

Tefal

PIZZA PRONTO
Outdoor electric pizza oven

fr – Four à pizza électrique d'extérieur
de – Elektrischer Pizzaofen für den Außenbereich
pl – Elektryczny piec do pizzy do użytku na zewnątrz



ENGLISH P.03
FRANCAIS P.09
DEUTSCH P.15
POLSKI P.21

UNBOXING & INSTALLING YOUR PIZZA PRONTO

WHAT'S IN THE BOX?



Pronto outdoor pizza oven



Pizza peel



Rotating cooking stone

**HEIGHTEN YOUR PIZZAIOLO EXPERIENCE -
DISCOVER THE FULL ACCESSORY RANGE ON TEFAL.COM**

DISCOVER YOUR SURPRISE!

visit https://welcome.tefal.com or scan the QR code above.

Participation code : **TEFALPIZZAPR**

Offer valid in a list of defined countries until 31/12/2029. To check the eligibility of your country of residence for this offer, please visit www.welcome.tefal.com. No participation from a non-participating country will be accepted.

HOW TO INSTALL YOUR APPLIANCE ?

Place your pizza oven outdoors, on a flat, heat-proof, stable surface, preferably protected from the wind for optimal cooking results.





Install the pizza stone smooth side upwards, making sure it's well centered on the rotating base.



BAKING WITH PIZZA PRONTO

1

Plug the appliance and select the temperature to turn it on.



2

Monitor the pre-heating.





3

Prepare your pizza on the peel and shove it in!



4

Activate the stone rotation for perfect even cooking!



TIPS FOR OPTIMAL COOKING EXPERIENCE

Scan the QR code to access step-by-step guidance on our Youtube channel





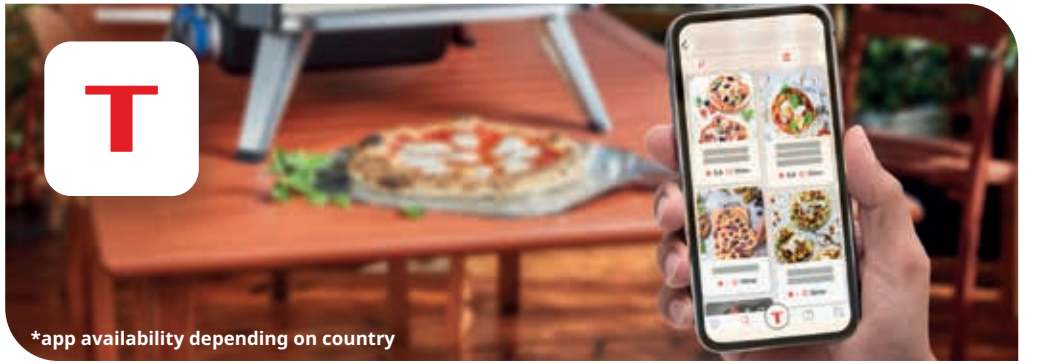
For easy sliding of the pizza into the oven, dust your pizza peel with fine semolina and place your pizza dough on it to garnish it. Bake it straight away to avoid it sticking to the peel.

After each cooking session, let the stone cool down and brush the burnt residues with a damp sponge or dedicated cleaning brush. Do not wet the cooking stone.

Stains may persist even after cleaning; these correspond to normal wear and tear of the stone and do not impact the quality of cooking.

DON'T KNOW WHERE TO START ? FOLLOW THE TWO NEXT RECIPES NEXT PAGE FOR YOUR FIRST PIZZA!

For free recipe inspiration and step-by-step guidance, download My Tefal app!*



If you don't have the app, scan the QR code to access the recipes!











EN RECIPES

QUICK PIZZA BASE

15 min | 30 min | -

INGREDIENTS

- 300 ml water
- 4 g dry yeast (or 10 g fresh baker's yeast)
- 1/2 tsp caster sugar (approx. 2.5 g)
- 500 g 00 pizza flour or plain flour (W 180–200)
- 10 g olive oil
- 5 g salt (1 tsp)
- 1/2 tsp baking soda (approx. 2.5 g)
- 80 g fine semolina (for dusting)

Follow this recipe to make 3 balls of dough of about 270 g each (for 30-cm pizzas).
Heat the water in a microwave, bringing it to between 38°C and 40°C. Make sure that the water is not too hot as this may deactivate the yeast. Add the yeast (fresh or dry) to the water to rehydrate it and add the sugar. Whisk together. Leave to stand for 5 minutes. The yeast must be completely dissolved.
Prepare the dough by hand in a bowl or in a food processor with a hook attachment. Knead the dough for 10 minutes in total.

In the food processor: Use a slow speed to knead the dough. Add your yeast/water/sugar mixture in with your flour. Knead until the dough pulls away from the sides of the bowl. Add the olive oil and knead at medium speed until it has been fully absorbed (2–3 minutes). Adjust the speed as needed. Mix the salt with the bicarbonate of soda. Add this mixture to the dough. Keep kneading quickly until you can no longer feel the grains of salt on the surface.

If you are kneading by hand: Rotate the mixing bowl with one hand. Bring the flour from the bottom of the bowl over the top with the other hand. Add in your water/yeast/sugar mixture. When the flour is fully mixed in (no more residue on the sides), start to knead the dough on your worktop.

The pizzaiolo hand-kneading technique: Roll the dough as you stretch it out. Make sure not to tear the dough. Use the palm of the hand to roll. Start to fold the dough, rotating it 90 degrees each time. "Slap" it back onto your work surface. Repeat this until you have a smooth dough. Pour the dough into the mixing bowl. Add the olive oil and knead again. Once the dough has absorbed the oil, put it back on the work surface. Add the salt and bicarbonate of soda. Knead until you can no longer feel any grains of salt under the palm of your hand. The dough should be soft, smooth and quite springy.

Leave the dough to stand for 30 minutes under cling film or a damp tea towel at room temperature.

Divide the dough into 3 x 270 g pieces. Use a dough cutter to help if needed. Turn each piece into a ball on your work surface. Make sure that the surface of the balls is smooth. If the balls seem a little dry, brush them lightly with water. Store your dough balls in one or more plastic boxes. Make sure that they do not touch the sides to ensure even proving. Keep them away from draughts. You can store them in your household oven preheated to 35°C to speed up the proving process.

QUICK MARGHERITA PIZZA

10 min | - | 2 min 30 sec

INGREDIENTS

- 1 «Quick pizza base»
- 80 ml tomato sauce or 80 ml homemade authentic Neapolitan pizza sauce (see the recipe in the app)
- 80 g fresh mozzarella (Fior di Latte or Buffalo)
- Salt
- A drizzle of extra virgin olive oil
- A few fresh basil leaves

Turn on and preheat your oven (for around 20 minutes at maximum heat).

Roll out your dough, making sure that it is no more than 30 cm in diameter (12"). Dust your work surface and the bottom of the dough using the fine semolina (or spolvero). This will stop the dough from sticking to the work surface and make it easier to move around. Lightly dust the peel with the fine semolina. Carefully slide the peel under the pizza dough. Alternatively, slide the dough onto the peel by rotating it.

Add your toppings once the pizza is on the peel. Spoon the sauce onto the centre of the pizza (about 80 g per pizza). Spread the sauce over the entire surface.

Drain and cut the mozzarella into slices. Scatter the mozzarella on top of the pizza. Season. Drizzle the olive oil in a spiral motion. Put the pizza in the oven, activate the stone rotation and let it bake for about 2:30 min.

Take the pizza out of the oven with the peel. Slide it onto a serving plate. Add the fresh basil. Slice, serve and enjoy!

DÉBALLAGE ET INSTALLATION DE VOTRE FOUR À PIZZA PRONTO

CONTENU DE LA BOÎTE?



Four à pizza d'extérieur Pronto



Pelle à pizza



Pierre de cuisson rotative

AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE DE PIZZAÏOLO : DÉCOUVREZ TOUTE LA GAMME D'ACCESSOIRES SUR TEFAL.COM

DÉCOUVREZ VOTRE SURPRISE!

Scannez le QR code ou connectez-vous sur https://welcome.tefal.com

Mon code de participation : **TEFALPIZZAPR**

Offre valide dans une liste de pays définis jusqu'au 31/12/2029. Pour vérifier l'éligibilité de votre pays de résidence à cette offre, veuillez visiter https://welcome.tefal.com. Aucune participation d'un pays non participant ne sera acceptée.

COMMENT INSTALLER VOTRE APPAREIL ?

Placez votre four à pizza à l'extérieur, sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, de préférence à l'abri du vent pour un résultat de cuisson optimal.





Installez la pierre à pizza, côté lisse vers le haut, en veillant à ce qu'elle soit bien centrée sur la base rotative.



CUISSON AVEC LE FOUR À PIZZA PRONTO

1

Branchez l'appareil et sélectionnez la température pour le mettre en marche.



2

Surveillez le préchauffage.





3

Préparez votre pizza sur la pelle et enfournez-la !



4

Activez la rotation de la pierre pour une cuisson parfaitement homogène !



CONSEILS POUR UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON OPTIMALE

Scannez le QR code pour accéder au pas à pas sur notre chaine Youtube





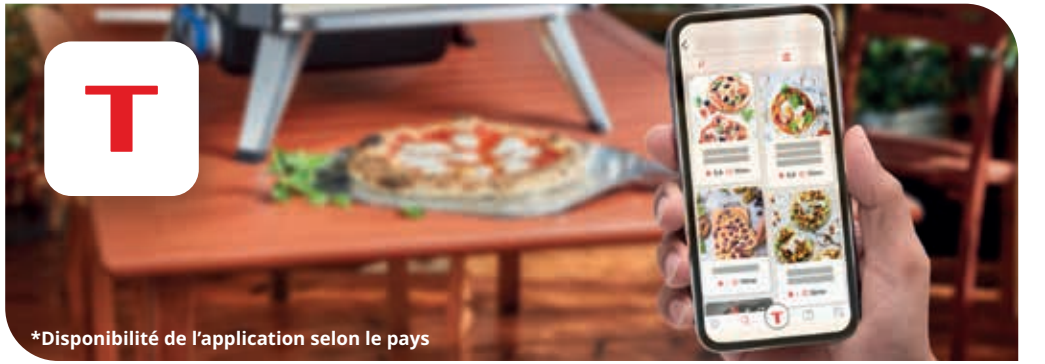
Pour glisser facilement la pizza dans le four, saupoudrez votre pelle à pizza de semoule fine et déposez-y votre pâte à pizza pour la garnir. Faites-la cuire immédiatement pour éviter qu'elle ne colle à la pelle.

Après chaque cuisson, laissez la pierre refroidir et retirez les résidus brûlés à l'aide d'une éponge humide ou d'une brosse de nettoyage prévue à cet effet. Ne mouillez pas la pierre de cuisson.

Des tâches peuvent persister même après le nettoyage, elles correspondent à une usure normale de la pierre et n'impactent pas la qualité de la cuisson.

VOUS NE SAVEZ PAS PAR OÙ COMMENCER ? SUIVEZ LES DEUX RECETTES À LA PAGE SUIVANTE POUR PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE PIZZA !

Pour obtenir des idées de recettes gratuites et des conseils étape par étape, téléchargez l'application My Tefal !*



Si vous n'avez pas l'application, scannez le QR code pour accéder aux recettes !











FR RECETTES

PATE A PIZZA RAPIDE

15 min | 30 min | -

INGRÉDIENTS

- 30 cl d'eau
- 10 g de levure de boulanger fraîche (ou 4 g de levure sèche)
- 0,5 càc de sucre en poudre (2,5 g environ)
- 500 g de farine 00 ou spéciale pizza (W 180 -200)
- 10 g d'huile d'olive
- 5 g de sel (1 càc)
- 0,5 càc de bicarbonate de soude (2,5 g environ)
- 80 g de semoule de blé dur extra-fine ou spolvero (pour étaler)

Avec cette recette, réalisez 3 boules de pâte (pâtons) d'environ 270 g (pizzas de diamètre 30 cm).
Faites tiédir l'eau au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que l'eau ne soit pas trop chaude au risque de désactiver la levure. Mettez la levure (fraîche ou sèche) à réhydrater avec l'eau et ajoutez le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 5 min. La levure doit être dissoute. Préparez la pâte à la main dans un saladier ou au robot pâtissier équipé d'un crochet. Comptez un temps de pétrissage de 10 min au total.

Au robot : Pétrissez la pâte en vitesse lente, en incorporant votre mélange eau/levure/sucre avec votre farine. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez en vitesse moyenne jusqu'à absorption (2-3 min). Ajustez la vitesse si besoin. Enfin, ajoutez le sel mélangé au bicarbonate. Continuez à pétrir rapidement jusqu'à ne plus sentir au toucher les grains de sel en surface.

Si vous pétrissez à la main : Faites tourner le saladier avec une main et, avec l'autre main, rabattez la farine du fond du saladier sur le dessus en incorporant votre mélange eau/levure/sucre. Quand la farine est amalgamée (plus de résidus sur les bords du saladier), la pâte peut être pétrie sur votre plan de travail.

Technique du pizzaiolo pour pétrir à la main : roulez la pâte en l'étirant, sans la déchirer, avec la paume de la main. Puis, retournez la boule de pâte, faites-lui faire un quart de tour en la faisant "claquer" sur le plan de travail. Renouvelez ces opérations autant de fois que nécessaire pour obtenir une pâte homogène. Remettez la pâte dans le saladier. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez à nouveau. Lorsque l'huile est absorbée par la pâte, replacez-la sur le plan de travail. Ajoutez le sel et le bicarbonate. Pétrissez jusqu'à ne plus sentir de grain de sel sous la paume de la main. La pâte doit être douce et lisse, assez élastique.

Laissez la pâte reposer 30 min sous un film alimentaire (ou torchon humide) à température ambiante.

Divisez la pâte en 3 morceaux de 270 g. Vous pouvez vous aider d'un coupe-pâte. Sur votre plan de travail, façonnez les 3 morceaux en boules, en veillant bien à ce que le dessus des boules soit lisse. Si les boules sont un peu sèches, badigeonnez-les légèrement d'eau. Stockez vos pâtons dans une ou plusieurs boîtes plastiques en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les bords pour une pousse homogène. Veillez à ce qu'ils soient à l'abri des courants d'air. Vous pouvez les stocker dans votre four domestique préchauffé à 35°C pour accélérer la pousse.

PIZZA MARGHERITA EXPRESS

10 min | - | 2 min 30 sec

INGRÉDIENTS

- 1 "Pâte à pizza rapide"
- 80 ml de sauce tomate cuisinée ou 80 ml de l'authentique sauce pizza napolitaine maison (voir la recette dans l'application TEFAL)
- 80 g de mozzarella fraiche (Fior di latte ou Bufala)
- Sel
- 1 filet d'huile d'olive extra-vierge
- Quelques feuilles de basilic frais

Allumez votre four et laissez-le préchauffer (environ 20 min à puissance maximale)

Etalez votre pâton en veillant à ce que le diamètre soit inférieur à 30 cm. Utilisez de la semoule extra fine (ou spolvero) pour saupoudrer votre plan de travail et le dessous de la pâte. Cela évitera que la pâte ne colle au plan de travail et facilitera son transfert. Saupoudrez légèrement de semoule extra fine la pelle à pizza. Avec précaution, faites glisser la pelle sous la pâte à pizza ou amenez la pâte sur la pelle en un mouvement rotatif.

Garnissez la pizza sur la pelle : à l'aide d'une cuillère, disposez la sauce au centre de la pizza (environ 80 g par pizza). Etalez la sauce sur toute la surface.

Egouttez et coupez la mozzarella en tranches. Répartissez-la sur la pizza. Salez. Versez le filet d'huile d'olive en réalisant un mouvement en spirale. Enfournez la pizza, activez la rotation de la pierre et faites-la cuire pendant 2:30min environ.

Sortez la pizza du four à l'aide de la pelle, faites-la glisser sur une assiette. Ajoutez le basilic frais. Coupez, servez et dégustez!

PIZZA PRONTO AUSPACKEN UND EINRICHTEN

LIEFERUMFANG?



Pronto – Pizzaofen für den Außenbereich



Pizzaschieber



Rotierender Kochstein

PIZZA BACKEN WIE EIN ECHTER PIZZAIOLO – ENTDECKEN SIE DAS KOMPLETTE ZUBEHÖRSORTIMENT AUF TEFAL.COM

ENTDECKEN SIE IHR GESCHENK !

Melden Sie sich an unter https://welcome.tefal.com oder scannen Sie den QR-Code.

Ihr Teilnahmecode: **TEFALPIZZAPR**

Angebot gültig in einer Liste von definierten Ländern bis zum 31.12.2029. Um die Berechtigung Ihres Wohnsitzlandes für dieses Angebot zu überprüfen, besuchen Sie bitte https://welcome.tefal.com. Teilnahmen aus einem Nichtteilnahmeland werden nicht akzeptiert.

SO RICHTEN SIE IHR GERÄT EIN?

Stellen Sie Ihren Pizzaofen im Freien auf eine flache, hitzebeständige, stabile Oberfläche, die vor Wind geschützt ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.





Legen Sie den Pizzastein mit der glatten Seite nach oben ein, und achten Sie darauf, dass er mittig auf dem sich drehenden Boden platziert ist.



BACKEN MIT PIZZA PRONTO

1

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und wählen Sie die Temperatur aus, um es einzuschalten.



2

Überwachen Sie das Aufheizen.





3

Bereiten Sie Ihre Pizza auf dem Schieber vor und geben Sie sie in den Ofen!



4

Aktivieren Sie die Rotation des Steins für eine perfekte, gleichmäßige Zubereitung!



TIPPS FÜR EIN OPTIMALES KOCHERLEBNIS

Scannen Sie den QR-Code, um auf unserem YouTube-Kanal eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zu erhalten.





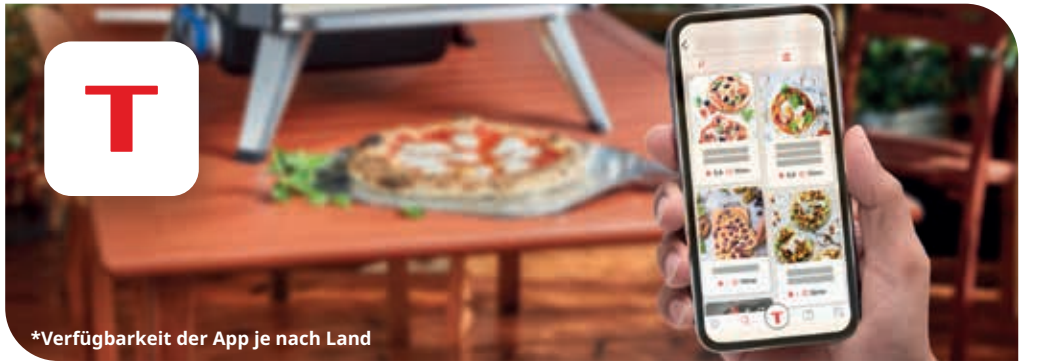
Um die Pizza einfach in den Ofen zu schieben, bestäuben Sie den Schieber mit feinem Grieß, und legen Sie den Pizzateig darauf, um ihn zu belegen. Backen Sie die Pizza sofort, damit sie nicht am Schieber haften bleibt.

Lassen Sie den Stein nach jedem Garvorgang abkühlen, und entfernen Sie die verbrannten Rückstände mit einem feuchten Schwamm oder einer speziellen Reinigungsbürste. Befeuchten Sie den Kochstein nicht.

Flecken können auch nach der Reinigung sichtbar bleiben; diese entsprechen der normalen Abnutzung des Steins und beeinträchtigen die Kochqualität nicht.

SIE WISSEN NICHT, WO SIE ANFANGEN SOLLEN? BEFOLGEN SIE DIE NÄCHSTEN BEIDEN REZEPTE AUF DER NÄCHSTEN SEITE UND LERNEN SIE ALLES ÜBER IHRE ERSTE PIZZA!

Laden Sie die My Tefal-App herunter, um sich kostenlose Rezeptideen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu holen!*



Wenn Sie die App nicht haben, scannen Sie den QR-Code, um auf die Rezepte zuzugreifen!











DE REZEPTE

SCHNELLER PIZZATEIG

15 Min | 30 Min | -

ZUTATEN

- 300 ml Wasser
- 10 g frische Backhefe (oder 4 g Trockenhefe)
- 1/2 TL Puderzucker (ca. 2,5 g)
- 500 g Mehl Typ 00 oder Pizzamehl (W 180–200)
- 10 g Olivenöl
- 5 g Salz (1 TL)
- 1/2 TL Natron (ca. 2,5 g)
- 80 g extrafeiner Hartweizengrieß oder Spolvero (zum Bestäuben)

Dieses Rezept ergibt drei Teigkugeln à ca. 270 g (für 30 cm große Pizzen).
Das Wasser in einer Mikrowelle auf 38–40 °C erhitzen. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann. Die Hefe (frisch oder trocken) in das Wasser geben und Zucker hinzufügen. Alles verquirlen. 5 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein.
Den Teig von Hand in einer Schüssel oder in einer Küchenmaschine mit Knethaken zubereiten. Den Teig insgesamt 10 Minuten lang kneten.

In der küchenmaschine: Den Teig auf niedriger Geschwindigkeitsstufe kneten und dabei die Hefe-Wasser-Zucker-Mischung zum Mehl hinzugeben. Solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Das Olivenöl hinzugeben und auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe kneten, bis es vollständig eingearbeitet ist (2–3 Minuten) Die Geschwindigkeit nach Bedarf anpassen. Zum Schluss das Salz mit dem Natron mischen und hinzugeben. Solange zügig weiterkneten, bis an der Oberfläche keine Salzkörner mehr spürbar sind.

Bei der zubereitunG von hand: Die Hefe-Wasser-Zucker-Mischung hinzugeben. Die Rührschüssel mit einer Hand drehen und mit der anderen Hand das Mehl in die Mischung einarbeiten. Wenn das Mehl vollständig untergermischt ist (keine Rückstände mehr am Schüsselrand), kann der Teig auf der Arbeitsplatte weitergeknetet werden.

Die handknettechnik vom profipizzabäcker: Den Teig mit der Handfläche flachdrücken und dehnen. Darauf achten, dass er dabei nicht reißt. Den Teig anschließend mehrmals zusammenklappen, ihn dabei jedes Mal um 90 Grad drehen und wieder auf die Arbeitsfläche „klatschen“. Den Vorgang so oft wie nötig wiederholen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Rührschüssel legen. Das Olivenöl hinzugeben und erneut kneten. Den Teig wieder auf die Arbeitsfläche legen, sobald er das Öl aufgenommen hat. Salz und Natron hinzugeben. Solange kneten, bis keine Salzkörner mehr spürbar sind. Der Teig sollte weich, glatt und elastisch sein.

Den Teig in Frischhaltefolie (oder in ein feuchtes Geschirrtuch) gewickelt 30 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig in drei Stücke à 270 g teilen. Dazu können Sie einen Teigschneider verwenden. Die einzelnen Stücke auf der Arbeitsfläche zu Kugeln formen. Darauf achten, dass die Oberfläche der Kugeln glatt ist. Die Teigkugeln mit etwas Wasser bestreichen, wenn sie zu trocken erscheinen. Die Teigkugeln in einem oder mehreren Kunststoffbehältern verstauen. Damit sie gleichmäßig aufgehen, sollten sie den Rand des Behälters nicht berühren. Sie sollten keiner Zugluft ausgesetzt sein. Sie können sie sogar im vorgeheizten Backofen bei 35 °C ruhen lassen, um den Gehprozess zu beschleunigen.

EXPRESS -PIZZA MARGHERITA

10 Min | - | 2 Min 30 Sek

ZUTATEN

- 1 «schneller Pizzateig»
- 80 ml Tomatensauce oder 80 ml selbstgemachte neapolitanische Pizzasauce (siehe Rezept in der TEFAL App)
- 80 g frischer Mozzarella (Fior di Latte oder Büffelmozzarella)
- Salz
- Etwas extra natives Olivenöl
- Ein paar frische Basilikumblätte

Den Backofen vorheizen (20 Minuten beimaximaler Hitze).

Den Teig ausrollen. Der Durchmesser sollte nicht größer als 30 cm sein. Die Arbeitsfläche und die Unterseite des Teigs mit dem extrafeinen Grieß (oder Spolvero) bestäuben. Dadurch bleibt der Teig nicht an der Arbeitsfläche haften und lässt sich leichter bewegen. Den Backschieber leicht mit dem extrafeinen Grieß bestäuben. Den Backschieber vorsichtig unter den Pizzateig schieben oder den Teig durch Drehen aufden Backschieber bewegen.

Beläge auf der Pizza verteilen, sobald diese sich auf dem Backschieber befindet: Die Sauce mit einem Löffel mittig auf die Pizza geben (ca. 80 g pro Pizza). Die Sauce auf der gesamten Fläche verteilen.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Stäbchen schneiden. Auf der Pizza verteilen. Pizza würzen. Das Olivenöl mit einer spiralförmigen Bewegung auf die Pizza träufeln. Die Pizza etwa 90 Sekunden lang im Ofen backen und mithilfe des Knopfs an der Seite regelmäßig drehen, damit sie gleichmäßig backt.

Die Pizza mit dem Backschieber aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller legen. Mit frischem Basilikum garnieren. Schneiden, servieren und genießen!

ROZPAKOWANIE I INSTALACJA TWOJEGO PIECA PIZZA PRONTO

CO ZNAJDUJE SIĘ W PUDEŁKU?



zewnętrzny piec Pizza Pronto



łopatka do pizzy



obrotowy kamień do pieczenia

DOŚWIADCZ NOWYCH MOŻLIWOŚCI Z PIZZA PRONTO - ODKRYJ PEŁNĄ GAMĘ AKCESORIÓW NA TEFAL.COM

TEFAL SZYKUJE DLA CIEBIE NIESPODZIANKĘ!

Odwiedź https://welcome.tefal.com lub zeskanuj powyższy kod QR.

Mój kod uczestnictwa: **TEFALPIZZAPR**

Oferta ważna dla określonej listy krajów do 31/12/2029. Aby sprawdzić, czy Twój kraj zamieszkania kwalifikuje się do tej oferty, odwiedź stronę https://welcome.tefal.com. Udział z kraju niebiorących udziału w promocji nie zostanie zaakceptowany.

JAK ZAINSTALOWAĆ SWOJE URZĄDZENIE?

Umieść piec do pizzy na zewnątrz, na płaskiej, odpornej na ciepło i stabilnej powierzchni, najlepiej osłoniętej od wiatru, aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia.





Zainstaluj kamień do pizzy gładką stroną do góry, upewniając się, że jest dobrze wycentrowany na obrotowej podstawie.



PIECZENIE Z PIZZA PRONTO

1

Podłącz urządzenie i wybierz temperaturę, aby je włączyć.



2

Monitoruj proces nagrzewania.





3

Przygotuj pizzę na łopatce i wsuń ją do środka!



4

Aktywuj obrót kamienia, aby uzyskać idealnie równomierne pieczenie!



WSKAZÓWKI DLA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW PIECZENIA

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do instrukcji krok po kroku na naszym kanale YouTube.





Aby ułatwić wsuwanie pizzy do pieca, posyp łopatkę drobną semoliną, połóż na niej ciasto i od razu piecz, aby nie przykleiło się do łopatki.

Po każdym pieczeniu pozostaw kamień do ostygnięcia i usuń przypalone resztki wilgotną gąbką lub dedykowaną szczotką czyszczącą. Nie mocz kamienia do pieczenia.

Plamy mogą pozostać nawet po czyszczeniu; są one wynikiem normalnego zużycia kamienia i nie wpływają na jakość pieczenia.

NIE WIESZ, OD CZEGO ZACZĄĆ? SKORZYSTAJ Z DWÓCH PRZEPISÓW NA NASTĘPNEJ STRONIE NA SWOJĄ PIERWSZĄ PIZZĘ!

Aby uzyskać darmowe inspiracje kulinarne i instrukcje krok po kroku, pobierz aplikację My Tefal!*



jeśli nie masz aplikacji, zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do przepisów!











PL PRZEPISY

SZYBKI SPÓD DO PIZZY

15 min. | 30 min. | -

SKŁADNIKI

- 300 ml wody
- 4 g suchych drożdży (lub 10 g świeżych drożdży piekarskich)
- 1/2 łyżeczki drobnego cukru (ok. 2,5 g)
- 500 g mąki do pizzy typu 00 lub zwykłej mąki (W 180–200)
- 10 g oliwy z oliwek
- 5 g soli (1 łyżeczka)
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej (ok. 2,5 g)
- 80 g drobnej semoliny (do podsypania)

Z tego przepisu uzyskasz 3 kulki ciasta po około 270 g każda (na pizze o średnicy 30 cm).
Podgrzej wodę w kuchence mikrofalowej, aby osiągnęła temperaturę między 38°C a 40°C. Upewnij się, że woda nie jest zbyt gorąca, Podgrzej wodę w kuchence mikrofalowej, aby osiągnęła temperaturę między ponieważ może to dezaktywować drożdże. Dodaj drożdże (świeże lub suche) do wody i dodaj cukier. Wymieszaj trzepaczką. Odstaw na 5 minut. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić.
Przygotuj ciasto ręcznie w misce lub w robocie kuchennym z hakiem do ciasta. Wyrabiaj ciasto łącznie przez 10 minut.

W robocie kuchennym: użyj niskiej prędkości, aby wyrobić ciasto. Dodaj mieszankę drożdży, wody i cukru do mąki. Wyrabiaj, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek misy. Dodaj oliwę z oliwek i wyrabiaj na średnich obrotach, aż całkowicie się wchłonie (2–3 minuty). Dostosuj prędkość w razie potrzeby. Wymieszaj sól z sodą oczyszczoną. Dodaj tę mieszankę do ciasta. Wyrabiaj energicznie, aż przestaniesz wyczuwać ziarna soli na powierzchni.

Jeśli wyrabiasz ręcznie: jedną ręką obracaj miskę, a drugą przenoś mąkę z dna miski na górę. Dodaj mieszankę wody, drożdży i cukru. Gdy mąka całkowicie się połączy (bez resztek na ściankach), zacznij wyrabiać ciasto na blacie roboczym.

Technika ręcznego wyrabiania jak u pizzaiolo: roluj ciasto, rozciągając je. Uważaj, aby nie rozerwać ciasta. Używaj dłoni, aby rolować ciasto. Zacznij składać ciasto, obracając je o 90 stopni po każdym złożeniu. „Uderz" nim o blat roboczy. Powtarzaj, aż uzyskasz gładkie ciasto. Przełóż ciasto do misy. Dodaj oliwę z oliwek i wyrabiaj ponownie. Gdy ciasto wchłonie oliwę, przełóż je z powrotem na blat. Dodaj sól i sodę oczyszczoną. Wyrabiaj, aż przestaniesz wyczuwać ziarna soli pod dłonią. Ciasto powinno być miękkie, gładkie i sprężyste.

Odstaw ciasto na 30 minut pod folią spożywczą lub wilgotną ściereczką w temperaturze pokojowej.

Podziel ciasto na 3 części po 270 g każda. Użyj nożyka do ciasta, jeśli to konieczne. Uformuj z każdej części kulkę na blacie roboczym. Upewnij się, że powierzchnia kulek jest gładka. Jeśli kulki wydają się nieco suche, delikatnie posmaruj je wodą. Przechowuj kulki ciasta w jednym lub kilku plastikowych pojemnikach. Upewnij się, że nie dotykają boków, aby zapewnić równomierne wyrastanie. Trzymaj je z dala od przeciągów. Aby przyspieszyć proces wyrastania, możesz umieścić je w piekarniku nagrzanym do 35°C.

SZYBKA PIZZA MARGHERITA

10 min. | - | 2 min. 30 s.

SKŁADNIKI

- 1 „Szybki spód do pizzy"
- 80 ml sosu pomidorowego lub 80 ml domowego, neapolitańskiego sosu do pizzy (zobacz przepis w aplikacji)
- 80 g świeżej mozzarelli (Fior di Latte lub z mleka bawolego)
- sól
- odrobina oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- kilka świeżych liści bazylii

Włącz i nagrzej piec (około 20 minut na maksymalnej mocy).

Rozwałkuj ciasto, upewniając się, że nie ma więcej niż 30 cm średnicy (12 cali). Posyp blat i spód ciasta drobną semoliną (lub spolvero). To zapobiegnie przyklejaniu się ciasta do blatu i ułatwi jego przenoszenie. Lekko posyp łopatkę drobną semoliną. Ostrożnie wsuwaj łopatkę pod ciasto do pizzy. Alternatywnie, przesuń ciasto na łopatkę, obracając je.

Dodaj dodatki, gdy pizza jest już na łopatce. Nałóż sos na środek pizzy (około 80 g na pizzę). Rozprowadź sos równomiernie po całej powierzchni.

Odsącz i pokrój mozzarellę na plastry. Rozłóż mozzarellę na pizzy. Dopraw do smaku. Skrop oliwą z oliwek, wykonując spiralny ruch. Włóż pizzę do pieca, aktywuj obrót kamienia i piecz przez około 2 minuty i 30 sekund.

Wyjmij pizzę z pieca za pomocą łopatki. Przełóż ją na talerz do serwowania. Dodaj świeżą bazylię. Pokrój, podaj i smacznego!

Tefal®










Ref.1520017994/04 - 08/2026

www.tefal.com