anden bund i ovnen, og kom også rucola, cherrytomater og parmaskinke på den.

Opskrift: Tilladelse til trykning for Tchibo GmbH  
© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Alle rettigheder forbeholdes

---

## Brøddej

1000 g hvedemel  
1 pakke frisk gær  
625 ml lunkent vand  
30 g sukker eller  
flydende honning  
30 g salt  
mel til drys

### Tilberedning

1. Opløs gæren og sukkeret eller honningen i halvdelen af det lunkne vand.
2. Kom mel og salt i en røreskål, og lav en fordybning i midten.
3. Hæld gærblandingen i fordybningen. Arbejd lidt efter lidt så meget mel ind i dejen med hånden, at hele væsken er opsuget. Hæld så resten af vandet i fordybningen, og ælt det lidt efter lidt ind i dejen sammen med alt melet, indtil du har en fugtig dej.
4. Ælt dejen godt igennem i ca. 5 minutter, til den har den rigtige struktur.
5. Drys endnu en gang et tyndt lag mel på dejen, og form den så med meldryssede hænder til et rundligt brød. Læg brødet

på en bageplade e.l., og skær en dyb rille i det med en kniv.

6. Dæk brødet til, og lad det hæve på et lunt sted i ca. 40 minutter, til det er dobbelt så stort.
7. Ælt dejen grundigt igennem igen i ca. 1 minut. Slå dejen kraftigt ned i køkkenbordet, så indesluttet luft slås ud.
8. Form så igen et brød. Lad det hæve igen på den meldryssede pizzaspade, til det er dobbelt så stort.
9. Bag brødet i ca. 30 minutter. Lad det derefter afkøle på en bagerist.

### Tip

For at finde ud af, om brødet er gennembagt, kan du banke på undersiden af det. Det skal lyde hult.

# Overensstemmelseserklæring

## EG-Konformitæts erklæring 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.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Pizza Stein Pizza stone
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	374298

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

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> 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



The Tchibo logo is a stylized 'T' with a crown-like top. Below it is a rectangular stamp with the text 'Tchibo GmbH Quality Management' and a signature. At the bottom of the stamp, it says 'Überseering 18 22297 Hamburg'.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.dk](http://www.tchibo.dk)

Som led i vores løbende produktoptimering forbeholder vi os til enhver tid ret til tekniske og designmæssige ændringer af produktet.

**Varenummer: 374 298**