



Pec na pizzu CPZ120U

Cuisinart®

Blahopřejeme vám k nákupu trouby na pizzu.

Cílem společnosti Cuisinart je již více než 30 let vyrábět to nejlepší kuchyňské vybavení. Všechny výrobky Cuisinart jsou navrženy tak, aby měly mimořádně dlouhou životnost a aby se snadno používaly a podávaly vynikající výkon každý den.

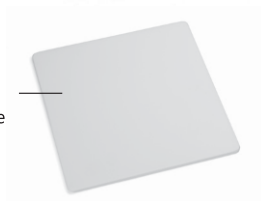
Chcete-li se dozvědět více o našich produktech a získat nápady na recepty, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.co.uk.

Obsah

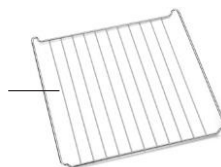
Popis produktu.....	5
Důležitá bezpečnostní upozornění	6
Používání pece na pizzu	10
Styly pizzy	12
Příprava dokonalé pizzy.....	13
Tipy pro přípravu těsta na pizzu.....	17
Tipy na polevy.....	19
Tipy a návrhy receptů.....	20
Řešení problémů	20
Čištění a údržba.....	22
Záruka Spojeného království	24
Poprodejní servis ve Velké Británii	25
Recepty.....	26



Keramic
Stone



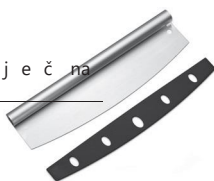
Drátěný



Pánev Deep Dish



Kráječ na
pizzu



Skládací
slupka
na piz-



Zásobník na drobky (není
zobrazen)

Důležitá bezpečnostní upozornění

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uschovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití.

Při používání tohoto spotřebiče vždy dodržujte tato bezpečnostní upozornění, abyste předešli zranění osob nebo poškození spotřebiče. Tento spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Při nesprávném použití výrobku hrozí nebezpečí zranění.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



■ **VAROVÁNÍ:** velmi horké povrchy.

Při používání ohřívacího poháru buďte opatrní, povrch může být horký.

- **NEDOTÝKEJTE se** horkých povrchů, protože by mohlo dojít ke zranění.
- Zapnutý a používaný spotřebič nesmí být umístěn v nábytku nebo v žádné vestavbě.
- **JEDNÁ SE O OBSLUHOVANÝ SPOTŘEBIČ.** Nenechávejte jej během používání bez dozoru.
- **DŮLEŽITÉ:** Po použití nechte přístroj zapojený do sítě, dokud se nevypnou ventilátory, aby bylo zajištěno správné chlazení trouby a elektroniky.
- Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou obzvláště náchylné k poškození teplem nebo ke změně barvy i při teplotách nižších, než jsou výše uvedené pokyny. Za případné škody způsobené instalací spotřebiče v rozporu s těmito pokyny odpovídá majitel. Tento spotřebič byste neměli používat k ukládání předmětů nebo jako pracovní plochu.
- Spotřebič by neměl přijít do styku se snadno hořlavými materiály, jako jsou záclony, textilie, stěny apod., ani by neměl

být jimi zakryt. Vždy zajistěte dostatečnou bezpečnostní vzdálenost od hořlavých materiálů.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby si s tímto spotřebičem nehrály.
- Abyste předešli popáleninám, dbejte při vyjímání příslušenství z trouby na pizzu zvýšené opatrnosti.
- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití v domácnostech a není určen pro použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostorách, na farmách, pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostorách, v zařízeních typu penzionů a snídaní.
- Pokud je přívodní kabel poškozený, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození přívodní šňůry okamžitě přestaňte spotřebič používat. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem. Spotřebič vraťte do střediska péče o zákazníky (další informace naleznete v části "Poprodejní servis ve Velké Británii"). Spotřebitel se nesmí pokoušet o opravu.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj kuchyňského stolu nebo pracovní desky.
- Nedovolte, aby se přívodní kabel dostal do kontaktu se zdroji tepla.
- Protože se vnější povrchy mohou při používání spotřebiče zahřívat, dbejte na to, aby se povrchy spotřebiče nedostaly do kontaktu s jinými povrchy citlivými na teplo.
- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Není vhodný pro venkovní použití.
- Neodkládejte kuchyňské náčiní ani nádobí na pečení na skleněná dvířka.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Vždy se ujistěte, že používané napětí odpovídá napětí na spotřebiči, které je uvedeno na spodní straně krytu.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časového spínače nebo samostatného odnímatelného řídicího systému.
- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky za přívodní kabel.
- Než se dotknete přívodního kabelu nebo vyjmete zástrčku ze zásuvky, vždy se ujistěte, že máte suché ruce.
- Nepokoušejte se vyjmout potraviny, když je vnitřní trouba na pizzu připojena k elektrické síti.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z podložky a dotknout se elektrických částí, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST

- Před prvním použitím se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny všechny obalové materiály a případné reklamní štítky nebo nálepky.
- Před použitím spotřebič vždy zkontrolujte, zda na něm nejsou patrné známky poškození. Nepoužívejte jej, pokud je poškozený nebo pokud došlo k pádu spotřebiče. V případě poškození nebo poruchy spotřebiče kontaktujte linku péče o zákazníky Cuisinart (další informace naleznete v části "Poprodejní servis ve Velké Británii").
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
- Umístěte troubu na pizzu na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, pokud je v provozu nebo pokud je horký.
- Během vaření nebalte potraviny do plastových fólií, polyethylenových sáčků nebo kovových fólií. Mohlo by dojít k nebezpečí požáru.
- Spotřebič nestavte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti.
- Nikdy nenechávejte zapnutý nebo zapojený spotřebič bez

dozoru.

- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky. V troubě na pizzu neskladujte žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
- Před použitím pravidelně kontrolujte všechny díly. Pokud je některá část poškozená, **NEPOUŽÍVEJTE ji**.
- Abyste předešli zranění nebo možnému požáru, spotřebič při používání nezakrývejte.
- Plech na drobky ani žádnou část trouby nezakrývejte kovovou fólií. To by způsobilo přehřátí trouby.
- V zájmu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem nebo zraněním neponořujte hlavní jednotku, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin a nekládejte je do myčky nádobí.
- Chcete-li spotřebič odpojit, otočte ovladač do polohy vypnuto a poté vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Po použití spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě. Před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním spotřebiče jej nechte zcela vychladnout.
- Kámen na pizzu a desku na pizzu s dřevěnou rukojetí doporučujeme pečlivě ručně umýt. V případě použití myčky nádobí pro příslušenství z nerezové oceli je umístěte pouze na horní stojan.



UPOZORNĚNÍ: Polyethylenové sáčky na výrobku nebo obalu mohou být nebezpečné. Abyste předešli nebezpečí udušení, uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

Tento výrobek plně vyhovuje všem příslušným právním předpisům EU a Spojeného království a normám platným pro tento typ a třídu spotřebičů. Jsme společnost certifikovaná podle normy ISO9001:2015, která průběžně vyhodnocuje výkonnost našeho systému řízení kvality. V případě jakýchkoli dotazů týkajících se bezpečnosti a shody výrobku se obraťte na naše oddělení služeb zákazníkům (viz část "Poprodejní servis ve Velké Británii").



Likvidace elektrických a elektronických spotřebičů na konci životnosti

■ Tento symbol na výrobku nebo na obalu označuje, že s tímto výrobkem nelze nakládat jako s domovním odpadem. Místo toho by měl být odevzdán na sběrném místě spotřebičů pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci tohoto výrobku, pomůžete předejít možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly být způsobeny nevhodným nakládáním s odpadem z výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě nebo u služby likvidace domovního odpadu.

POUŽÍVÁNÍ PECE NA PIZZU CUISINART

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím trouby na pizzu se ujistěte, že jsou odstraněny všechny obaly a že je umístěna na rovném povrchu. Veškeré příslušenství by mělo být důkladně vyčištěno (viz část Čištění a údržba).

Odsuňte troubu na pizzu o 5-10 cm od stěny nebo od jakýchkoli předmětů na pracovní desce. Nepoužívejte ji na površích citlivých na teplo.

Zkontrolujte, zda je tácek na drobký na svém místě, a vložte drátěný rošt a kámen na pizzu.

POZNÁMKA: Předměty by neměly být ukládány na horní část trouby. Pokud ano, odstraňte všechny předměty před zapnutím trouby. Vnější stěny se při používání zahřívají. Uchovávejte je mimo dosah dětí.

NÁVOD K OBSLUZE

- Umístěte troubu na pizzu na stabilní rovný žáruvzdorný povrch. Zapojte ji do sítě a zajistěte, aby byla v dobře větraném prostoru. V důsledku vysokých teplot se může uvolňovat trochu kouře.
- Zkontrolujte, zda je drátěný rošt zasunutý v troubě ve správné poloze.



- Kámen na pizzu položte na drátěnou mřížku.

DŮLEŽITÉ: S pizza kamenem zacházejte opatrně, protože je křehký. Povrch kamene na pizzu před použitím neumývejte ani nenamáčejte.

- Otočte voličem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka napájení, zazní zvukové upozornění a trouba se začne předehřívat.

Předeřtátí pece na pizzu

- Trouba na pizzu se automaticky předeřtává přibližně 16-17 minut po zapnutí trouby. Doba předeřtávání zajistí nasycení pizza kamene teplem, což je nezbytné pro křupavou spodní kůrku pizzy.
- Zatímco se trouba předeřtává, sestavte pizzy (viz strana 13).
- Po dokončení předeřtávu zazní zvukové upozornění a rozsvítí se kontrolka připravenosti k teplotě.

POZNÁMKA: Sestavení pizzy vyžaduje čas, proto je nejlepší ji sestavit během předeřtávání trouby nebo ještě předtím.

Pečení pizzy

- Když je pec na pizzu zahřátá na požadovanou teplotu a pizzy jsou sestavené, použijte přiloženou škrabku na pizzu a opatrně ji nasuňte na vyhřátý kámen v peci. Nastavte časovač pomocí tlačítek +/- a stiskněte tlačítko start. Jakmile časovač dosáhne 00:00, ozve se zvukové upozornění.
- V polovině pečení pizzu zkontrolujte a pomocí slupky na pizzu ji zvedněte a vyjměte. Otočte pizzu a vložte ji zpět do trouby.

DŮLEŽITÉ: Upozorňujeme, že ukončením cyklu časovače se trouba nevypne.

- Když je pizza hotová, vyjměte ji z trouby pomocí slupky na pizzu a vychutnejte si ji!
- Chcete-li troubu kdykoli vypnout, přesuňte volič do polohy vypnuto. Kontrolka napájení zhasne a zazní zvukové upozornění.

POZNÁMKA: Při pečení při vyšších teplotách pečlivě sledujte průběh pečení, protože pizza se rychle upeče.

DŮLEŽITÉ: Po použití nechte přístroj zapojený do sítě, dokud se nevypnou ventilátory, aby bylo zajištěno správné chlazení trouby a elektroniky.

POZNÁMKA: Před přípravou pizzy se vždy ujistěte, že je trouba na pizzu předeřtává (indikuje to kontrolka připravenosti). Tím

zajistíte nejlepší výsledky pro všechny druhy pizzy. Pokud připravujete více druhů pizzy, doporučujeme začít s pizzou, která vyžaduje nižší teplotu.

POZNÁMKA: Pokud se vám zdá, že pizza vyjela z trouby mírně bledá nebo nedopečená, nechte troubu 5-10 minut znovu rozehrát.

PIZZA STYL

Neapolský

400°C 4-5 minut

Neapolská pizza se často označuje jako "pizza na dřevo", protože se tradičně peče v pecích na dřevo. Jejími charakteristickými znaky jsou tmavá spodní kůrka a vysoká a žvýkáci vnější kůrka. Tento styl pizzy je především o chuti těsta a méně o náplni, proto se u tohoto stylu pizzy šetří náplní. Nejlepších výsledků dosáhnete, když pizzu v polovině pečení otočíte loupákem.

Tenké a křupavé

370°C 4-5 minut

Těsto je trochu sladší a někdy vyžaduje více oleje nebo tuku než tradiční těsto na pizzu. Je tenké s malou vnější kůrkou.

Hluboká pánev

300°C 15 minut

Pizzy z hluboké pánve, které jsou považovány za chicagskou specialitu, se tradičně připravují na vysoké pánvi a mají silnou kůrku, naplněnou velkým množstvím omáčky, sýra a dalších tradičních pizzových příloh. Sýr se často rozpouští na kůrce a vytváří křupavou strukturu, kde se při pečení dotýká pánve.

Focaccia

400°C 15 minut

Focaccia je chléb obohacený olivovým olejem. Někdy se podává jen s lehkou posypkou z bylinek a soli, případně s trochou strouhaného sýra. Jindy se peče dvakrát, kdy se nejprve rozpeče, pak se plní sýrem a náplní a poté se dopeče, aby byl chléb spíše plněný.

Calzone

300°C 15 minut

Nejjednodušší způsob, jak popsat tuto základní pizzu, je plněná pizza. Těsto na pizzu se roztáhne do oválu nebo kruhu a naplní se

- sýrem, obvykle ricottou a mozzarellou, a často směsí zeleniny a masa. Peče se přímo na pizza kameni, aby byla pizza křupavá.
- 12 a rychlé pečení.

Frozen

230°C 10-20 minut

Mraženou pizzu pečte přímo na předehřátém pizza kameni. Mějte na paměti, že silnější kůrky vyžadují více času, zatímco tenčí kůrky a osobní pizzy potřebují méně času. Pro dosažení nejlepších výsledků pizzy v polovině doby pečení otočte loupákem.

Bez lepků

350°C 10-15 minut

Bezlepkové kůrky vyžadují zvláštní pozornost. Protože jsou těsta obvykle lepivější, je nejlepší péct je v hluboké pánvi, nikoli přímo na pizza kameni. Možná bude potřeba je před poléváním polévkou rozpečet, aby se zajistilo, že jsou zcela propečené a vydrží váhu a vlhkost polevy.

Květák

275°C 4-5 minut

Květákové těsto vyžaduje zvláštní pozornost, podobně jako těsto bezlepkové. Je třeba je péct v hluboké pánvi, pokud je připravujete čerstvé, a vyžadují, aby byla pánev dobře vymazaná olejem. Kůrka se musí před poléváním přepéct.

PŘÍPRAVA DOKONALÉ PIZZY

Výroba pizzy vyžaduje praxi - zde je několik klíčových kroků k úspěchu:

Nástroje pro úspěch:

- Škrabka je užitečná při dělení těsta, zvedání těsta a čištění pracovních ploch.

- Digitální váhy k vážení přísad
- Řezák na pizzu

Mouka a těsto:

- Pro přípravu těsta nabízíme recepty, které používají tři metody: ruční zpracování, zpracování v kuchyňském robotu nebo ve stolním mixéru. Naše recepty na těsto můžete připravit kteroukoli z těchto tří metod.
- Pro většinu druhů těsta na pizzu se doporučuje chlebová mouka nebo mouka 00.
- Při práci s těstem a tvarování je nezbytné přidat mouku navíc.
pizzu. Zabraňuje tomu, aby se těsto lepilo na ruce, pracovní plochu a hlavně na pizza desku.
- Přebytečná mouka se na kameni na pizzu připaluje, proto při vkládání pizzy do pece použijte jen tolik mouky, kolik je nutné k tomu, aby se těsto nepřichytilo.
- Ve většině případů naše recepty na těsto na pizzu vytvářejí těsta, která jsou lepkavá, což je trochu jiné než u jiných druhů těsta na chleba. Právě tato lepivá konzistence je charakteristická pro žvýkáci a chuťově výrazné pizzy, které při pečení bublají. Při práci s těmito těsty mějte lehce pomoučené ruce a povrch a nezapomeňte pracovat rychle, aby se s nimi lépe manipulovalo.
- Těsto na pizzu vyjměte z chladničky nejméně 1 hodinu nebo až 3 hodiny před použitím, protože těsto se lépe zpracovává při pokojové teplotě. Odpočívající těsto nechte vždy zakryté.
- Při práci s těstem na pizzu používejte ruce posypané moukou. Když budete mít ruce pomoučené, zabráníte tomu, aby se těsto lepilo, a také zabráníte tomu, aby se do těsta při tvarování přidávalo příliš mnoho mouky. Přebytečnou mouku můžete vždy před poléváním těsta setřít.
- Pokud se těsto neroztahuje nebo nevytahuje do požadovaného tvaru, potřebuje čas na odpočinek. Přikryjte ho, nechte asi 10 až 15 minut odpočívat a zkuste ho znovu roztáhnout. Tužší těsto nenatahujte silou, jinak se pravděpodobně roztrhne a

nedosáhne požadovaného tvaru nebo velikosti.

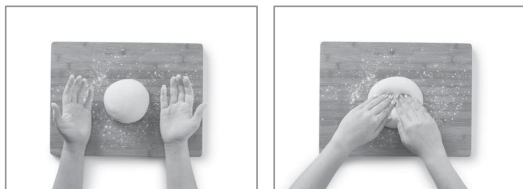
Čas a teplota:

Doba pečení pizzy a teploty se v průběhu procesu mění. Při pečení dalších pizz kámen stále absorbuje teplo, takže vždy sledujte prostředí pečení a snažte se zvyknout si na to, jak se pizza peče. Vaše druhá pizza se nepropeče stejně jako první, ale všechny budou vynikající, když si tento proces osvojíte.

Příprava pizzy k pečení přímo na kameni:

1. Připravte si omáčku a zálivky. Jakmile si těsto dostatečně odpočine, lehce vysypte pracovní plochu moukou a vložte doprostřed těsto. Pro přípravu pizzy doporučujeme 250 g těsta. Maximální doporučené množství těsta na jednu pizzu je 450 g.
2. Oběma rukama stlačte kuličku těsta od středu.

prsty. Tlačte těsto od středu směrem ven, aby se tvar roztáhl do většího kruhu.



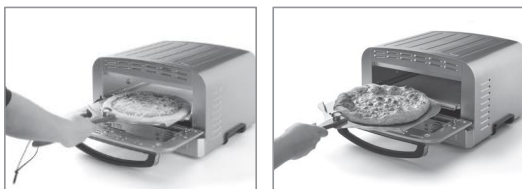
3. Těsto alespoň jednou obraťte, aby se nelepilo (podle potřeby přidejte další mouku), a zároveň ho rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte od středu směrem ven.



4. Po roztažení na požadovanou velikost lehce vysypte moukou desku na pizzu. Přidání malého množství krupicové mouky může také pomoci zabránit lepení těsta.
5. Těsto položte na kůrku. Před přidáním vytvarovaného čerstvého těsta se ujistěte, že je slupka vychladlá. Ujistěte se, že velikost těsta není větší než velikost slupky. Je důležité oříznout těsto, které přečnívá.
6. Rychle je přelijte omáčkou a požadovanými přílohami. Při přípravě polevy mějte na paměti, že stačí málo. Pokud přidáte příliš mnoho omáčky nebo sýra, těsto se zatíží a bude se špatně snášet z pizzy. Neupečenou pizzu nenechávejte na lopatce déle než asi 2 minuty, aby se neslepila. Mírným zatřesením se ujistěte, že se těsto může na slupce pohybovat. Pokud se na některém místě přilepí, opatrně ho nadzvedněte a lehce posypte moukou.
7. Otevřete dvířka trouby a vložte slupku do trouby. Rychlým, ale

jistým pohybem dopředu a pak dozadu nasuňte pizzu na kámen.

8. Když je pizza hotová, zasuňte pod ni slupku. Opatrně ji zvedněte a vyjměte z trouby, poté pizzu přesuňte na prkénko. Před krájením a podáváním nechte pizzu mírně vychladnout. Před sestavením další pizzy nechte slupku vychladnout.



Příprava pizzy na pánvi:

Doporučujeme používat speciální hlubokou pánev s pecí na pizzu, i když je možné použít i jiné litinové/uhlíkové pánve, které se hodí. V této troubě nepoužívejte pánve s nepřilnavým povrchem nebo s povrchovou úpravou. Připravte těsto na pizzu jako na pánvi (strana 29). Podle tohoto receptu připravíte dostatek těsta na jednu hlubokou pánev na pizzu.

1. Vnitřek pánve potřete 3 až 4 lžícemi olivového oleje v závislosti na připravovaném pokrmu.
2. Těsto přeneste na olejem vymazanou pánev a několikrát ho otočte, aby bylo zcela potřené olivovým olejem.
3. Těsto jemně přitlačte konečky prstů a rozetřete ho ke 4 stěnám formy (netlačte na něj silou, nakonec se rozprostře).
4. Pánev přikryjte a nechte 20 minut odpočívat. Po odpočinku těsto odkryjte a postup opakujte, přičemž se zaměřte na rozprostření těsta až k okrajům pánve. Přikryjte a tento postup opakujte, dokud těsto nevyplní pánev. Tento proces může trvat až 3 kola (celkem 60 minut).
5. Jakmile těsto zaplní pánev, přidejte požadovanou polevu.
6. Pizzu volně přikryjte fólií a nechte ji vykynout, zatímco se trouba na pizzu přehřívá.

7. Jakmile je trouba na pizzu předehřátá, vložte hlubokou pánev do trouby přímo na pizza kámen.
8. Po upečení pizzy ji vyjměte z trouby a před krájením a podáváním ji přesuňte z pánve na prkénko.

Příprava tenké a křupavé pizzy:

1. Při přípravě pizzy, která se peče přímo na kameni, postupujte podle kroků 1 až 3 (strana 14).
2. Vykynuté těsto položte na pomoučenou pracovní plochu. Pomocí válečku těsto rozválejte na tenký 30cm kruh nebo obdélník.
3. Lehce vysypte moukou desku na pizzu, opatrně na ni přeneste rozválené těsto a rychle přidávejte na pizzu náplň podle potřeby.
4. Mírným zatřesením se ujistěte, že se těsto může na slupce pohybovat. Pokud se na některém místě přilepí, opatrně ho nadzvedněte a posypte slupku další moukou.
5. Otevřete dvířka trouby a vložte slupku do trouby. Rychlým, ale jistým pohybem dopředu a pak dozadu nasuňte pizzu na kámen.
6. Když je pizza hotová, zasuňte pod ni slupku. Opatrně ji zvedněte a vyjměte z trouby, poté pizzu přesuňte na prkénko. Před krájením a podáváním nechte pizzu mírně vychladnout. Před sestavením další pizzy nechte slupku vychladnout.

VÝROBA TĚSTA NA PIZZU TIPY

Tipy na přípravu těsta:

Kynuté těsto na pizzu lze připravit mnoha různými způsoby. Bez ohledu na zvolenou metodu postupujte po přípravě těsta podle pokynů pro kynutí uvedených v konkrétním receptu. Pokud používáte instantní droždí, můžete ho přidat do suchých

ingrediencí. Aktivní sušené droždí by se mělo nejprve nechat vykynout s tekutými přísadami při vhodné teplotě kynutí (40 °C). Pro dobré těsto je klíčová trpělivost, čím déle může pomalu kynout a odpočívat v chladničce, tím déle se musí rozvinout jeho chuť (až 72 hodin pro dosažení nejlepších výsledků).

Ručně:

Připravte si všechny ingredience a nástroje. Nejlepšími pomůckami pro ruční přípravu těsta jsou velká, široká a mělká mísa na míchání, malá miska s univerzální nebo chlebovou moukou na poprášení rukou a pracovní plochy a odměrka na vodu. Plastová škrabka na těsto/nádoba je užitečná, ale není nezbytná.

Všechny suché přísady dejte do mísy a vodu/tekutinu do odměrky. Suché přísady promíchejte metličkou nebo pomocí škrabky na mísy.

Přidejte minimální množství vody (pokud je uvedeno rozmezí) a začněte míchat. Pokud používáte ruce, bohatě je obalte v mouce. Jakmile se těsto spojí, můžete ho zcela promíchat a prohníst v míse nebo ho přenést na čistou pracovní plochu posypanou moukou. Těsto na pracovní ploše hněťte, dokud na dotek nepruží. Snažte se nepřidávat příliš mnoho další mouky, pokud se lepí, spíše jen pokračujte v hnětení (přidání další mouky na ruce je v pořádku, pokud se těsto skutečně lepí na ruce). Nakonec se těsto spojí.

Dobrou metodou je přitáhnout část těsta k sobě a pak ho přeložit přes sebe. Těsto otočte o 45 stupňů a opakujte. Tento postup opakujte, dokud těsto nebude pěkně pružné.

Kuchyňský robot:

Kuchyňský robot připraví těsto snadno a rychle. Vzhledem k tomu, že se těsto hněte vyšší rychlostí, a tudíž se více zahřívá, než

kdyby se připravovalo ručně nebo ve stojanovém mixéru, vznikne dokonalá koule těsta během několika sekund a ne minut jako u jiných metod.

Suché přísady vložte do pracovní mísy opatřené kovovým nožem nebo nožem na těsto.

Zpracovávejte na nízkých otáčkách nebo na otáčkách těsta, pokud je máte k dispozici. Za chodu stroje pomalu přidávejte vodu/tekutinu přes přívodní trubku a dbejte na to, aby se přidávala jen tak rychle, jak rychle ji suché přísady dokáží absorbovat.

to. Pokud se vám těsto zdá příliš lepivé nebo mokré, přidejte po lžičkách další mouku. Jakmile těsto vytvoří kouli, hněťte ho dalších 45 až 60 sekund.

Poté můžete těsto položit na čistou plochu, kterou jste lehce poprášili moukou, a několikrát ho rukou prohníst, abyste se ujistili, že je hladké a po lehkém stlačení pruží.

Stojanový mixér:

Stojanový mixér je při přípravě těsta na pizzu oblíbený. Je snazší připravit větší dávky než v kuchyňském robotu a většinou se jedná o metodu bez použití rukou, pro ty, kteří si nechtějí příliš zašpinit ruce.

V míse smíchejte suché přísady. Stojanový mixér vybavte hákem na těsto. Do mísy přidejte tekuté přísady.

Poté přidejte suché přísady. Postupujte podle receptu, zda se suché přísady přidávají najednou, nebo postupně.

Jakmile se vytvoří koule těsta, pokračujte v hnětení při nízkých otáčkách po dobu 10 minut.

TIPY NA TOPPING

Při přípravě čerstvé pizzy nepoužívejte příliš mnoho omáčky a nepřehánějte to s přílohami. Příliš mnoho omáčky způsobí, že se těsto po upečení rozmočí a při zasunutí do trouby se může hůře sundávat ze slupky.

Pro pizzu neapolského typu doporučujeme asi 3 polévkové lžíce pizzové omáčky, pokud připravujete červenou pizzu. Pro pizzu typu New York a Thin & Crispy je typické o něco více omáčky. Pokud si přejete extra pikantní pizzu, je nejlepší kůrku opéct, aby byla křupavá, a poté ji doplnit požadovanou omáčkou a posypkou.

Většinu pizzových příloh je nejlepší předem připravit. Syrové přísady mají více vlhkosti, která může při pečení proniknout do pizzy a způsobit nepříjemně rozmočené těsto. Také proto, že pizza trvá málo

čas na přípravu, některé přílohy se nemusí správně uvařit, pokud nejsou předvařené.

NÁVRHY:

Opětovný ohřev:

Zbytky pizzy lze znovu ohřívat při 170°C po dobu 5 minut.

Co se zbytky těsta:

Zmrazení těsta ušetří čas na další pizzu. Připravte požadované těsto a nechte ho kynout po celou dobu uvedenou v receptu (před tvarováním). Těsto rozdělte na jednotlivé porce (buď na jednotlivé pizzy o hmotnosti 250 g, nebo na pizzy na pánev tak, abyste jím naplnili celou pánev). Dobře zabalte do igelitu a dejte do mrazáku. Těsto lze zmrazit až na 2 měsíce.

Pro rozmrazení těsto vyjměte z potravinové fólie a vložte do mísy nebo na pánev a přikryjte. Před použitím ho nechte přes noc v chladničce a pak ho na 1 až 3 hodiny uveďte do pokojové teploty a postupujte podle požadovaného stylu přípravy pizzy.

PŘEDPŘIPRAVENÉ TĚSTO

Pokud nemáte čas na přípravu vlastního těsta, v chlazeném oddělení supermarketů najdete i hotové kuličky. Pro úsporu času můžete použít čerstvě připravené těsto na pizzu, které nabízí váš supermarket, ale nic se nevyrovná čerstvému domácímu těstu na pizzu.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Těsto se mi lepí na slupku:

Při tvarování těsta si připravte mouku navíc. Při tvarování si lehce poprašte ruce a pracovní plochu. Lehce poprašte mřížku, jakmile je pizza pokrytá, ujistěte se, že se může na mřížce pohybovat, než se ji pokusíte zasunout do trouby. Pokud by se nějaké místo zaseklo, lehce pod ním poprašte moukou, aby se pizza na slupce pohybovala.

S omáčkou a polevou šetřete, příliš velké množství může způsobit, že se těsto přilepí ke slupce.

Před vložením vytvarovaného čerstvého těsta se ujistěte, že je kůra zcela vychladlá. Těsto se může i s moukou lepit. Nejlepším způsobem, jak tomu zabránit, je omezit dobu, po kterou těsto leží na slupce, zatímco připravujete nebo čekáte na vaření.

Proč se mi těsto stále trhá a neroztahuje?

Těsto je nejlépe zpracovatelné při pokojové teplotě. Pokud jste těsto koupili v supermarketu, musíte ho nechat při pokojové teplotě asi 4 hodiny, aby mělo správnou konzistenci.

Z trouby se kouří:

Při vaření je to normální, protože teplota je extrémně vysoká. Abyste to omezili, snažte se omezit množství mouky použité na loupání.

Trouba se vznítila:

V některých případech, například při použití nadměrného množství mouky nebo oleje, může dojít k malému požáru jídla v troubě. V takovém případě se ujistěte, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud se oheň do 10 sekund sám neuhasí, vypněte troubu a odpojte ji od elektrické sítě, dokud oheň neuhasne.

Po vypnutí trouby z ní stále vychází hluk:

To je zcela normální. Vzhledem k extrémním teplotám, na které se trouba může dostat, zůstávají ventilátory zapnuté ještě několik minut po skončení pečení. Neodpojujte troubu ze zásuvky, dokud se tyto ventilátory nezastaví.

Můj drátěný stojan vykazuje známky odbarvení:

Při běžném používání může dojít k odbarvení drátěného stojanu, což je zcela normální a je způsobeno vysokými teplotami. Ke změně barvy může dojít také na hluboké pánvi a drátěném roštu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití každou část důkladně očistěte.
- Před čištěním vždy nechte troubu zcela vychladnout.
- Vždy odpojte troubu od elektrické sítě.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, tvrdé nástroje ani drátěnku, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy. Vnější povrch jednoduše otřete čistým vlhkým hadříkem a důkladně osušte. Před čištěním naneste čisticí roztok na hadřík, nikoli přímo na topinkovač.
- K čištění interiéru použijte vlhký hadřík a jemný tekutý mýdlový roztok nebo sprej na houbičku. Nikdy nepoužívejte drsné abrazivní nebo žíravé prostředky. Ty by mohly poškodit povrch trouby. Nikdy nepoužívejte na vnitřek trouby podložky z ocelové vlny nebo kovové drátěnky.

Čištění příslušenství:

- Hluboká pánev, rošt, rošt na pizzu a plech na drobky: myjte ručně v horké mýdlové vodě. Tyto předměty **NELZE** mýt v myčce nádobí.
- Škrabka na pizzu: Pečlivě odšroubujte rukojeť a odložte ji k čištění. Kovovou část škrabky omyjte v horké mýdlové vodě. Když je loupáčka suchá, našroubujte rukojeť zpět na místo a ujistěte se, že je pevně utažena.

Čištění a péče o pizza kámen:

- Pro zachování dlouhé životnosti pizza kamene doporučujeme provádět běžné čištění. Před manipulací se ujistěte, že je kámen zcela vychladlý. Na přilepené potraviny použijte škrabku na okraji. Pokud kámen na pizzu nepoužíváte, skladujte jej v troubě.
- Kámen na pizzu nikdy neponořujte do vody. Mohlo by dojít k jeho trvalému poškození nebo prasknutí.

- Nikdy nepoužívejte olej nebo čisticí prostředek přímo na kámen: je porézní a absorbuje čisticí prostředky.
- Nikdy na kámen nepoužívejte nůž nebo kráječ na pizzu, protože by to mohlo způsobit.

poškození. Před krájením pizzu z kamene vyjměte.

- Vyhněte se extrémním změnám teploty kamene.
- Kámen je křehký a při nárazu nebo pádu se může rozbít.
- Kámen je během používání velmi horký a zůstává horký ještě dlouho po použití.
- Kámen neochlazujte vodou a nepoužívejte jej vlhký.
- Chcete-li vyčistit připálené stopy po jídle, počkejte, až kámen vychladne, opatrně jej oběma rukama vyjměte z trouby a odstraňte všechny volné nebo velké zbytky.
- Pokud se kámen rozbije, vypněte troubu, nechte ji vychladnout a odpojte ji od sítě, než rozbítý kámen vyjmete.

TĚSTO NA PIZZU PO NEAPOLSKU

Na 2 základy pro pizzu

SLOŽENÍ

240 ml teplé vody (40

°C) 310 g chlebové nebo

00 mouky

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí*

1½ čajové lžičky soli

Špetka moučkového cukru (nepovinné, viz tip níže)

METODA

1. Vložte vodu do mísy stojanového mixéru s hákem na těsto.
2. Přidejte mouku, droždí a případně cukr. Stojanový mixér zapněte na nejnižší rychlost a míchejte, dokud se nevytvoří koule těsta.
3. Poté, co směs vytvoří kouli, pokračujte v hnětení na nejnižší rychlosti po dobu 10 minut.
4. Těsto přeneste do velké nerezové mísy a přikryjte ho fólií. Nechte kynout při pokojové teplotě asi 4 hodiny.
5. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Těsto vložte do čisté formy s dostatečným prostorem, aby se jednotlivé části mohly roztáhnout a nedotýkaly se. Těsto pevně přikryjte a uložte do chladničky nejméně na 24 hodin a maximálně na 3 dny.
6. Když je těsto připraveno k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu, než ho vytvarujete do krusty.

TIP INSIDERA: Ačkoli se nejedná o tradiční ingredienci, špetka cukru dodá pizze při pečení optimální "leopardí skvrny".

*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

TĚSTO NA PIZZU PO NEWYORSKU

Na 2 základy pro pizzu

SLOŽENÍ

240 ml teplé vody (40

°C) 310 g chlebové nebo

00 mouky

1 lžíce olivového oleje

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí*

1½ čajové lžičky soli

1 čajová lžička krupicového cukru nebo medu**

METODA

1. Smíchejte vodu a olivový olej v odměrce na tekutiny.
2. Chlebovou mouku, sůl, droždí a cukr dejte do mísy kuchyňského robotu s nožem na sekání nebo na těsto. Krátce promíchejte, asi 10 sekund.
3. Za chodu stroje nalévejte tekutinu přívodní trubicí jen tak rychle, jak rychle ji mouka absorbuje. Poté, co směs vytvoří kouli, zpracovávejte těsto dalších 45 sekund.
4. Těsto přeneste do nerezové mísy a přikryjte ho fólií. Nechte kynout při pokojové teplotě asi 4 hodiny.
5. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Těsto vložte do čisté formy s dostatečným prostorem, aby se jednotlivé části mohly roztáhnout a nedotýkaly se. Těsto pevně přikryjte a uložte do chladničky nejméně na 24 hodin a maximálně na 3 dny.
6. Když je těsto připraveno k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu, než ho vytvarujete do krusty.

*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasype do teplé vody spolu s cukrem, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

TENKÉ A KŘUPAVÉ

Na 2 základy pro pizzu

Toto těsto se rozválí na tenké plátky a hodí se na jakýkoli styl tenké a křupavé pizzy.

SLOŽENÍ

190 ml teplé vody (40 °C)

3 polévkové lžíce (45 ml)

olivového oleje 310 g

chlebové nebo 00 mouky

3 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí*

1 lžíce krupicového cukru

1 čajová lžička soli

METODA

1. Smíchejte vodu a olivový olej v odměrce na tekutiny.
2. Mouku, cukr, sůl a droždí dejte do mísy kuchyňského robotu s nožem na sekání nebo na těsto. Krátce promíchejte, asi 10 sekund.
3. Za chodu stroje nalévejte tekutinu přívodní trubicí jen tak rychle, jak rychle ji mouka absorbuje. Jakmile směs vytvoří kouli, zpracovávejte těsto dalších 45 sekund.
4. Přeneste těsto do nerezové mísy a přikryjte ho plastovou fólií** nebo ho vložte do uzavíratelného plastového sáčku. Uložte do chladničky alespoň přes noc a maximálně na 3 dny.
5. Když je připraven k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte ho alespoň 1 hodinu odstát při pokojové teplotě. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Každou část těsta vložte do samostatné mísy a přikryjte ji plastovou fólií.
6. Po zdvojnásobení velikosti je těsto připraveno k použití na pizzu.

*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody spolu se špetkou cukru, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

******Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje okamžitý noční odpočinek. Těsto však lze použít i po uhnětení s hodinovým odpočinkem při pokojové teplotě, sledujte, jak se peče, protože má tendenci se při krátkém odpočinku nafouknout.

DEEP DISH

Těsto na 1 hlubokou pizzu

SLOŽENÍ

400 g chlebové nebo

00 mouky 1½ lžičky

solí

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí*

315 ml teplé vody (40 °C)

METODA

1. Do velké mísy dejte mouku, sůl a droždí. Prošlehejte je a spojte. Suché přísady zalijte vodou. Pomocí rukou nebo škrabky v míse zpracujte přísady na těsto. Ještě několikrát ho prohněťte a poté přikryjte a nechte při pokojové teplotě odpočívat nejméně 16 nebo až 24 hodin.
2. Těsto několikrát přeložte a použijte ho ve svém oblíbeném receptu na pizzu.

POZNÁMKA: Tento recept lze připravit v kuchyňském robotu nebo mixéru.

*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

BEZLEPKOVÝ

Na 2 základy pro pizzu

SLOŽENÍ

240 ml teplé vody

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí* 20

ml olivového oleje

310 g bezlepkové

mouky 1 lžička soli

METODA

1. V odměrce na tekutiny rozpustíte droždí v teplé vodě. Nechte kvasnice stát, dokud nezpění, asi 5 minut. (Poznámka: pokud kvasnice do 10 minut nezpění, znamená to, že nejsou aktivní a měli byste je vyhodit a začít znovu.)
2. Mouku a sůl dejte do mísy. Uprostřed udělejte důlek. Přilijte teplou vodu, směs droždí a olej. Rukama míchejte, dokud se těsto nespojí a nebude hladké. Vyklopte ho na lehce pomoučněnou pracovní plochu a krátce prohněťte.
3. Těsto vložte do lehce olejem vymazané mísy a přikryjte ho fólií. Odložte na teplé místo a nechte 30 minut kynout nebo dokud se těsto nezdvojnásobí.
4. Těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a hněťte dalších 5 minut nebo dokud není hladké a pružné. Rozdělte těsto na polovinu a vyválejte základ pizzy na požadovanou velikost a tloušťku. Před válením posypte stůl trochou bezlepkové mouky, aby se těsto nelepilo.
5. předeheřte troubu na pizzu na 260 °C. Opatrně přeneste základ pizzy na mřížku a navrch dejte omáčku a požadované přílohy. Pečte 10-13 minut nebo dokud sýr nezezlátne a základ není křupavý.

*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

TRADIČNÍ OMÁČKA NA PIZZU

Dělá 1,5 šálku

SLOŽENÍ

- 1 malá cibule , nakrájená nadrobno
- 1 lžice extra panenského olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- nasekané nadrobno 1 lžička
- sušeného oregana
- 1 plechovka drcených rajčat (400 g) 1 lžička
- solí
- ¼ lžičky čerstvě mletého černého pepře
- Chilli vločky (nepovinné, podle chuti, pro pikantnější omáčku)

METODA

1. Do středně velké pánve na středním ohni přidejte olivový olej. Když se olej na pánvi rozvoní, přidejte cibuli. Přidejte česnek a oregano. Vařte, dokud cibule nezměkne a česnek nezačne vonět.
2. Do pánve přidejte rajčata a sůl. Přiveďte je k varu a pak je na mírném ohni vařte 30 minut, nebo dokud se jejich chuť neprohloubí a omáčka nezhoustne a nezredukuje se na polovinu.
3. Vypněte oheň a nechte ji 10 minut vychladnout. Vmíchejte černý pepř a volitelné chilli vločky. Ochutnejte a podle toho upravte koření. Zredukovanou omáčku přendejte do misky, aby vychladla, a teprve pak ji použijte jako polevu na pizzu. Tato omáčka se dobře mrazí.

POZNÁMKA: Omáčka na pizzu: Někdy je méně omáčky více. Pokud pizzu přelijete omáčkou, může se rozmočit nebo sklouznout na kámen a způsobit trochu nepořádku. Omáčku připravujte jednoduše a soustředěně.

AUTENTICKÁ ITALSKÁ OMÁČKA NA PIZZU BEZ VAŘENÍ

Připravte si omáčku na 4 pizzy

SLOŽENÍ

1 plechovka (400 g) kvalitních konzervovaných drcených nebo krájených rajčat (nejlepší jsou rajčata San Marzano DOP)

1 lžíce olivového

oleje 1 lžíce soli

1 stroužek česneku

(nepovinné) 4-5 lístků

čerstvé bazalky

1 lžíce čerstvého oregana

METODA

1. Všechny ingredience vložte do mísy.
2. Pomocí tyčového mixéru nebo kuchyňského robotu rozmixujte suroviny na pyré, dokud nebude omáčka důkladně rozmixovaná, ale stále hrubá (nechcete mít hladkou strukturu jako passata).
3. Ochutnejte, upravte koření a omáčka je připravena k použití na základy pizzy.

Použijte ihned, případně uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce po dobu až 4 dnů nebo můžete zmrazit a uchovávat na později.

POZNÁMKA: Klíčem k této omáčce jsou kvalitní konzervovaná rajčata.

KLASICKÁ NEAPOLSKÁ PIZZA MARGHARITA

Na 1 pizzu

SLOŽENÍ

1 těsto na neapolskou pizzu (recept na str. 26)

2 polévkové lžíce omáčky na pizzu bez vaření

(recept str. 32) 85 g čerstvé mozzarely,

nakrájené na plátky silné asi 0,5 cm

3 listy bazalky

2 lžičky strouhaného

parmezánu Extra panenský

olivový olej na pokapání

METODA

1. Předehřejte troubu na pizzu s kamenem na mřížce na 380 °C.
2. Těsto na pizzu rozprostřete na kruh o průměru 30 cm.
3. Těsto přeneste na moukou bohatě vysypanou desku na pizzu.
4. Omáčku rovnoměrně rozetřete po středu těsta a nechte 2 cm okraj.
5. Na omáčku rozprostřete mozzarellu.
6. Jemně pizzou na mřížce zatřeste, abyste se ujistili, že se nelepí. Pokud se těsto někde lepí, opatrně ho nadzvedněte a podsypete další moukou.
7. Nastavte časovač na 5 minut. Sundejte pizzu ze slupky a položte ji na pizza kámen. Spustěte časovač.
8. Po zaznění časovače zkontrolujte pizzu. Pokud je pizza upečená na požadovanou míru, vyjměte ji z trouby pomocí lopatky nebo ji pečte ještě asi 1 minutu. Přesuňte pizzu na prkénko. Ozdobte ji parmazánem, bazalkou a olivovým olejem. Nakrájejte na plátky a podávejte.

GARLIC KNOTS

Hlubokou pánev potřete 1 lžící olivového oleje. Rozdělte 500 g těsta na pizzu na stejné kousky. Každý kousek rozválejte na provaz a svažte do uzlu. Rozpusťte 4 lžíce másla s jemně nasekaným česnekem (asi 4 stroužky). Každý uzlík namočte do rozpuštěného česnekového másla a rovnoměrně ho položte do hluboké pánve. Přikryjte a nechte 30 minut kynout. Pečeme při 230°C asi 15 minut, dokud nezezlátnou. V polovině pečení pánev otočte, aby byl výsledek rovnoměrný.

SKOŘICOVÉ CUKROVÉ ZÁVITY

Těsto připravte stejně jako na česnekové uzlíky. Každý uzlík potřete rozpuštěným máslem a bohatě posypte skořicovým cukrem. Pečte při 230°C asi 15 minut, dokud nezezlátnou. V polovině pečení plech otočte, aby se koláče rovnoměrně propekly.



Cuisinart®

Pec na pizzu CPZ120U

Gratulujeme vám k zakúpeniu pece na pizzu.

Cieľom spoločnosti Cuisinart je už viac ako 30 rokov vyrábať to najlepšie kuchynské vybavenie. Všetky výrobky Cuisinart sú skonštruované tak, aby mali výnimočne dlhú životnosť a aby sa jednoducho používali a podávali vynikajúci výkon každý deň.

Ak sa chcete dozvedieť viac o našich výrobkoch a získať nápady na recepty, navštívte našu webovú stránku www.cuisinart.co.uk.

Obsah

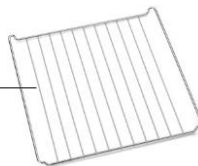
Popis produktu.....	5
Dôležité bezpečnostné upozornenia.....	6
Používanie pece na pizzu	10
Štýly pizze	12
Výroba dokonalej pizze.....	13
Tipy na prípravu cesta na pizzu	17
Tipy na polevy.....	19
Tipy a návrhy na recepty.....	20
Riešenie problémov	20
Čistenie a údržba.....	22
Záruka Spojeného kráľovstva	24
Popredajný servis v Spojenom kráľovstve	25
Recepty.....	26



Keramic
Kameň z



Drôtený



Panvica Deep Dish



Skladacia
šupka
na pi-



Krájač na pizzu



Zásobník na omrvinky (nie je
zobrazený)

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

Pri používaní tohto spotrebiča vždy dodržiavajte tieto bezpečnostné pokyny, aby ste zabránili zraneniu osôb alebo poškodeniu spotrebiča. Tento spotrebič sa smie používať len tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Pri nesprávnom používaní výrobku hrozí nebezpečenstvo poranenia.

DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA



■ **VAROVANIE:** veľmi horúce povrchy.

Pri používaní ohrievacieho pohára buďte opatrní, povrch môže byť horúci

- **NEDOTÝKAJTE sa** horúcich povrchov, pretože by mohlo dôjsť k poraneniu.
- Zapnutý a používaný spotrebič nesmie byť umiestnený v nábytku ani v žiadnej vstavanej jednotke.
- **IDE O SPOTREBIČ, NA KTOROM JE PRÍTOMNÁ OBSLUHA.** Počas používania ho nenechávajte bez dozoru.
- **DÔLEŽITÉ:** Po použití nechajte zariadenie zapojené do siete, kým sa ventilátory nevypnú, aby sa zabezpečilo správne chladenie rúry a elektroniky.
- Niektoré typy vinylového alebo laminátového kuchynského nábytku sú obzvlášť náchylné na poškodenie alebo zmenu farby teplom aj pri teplotách nižších, ako sú uvedené vyššie. Za akékoľvek škody spôsobené inštaláciou spotrebiča v rozpore s týmito pokynmi zodpovedá majiteľ. Tento spotrebič by ste nemali používať na odkladanie predmetov alebo ako pracovnú plochu.
- Spotrebič by nemal prísť do kontaktu s ľahko horľavými

materiálmi, ako sú záclony, textílie, steny a podobne, ani by nemal byť nimi zakrytý. Vždy zabezpečte dostatočnú bezpečnostnú vzdialenosť od horľavých materiálov.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytla dohľad alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Deti by mali byť vždy pod dohľadom, aby sa s týmto spotrebičom nehrali.

- Aby ste sa vyhli popáleninám, pri vyberaní príslušenstva z rúry na pizzu postupujte veľmi opatrne.
- Tento spotrebič je určený len na vnútorné použitie v domácnostiach a nie je určený na použitie v zariadeniach, ako sú: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, na farmách, pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach, v zariadeniach typu penzión a raňajky.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený prírodný kábel. V prípade poškodenia prírodného kábla okamžite prerušte používanie. Ak je prírodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca. Spotrebič vráťte do strediska starostlivosti o zákazníkov (ďalšie informácie nájdete v časti "Popredajný servis vo Veľkej Británii"). Spotrebiteľ sa nesmie pokúšať o opravu.
- Prírodný kábel nenechávajte visieť cez okraj kuchynského stola alebo pracovnej dosky.
- Nedovoľte, aby sa prírodný kábel dostal do kontaktu so zdrojmi tepla.
- Keďže sa vonkajšie povrchy môžu pri používaní spotrebiča zahrievať, dbajte na to, aby sa povrchy spotrebiča nedostali do kontaktu s inými povrchmi citlivými na teplo.
- Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Nie je vhodný na vonkajšie použitie.
- Neodkladajte kuchynský riad ani nádoby na pečenie na sklenené dvierka.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Vždy sa uistite, že používané napätie zodpovedá napätiu na spotrebiči, ktoré je uvedené na spodnej strane krytu.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časového spínača alebo samostatného kontrolného systému.
- Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak je ponechaný bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky za privodný kábel.
- Pred dotykom privodného kábla alebo pred vytiahnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky sa vždy uistite, že máte suché ruky.
- Keď je vnútorná rúra na pizzu pripojená k elektrickej sieti, nepokúšajte sa potraviny vytiahnuť.
- Nečistite kovovými drhnúcimi podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST

- Pred prvým použitím sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené všetky obalové materiály a všetky propagačné štítky alebo nálepky.
- Pred použitím spotrebič vždy skontrolujte, či na ňom nie sú viditeľné známky poškodenia. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak spadol. V prípade poškodenia alebo poruchy spotrebiča kontaktujte linku starostlivosti o zákazníkov Cuisinart (ďalšie informácie nájdete v časti "Popredajný servis vo Veľkej Británii").
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Rúru na pizzu umiestnite na stabilný, rovný a tepelne odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
- Počas prevádzky alebo keď je spotrebič horúci, nekladte naň žiadne predmety.
- Počas varenia nebaľte potraviny do plastových fólií, polyetylénových vreciek ani kovových fólií. Môže to spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák ani do jeho blízkosti.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapnutý alebo zapojený do siete.
- Ak sa zariadenie nepoužíva, vždy ho odpojte od elektrickej siete. V rúre na pizzu neukladajte žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Pred použitím pravidelne kontrolujte všetky časti. Ak je niektorá časť poškodená, **NEPOUŽÍVAJTE ju**.
- Aby ste predišli zraneniu alebo možnému požiaru, spotrebič počas používania nezakrývajte.
- Plech na omrvinky ani žiadnu časť rúry nezakrývajte kovovou fóliou. Spôsobilo by to prehriatie rúry.
- Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom alebo poranením osôb neponárajte hlavnú jednotku, napájací kábel ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín a nevkladajte ich do umývačky riadu.
- Ak chcete zariadenie odpojiť, otočte ovládač do polohy vypnuté a potom vytiahnite zástrčku zo siete.
- Po použití spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Ak sa zariadenie nepoužíva a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred montážou alebo demontážou dielov a pred čistením spotrebiča nechajte úplne vychladnúť.
- Kameň na pizzu a tanier na pizzu s drevenou rukoväťou odporúčame starostlivo umyť ručne. Ak sa má príslušenstvo z nehrdzavejúcej ocele umývať v umývačke riadu, umiestnite ho len do horného stojana.



VAROVANIE: Polyetylénové vrecká na výrobku alebo obale môžu byť nebezpečné. Aby ste zabránili nebezpečenstvu udusenía, uchovávajte ich mimo dosahu dojsť a detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

Tento výrobok je v úplnom súlade so všetkými príslušnými právnymi predpismi EÚ a Spojeného kráľovstva a normami, ktoré sa vzťahujú na tento typ a triedu spotrebiča. Sme spoločnosť certifikovaná podľa normy ISO9001:2015, ktorá neustále vyhodnocuje výkonnosť nášho systému riadenia kvality. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa bezpečnosti a zhody výrobku, obráťte sa na naše oddelenie služieb zákazníkom (pozri časť "Popredajný servis v Spojenom kráľovstve").



Likvidácia elektrických a elektronických zariadení po skončení životnosti

■ Tento symbol na výrobku alebo na obale označuje, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho by sa mal odovzdať na zbernom mieste spotrebičov na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predísť možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak mohlo spôsobiť nevhodné nakladanie s odpadom z tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom obecnom úrade alebo v službe likvidácie domového odpadu.

POUŽÍVANIE PECE NA PIZZU CUISINART

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím pece na pizzu sa uistite, že sú odstránené všetky obaly a že je umiestnená na rovnom povrchu. Všetko príslušenstvo by sa malo dôkladne vyčistiť (pozri časť Čistenie a údržba).

Odsuňte rúru na pizzu o 5-10 cm od steny alebo od akýchkoľvek predmetov na pracovnej doske. Nepoužívajte ju na povrchoch citlivých na teplo.

Skontrolujte, či je tácka na omrvinky na svojom mieste, a vložte drôtený rošt a kameň na pizzu.

POZNÁMKA: Predmety by sa nemali ukladať na hornú časť rúry. Ak sú, odstráňte všetky predmety pred zapnutím rúry. Vonkajšie steny sa pri používaní zahrievajú. Uchovávajte ich mimo dosahu detí.

NÁVOD NA OBSLUHU

- Piecu na pizzu umiestnite na stabilný, rovný, žiaruvzdorný povrch. Zapojte ju do elektrickej siete a zabezpečte, aby sa nachádzala na dobre vetranom mieste. V dôsledku vysokých teplôt sa môže uvoľňovať trochu dymu.
- Uistite sa, že je drôtený rošt vložený do rúry v správnej polohe.



- Kameň na pizzu položte na mriežku.

DÔLEŽITÉ: S kameňom na pizzu zaobchádzajte opatrne, pretože je krehký. Povrch kameňa na pizzu pred použitím neumývajte ani nenamáčajte.

- Otočte volič na požadovanú teplotu. Rozsvieti sa kontrolka napájania, zaznie zvukové upozornenie a rúra sa začne predhrievať.

Predhriatie pece na pizzu

- Rúra na pizzu sa automaticky predhrieva približne 16-17 minút po zapnutí rúry. Čas predhrievania zabezpečuje nasýtenie kameňa na pizzu teplom, čo je nevyhnutné pre chrumkavú spodnú kôrku pizze.
- Kým sa rúra predhrieva, zostavte pizzu (pozri stranu 13).
- Po dokončení predhrievania zaznie zvukové upozornenie a rozsvieti sa kontrolka pripravenosti na teplotu.

POZNÁMKA: Pizzu je potrebné dať dokopy, preto je najlepšie ju zostaviť počas predhrievania rúry alebo ešte predtým.

Pečenie pizze

- Keď je pec na pizzu zahriata a pizza je zostavená, pomocou priloženej šupky na pizzu ju opatrne nasuňte na rozohriaty kameň v peci. Nastavte časovač pomocou tlačidiel +/- a stlačte tlačidlo štart. Keď časovač dosiahne 00:00, zaznie zvukové upozornenie.
- V polovici pečenia pizzu skontrolujte a pomocou šupky na pizzu ju zdvihnite a vyberte. Otočte pizzu a vložte ju späť do rúry.

DÔLEŽITÉ: Upozorňujeme, že ukončenie cyklu časovača neznamená vypnutie rúry.

- Keď je pizza hotová, vyberte ju z rúry pomocou šupky na pizzu a vychutnajte si ju!
- Ak chcete rúru kedykoľvek vypnúť, posuňte volič do polohy vypnuté. Kontrolka napájania zhasne a zaznie zvukové upozornenie.

POZNÁMKA: Pri pečení pri vyšších teplotách pozorne sledujte priebeh pečenia, pretože pizza sa rýchlo upečie.

DÔLEŽITÉ: Po použití nechajte zariadenie zapojené do siete, kým sa ventilátory nevypnú, aby sa zabezpečilo správne chladenie rúry a elektroniky.

POZNÁMKA: Pred prípravou pizze sa vždy uistite, že je rúra na pizzu predhriata (indikuje to kontrolka pripravenosti na teplotu).

Zabezpečí to najlepšie výsledky pre všetky štýly pizze. Ak pripravujete viacero štýlov pizze, odporúčame začať s pizzou, ktorá si vyžaduje nižšiu teplotu.

POZNÁMKA: Ak zistíte, že pizza vychádza z rúry mierne bledá alebo nedopečená, dajte rúre 5-10 minút na opätovné zahriatie.

PIZZA STYLES

Neapolský

400°C 4-5 minút

Neapolská pizza sa často označuje ako "pizza na dreve", pretože sa tradične pečie v peciach na drevo. Charakteristickou črtou je tmavá spodná kôrka a vysoká a žuvačková vonkajšia kôrka. Tento štýl pizze je zameraný na chuť cesta a menej na prísady, takže pri tomto štýle pizze je potrebné šetriť prísadami. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pizzu v polovici doby pečenia otočte šupkou.

Tenké a chrumkavé

370°C 4-5 minút

Cesto je trochu sladšie a niekedy sa doň pridáva viac oleja alebo tuku ako do tradičného cesta na pizzu. Je tenké s malou vonkajšou kôrkou.

Hlboká panvica

300°C 15 minút

Pizza z hlbokej panvice, ktorá sa považuje za chicagskú špecialitu, sa tradične pripravuje vo vysokej panvici a má hrubú kôrku, naplnenú veľkým množstvom omáčky, syra a ďalších tradičných pizzových príloh. Syr sa často roztopí na kôrke a vytvorí chrumkavú štruktúru, keď sa počas pečenia dotýka panvice.

Focaccia

400°C 15 minút

Focaccia je chlieb obohatený olivovým olejom. Niekedy sa podáva len s ľahkou posýpkou z bylín a soli, prípadne s trochou strúhaného syra. Inokedy sa pečie dvakrát, pričom sa

najprv upečie na paru, potom sa plní syrom a náplňami a potom sa dopečie, aby sa z neho stal skôr plnený chlieb.

Calzone

300°C 15 minút

Túto základnú pizzu možno najjednoduchšie opísať ako plnenú pizzu. Cesto na pizzu sa rozťahne do oválnej alebo kruhovej formy a naplní sa syrom, zvyčajne ricottou a mozzarellou, a často zmesou zeleniny a mäsa. Pečie sa priamo na pizza kameni, aby sa zabezpečil chrumkavý povrch.

12 a rýchle pečenie.

Zmrazené

230°C 10-20 minút

Mrazenú pizzu pečte priamo na predhriatom pizza kameni. Majte na pamäti, že hrubšie kôrky si vyžadujú viac času, zatiaľ čo tenšie kôrky a osobné pizze zaberú menej času. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pizzu v polovici doby pečenia otočte šupkou.

Bez lepku

350°C 10-15 minút

Bezlepkové kôrky si vyžadujú osobitnú pozornosť. Keďže sú zvyčajne lepkavejšie, najlepšie je piecť ich v hlbokoj panvici a nie priamo na pizza kameni. Možno bude potrebné ich pred upečením polievky prepražiť, aby sa zabezpečilo, že budú úplne prepečené a vydržia váhu a vlhkosť polievky.

Karfiol

275°C 4-5 minút

Karfiolové cesto si vyžaduje osobitnú pozornosť, podobne ako bezlepkové cesto. Ak ich pripravujete čerstvé, musia sa piecť v hlbokoj panvici a vyžadujú si, aby bola panvica dobre vymastená. Kôrka sa musí pred polievaním pariť.

PRÍPRAVA DOKONALEJ PIZZE

Výroba pizze si vyžaduje prax - tu je niekoľko kľúčových krokov k úspechu:

Nástroje pre úspech:

- Škrabka je užitočná na delenie cesta, zdvíhanie cesta a čistenie pracovných plôch.
- Digitálne váhy na váženie zložiek
- Krájač na pizzu

Múka a cesto:

- Na prípravu cesta ponúkame recepty, ktoré používajú tri spôsoby: ručne, pomocou kuchynského robota alebo pomocou mixéra. Naše recepty na cesto môžete pripraviť ktoroukoľvek z týchto troch metód.
- Na väčšinu druhov pizzového cesta sa odporúča použiť chlebovú múku alebo múku 00.
- Pri práci s cestom a tvarovaní je nevyhnutné pridať viac múky. pizzu. Zabraňuje prilepeniu cesta na ruky, pracovnú plochu a predovšetkým na pizza dosku.
- Prebytočná múka sa na pizza kameni pripáli, preto pri posúvaní pizze do pece pomocou šupky na pizzu použite len toľko múky, koľko je potrebné na to, aby sa cesto neprilepilo.
- Vo väčšine prípadov sú naše recepty na cesto na pizzu lepkavé, čo je trochu iné ako pri iných druhoch chlebového cesta. Táto lepkavá konzistencia vytvára charakteristickú žutú a aromatickú pizzu, ktorá počas pečenia bublinkuje. Pri používaní týchto ciest majte ruky a povrchy jemne pomúčené a nezabudnite pracovať rýchlo, aby sa s nimi ľahšie manipulovalo.
- Cesto na pizzu vyberte z chladničky aspoň 1 hodinu alebo až 3 hodiny pred použitím, pretože pri izbovej teplote sa s cestom lepšie pracuje. Cesto nechajte počas odpočinku vždy zakryté.
- Pri práci s cestom na pizzu používajte ruky posypané múkou. Ak budete mať ruky poprášené múkou, zabráni sa lepeniu cesta a

tiež sa zabráni pridávaniu príliš veľkého množstva múky do cesta pri jeho tvarovaní. Prebytočnú múku môžete vždy pred polievaním cesto očistiť.

- Ak sa cesto neroztahuje alebo netáhá do požadovaného tvaru, potrebuje čas na odpočinok. Prikryte ho, nechajte odpočívať asi 10 až 15 minút a skúste ho znova rozťahnuť. Tvrdé cesto netlačte silou, inak sa pravdepodobne roztrhne a nedosiahne požadovaný tvar alebo veľkosť.

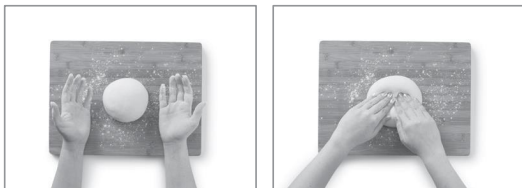
Čas a teplota:

Čas a teplota pečenia pizze sa v priebehu procesu líšia. Kameň naďalej absorbuje teplo, keď pečiete ďalšie pizze, preto vždy sledujte prostredie pečenia a snažte sa zvyknúť si na to, ako sa vaša pizza pečie. Vaša druhá pizza sa nebude piecť rovnako ako prvá, ale všetky budú chutné, keď tento proces zvládnete.

Príprava pizze na pečenie priamo na kameni:

1. Pripravte si omáčku a polevy a pripravte ich na použitie. Keď si cesto dostatočne oddýchne, pracovnú plochu zľahka vysypte múkou a do stredu položte gulôčku cesta. Na prípravu pizze odporúčame 250 g cesta. Maximálne odporúčané množstvo na jednu pizzu je 450 g cesta.
2. Oboma rukami stlačte gulôčku cesta od stredu pomocou

prsty. Tlačte cesto od stredu smerom von, aby ste ho rozťahli do väčšieho kruhu.



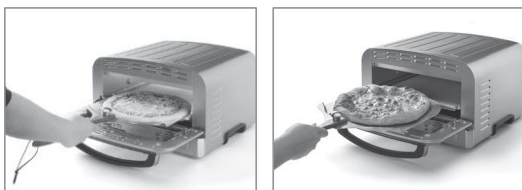
3. Cesto aspoň raz obráťte, aby sa nelepilo (podľa potreby pridajte ďalšiu múku), a zároveň ho rovnomerne rozťahnite a vytvarujte smerom od stredu von.



4. Po rozťahnutí na požadovanú veľkosť zľahka vysypte múkou šupku na pizzu. Pridanie malého množstva krupicovej múky môže tiež pomôcť zabrániť lepeniu cesta.
5. Cesto položte na šupku. Pred pridaním vytvarovaného čerstvého cesta sa uistite, že je šupka vychladnutá. Uistite sa, že veľkosť cesta nie je väčšia ako šupka. Je dôležité orezávať cesto, ktoré presahuje.
6. Rýchlo ich polejte omáčkou a požadovanými posýpkami. Pri polevách majte na pamäti, že stačí málo. Pridanie príliš veľkého množstva omáčky alebo syra zaťaží cesto a sťaží jeho skĺznutie z pizza roštu. Neupečenú pizzu nenechávajte na šupke dlhšie ako 2 minúty, aby sa neprilepila.



7. Miernym potrasením sa uistíte, že sa cesto môže na šupku pohybovať. Ak by sa na niektorej časti prilepilo, jemne ho nadvihnite a zľahka posypte šupku ďalšou múkou.
8. Otvorte dvierka rúry a vložte šupku do rúry. Posuňte pizzu na kameň rýchlym, ale istým pohybom dopredu a potom dozadu.
9. Keď je pizza hotová, zasunúť ju pod ňu šupku. Opatrne ju zdvihnite a vyberte z rúry, potom pizzu preložte na dosku na krájanie. Pred krájaním a podávaním nechajte pizzu mierne vychladnúť. Pred zostavením ďalšej pizze nechajte šupku vychladnúť.



Príprava pizze na panvici:

Odporúčame používať vyhradenú hlbokú panvicu s pecou na pizzu, hoci na použitie sú vhodné aj iné liatinové panvice/panvice z uhlíkovej ocele, ktoré sa hodia. V tejto rúre nepoužívajte panvice s nepríľnavým povrchom alebo s povrchovou úpravou. Pripravte cesto na pizzu na panvicu (strana 29). Z tohto receptu pripravíte dostatočné množstvo cesta na jednu hlbokú panvicu na pizzu.

1. Vnútro panvice potrite 3 - 4 lyžicami olivového oleja v závislosti od pripravovaného štýlu.
2. Cesto preložte na olejom vymastenú panvicu a niekoľkokrát ho otočte, aby bolo úplne pokryté olivovým olejom.
3. Cesto jemne stláčajte končekmi prstov a rozotrite ho smerom k 4 stranám formy (netlačte naň silou, nakoniec sa rozotrie).
4. Panvicu prikryte a nechajte 20 minút odpočívať. Po odležaní cesto odkryte a postup zopakujte, pričom sa zamerajte na rozotretie cesta až po okraje panvice. Prikryte a opakujte tento

postup, kým cesto nezaplní panvicu. Tento proces môže trvať až 3 kolá (spolu 60 minút).

5. Keď cesto vyplní panvicu, pridajte požadované polevy.
6. Pizzu voľne prikryte fóliou a nechajte vykysnúť, kým sa pec na pizzu predhreje.
7. Keď je rúra na pizzu predhriata, vložte hlbokú panvicu do rúry priamo na kameň na pizzu.
8. Keď je pizza hotová, vyberte ju z rúry a pred krájaním a podávaním ju presuňte z panvice na dosku na krájanie.

Príprava tenkej a chrumkavej pizze:

1. Pri príprave pizze, ktorá sa pečie priamo na kameni, postupujte podľa krokov 1 až 3 (strana 14).
2. Roztiahnuté cesto položte na pomúčenú pracovnú plochu. Pomocou valčeka rozvaľkajte cesto na tenký 30 cm kruh alebo obdĺžnik.
3. Zľahka vysypte múkou mriežku na pizzu a opatrne na ňu premiestnite vyvaľkané cesto, pričom rýchlo pridávajte na pizzu polevy podľa potreby.
4. Miernym potrasením sa uistite, že sa cesto môže na šupke pohybovať. Ak by sa na niektorej časti prilepilo, jemne ho nadvihnite a posypte šupku ďalšou múkou.
5. Otvorte dvierka rúry a vložte šupku do rúry. Posuňte pizzu na kameň rýchlym, ale istým pohybom dopredu a potom dozadu.
6. Keď je pizza hotová, zasuňte pod ňu šupku. Opatrne ju zdvihnite a vyberte z rúry, potom pizzu preložte na dosku na krájanie. Pred krájaním a podávaním nechajte pizzu mierne vychladnúť. Pred zostavením ďalšej pizze nechajte šupku vychladnúť.

VÝROBA CESTA NA PIZZU TIPY

Tipy na prípravu cesta:

Kvasnicové cesto na pizzu sa dá pripraviť rôznymi spôsobmi. Bez ohľadu na zvolenú metódu postupujte podľa pokynov na kysnutie uvedených v konkrétnom recepte, keď je cesto pripravené.

Pri všetkých spôsoboch, ak používate instantné droždie, môžete droždie pridať spolu so suchými prísadami. Aktívne sušené droždie by sa malo najprv vykysnúť s tekutými zložkami pri vhodnej teplote kysnutia (40 °C).

Kľúčom k dobrému cestu je trpezlivosť, čím dlhšie môže pomaly kysnúť a odpočívať v chladničke, tým dlhšie sa rozvíjajú chute (až 72 hodín pre dosiahnutie najlepších výsledkov).

Ručne:

Pripravte si všetky prísady a nástroje. Najlepšími nástrojmi na ručnú prípravu cesta sú veľká, široká a plytká misa na miešanie, malá miska s univerzálnou alebo chlebovou múkou na poprášenie rúk a pracovnej plochy a odmerka na vodu. Užitočná, ale nie nevyhnutná je plastová škrabka na cesto.

Všetky suché prísady dajte do misky na miešanie a vodu/tekutinu do odmerky. Suché prísady zmiešajte metličkou alebo pomocou škrabky.

Pridajte minimálne množstvo vody (ak je uvedený rozsah) a začnite miešať. Ak používate ruky, dôkladne ich obalte múkou. Keď sa cesto spojí, môžete ho úplne premiešať a prehniest' v mise alebo preniesť na čistú pracovnú plochu posypanú múkou. Cesto na pracovnej ploche hnetieme, až kým na dotyk nepruží. Ak sa cesto lepí, snažte sa nepridávať príliš veľa ďalšej múky, radšej len pokračujte v hnetení (pridanie ďalšej múky na ruky je v poriadku, ak sa cesto naozaj lepí na ruky). Nakoniec sa spojí.

Dobrou metódou je pritiahnuť časť cesta k sebe a potom ho preložiť cez seba. Otočte cesto o 45 stupňov a potom to zopakujte. Tento postup opakujte, kým cesto nebude pekne pružné.

Kuchynský robot:

Kuchynský robot pripraví cesto rýchlo a jednoducho. Keďže sa cesto miesi pri vyššej rýchlosti, a teda sa viac zahrieva, ako keby sa pripravovalo ručne alebo v mixéri, dokonalá guľa cesta vznikne za niekoľko sekúnd a nie minút ako pri iných metódach.

Suché prísady vložte do pracovnej misy s kovovým nožom alebo nožom na cesto.

Ak máte k dispozícii, spracujte ho na nízkych otáčkach alebo na rýchlosti pečiva. Pri spustenom stroji pomaly pridávajte vodu/tekutinu cez prírodnú trubicu, pričom dbajte na to, aby sa pridávala len tak rýchlo, ako dokážu suché prísady absorbovať.

to. Ak sa vám cesto zdá príliš lepkavé alebo mokré, pridajte po lyžičkách ďalšiu múku. Keď cesto vytvorí guľu, hnetieme ho ďalších 45 až 60 sekúnd.

Potom môžete guľôčku cesta položiť na čistý povrch, ktorý ste zľahka posypali múkou, a niekoľkokrát ju rukou prehniest', aby ste sa uistili, že je hladká a po ľahkom stlačení pruží.

Stojanový mixér:

Stojanový mixér je obľúbený pri príprave cesta na pizzu. Je jednoduchšie pripraviť väčšie dávky ako v kuchynskom robote a väčšinou i d e o metódu bez použitia rúk, pre tých, ktorí si nechcú príliš zašpiniť ruky.

V miske zmiešajte suché prísady. Stojanový mixér vybavte hákom na cesto. Do misy na miešanie pridajte tekuté prísady. Potom pridajte suché prísady. Postupujte podľa receptu, či sa suché

prísady pridávajú naraz alebo postupne.

Keď sa vytvorí guľa cesta, pokračujte v miesení na nízkych otáčkach 10 minút.

TIPY NA TOPPING

Pri príprave čerstvej pizze nepoužívajte príliš veľa omáčky ani nepreplňujte polevy. Pridanie príliš veľkého množstva omáčky spôsobí, že cesto bude po upečení rozmočené a pri vložení do rúry sa môže ťažšie odstrániť zo šupky.

Ak pripravujete červenú pizzu neapolského typu, odporúčame približne 3 polievkové lyžice omáčky na pizzu. Pre štýly New York a Thin & Crispy je typické trochu viac omáčky. Ak si želáte mimoriadne šťavnatú pizzu, najlepšie je opieť kôrku, aby sa spodok pizze stal chrumkavým, a potom ju doplniť požadovanou omáčkou a prílohami.

Väčšinu príloh na pizzu je najlepšie vopred pripraviť. Surové prísady majú viac vlhkosti, ktorá môže pri pečení preniknúť do pizze a vytvoriť nepríjemne rozmočené cesto. Aj preto, že pizza trvá málo

čas na prípravu, niektoré prílohy sa nemusia správne uvariť, ak nie sú predvarené.

NÁVRHY:

Opätovný ohrev:

Zvyšky pizze sa môžu ohrievať pri teplote 170°C po dobu 5 minút.

Čorobiť so zvyšným cestom:

Zmrazenie cesta šetrí čas na ďalší večer s pizzou. Pripravte požadované cesto a nechajte ho kysnúť celý čas uvedený v recepte (pred tvarovaním). Rozdeľte cesto na jednotlivé porcie (buď na jednotlivé pizze, 250 g, alebo na pizzu na panvici, aby ste

naplnili celú panvicu). Dobre ho zabaľte do fólie a vložte do mrazničky. Cesto môžete zamraziť až na 2 mesiace.

Ak chcete cesto rozmraziť, odstráňte ho z potravinovej fólie a vložte do misy alebo na panvicu a prikryte. Pred použitím ho dajte na 1 až 3 hodiny do chladničky na noc a na prípravu pizze postupujte podľa požadovaného štýlu.

VOPRED PRIPRAVENÉ CESTO

Ak nemáte čas na prípravu vlastného cesta, v chladenom oddelení supermarketov nájdete aj hotové guľky. Môžete použiť čerstvé pripravené cesto na pizzu, ktoré ponúka váš supermarket, aby ste ušetrili čas, ale nič sa nevyrovná čerstvému domácemu cestu na pizzu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Moje cesto sa lepí na šupku:

Pri tvarovaní cesta si pripravte viac múky. Pri tvarovaní si zľahka poprášte ruky a pracovnú plochu. Keď je pizza pokrytá vrchom, uistite sa, že sa môže pohybovať na povrchu, než sa pokúsíte ju vložiť do rúry. Ak by sa niektoré miesto zaseklo, zľahka ho poprášte múkou, aby sa pizza na doske pohybovala.

Omáčkou a polevami šetríte, príliš veľa ich môže spôsobiť prilepenie cesta k šupke.

Pred vložením vytvarovaného čerstvého cesta sa uistite, že kôra úplne vychladla. Cesto sa môže aj s múkou lepiť. Najlepšie tomu predídete tak, že obmedzíte čas, počas ktorého cesto leží na šupke, kým ho pripravujete alebo čakáte na pečenie.

Prečo sa mi cesto stále trhá a neroztáhuje?

Cesto je najlepšie spracovateľné pri izbovej teplote. Ak ste si cesto kúpili v supermarkete, museli by ste ho nechať pri izbovej

teplote asi 4 hodiny, aby získalo správnu konzistenciu.

Z rúry vychádza dym:

Je to normálne počas varenia v dôsledku extrémne vysokých teplôt. Aby ste to znížili, pokúste sa obmedziť množstvo múky použitej na šupke.

Rúra sa vznietila:

V niektorých prípadoch, napríklad pri použití nadmerného množstva múky alebo oleja, môže dôjsť k malému požiaru jedla v rúre. V takom prípade sa uistite, že sú dvierka rúry zatvorené. Ak sa oheň do 10 sekúnd sám neuhasí, vypnite rúru a odpojte ju od elektrickej siete, kým sa oheň neuhasí.

Hluk vychádza z rúry aj po jej vypnutí:

Je to úplne normálne. Vzhľadom na extrémne teploty, na ktoré sa rúra môže dostať, zostávajú ventilátory zapnuté ešte niekoľko minút po skončení pečenia. Neodpájajte rúru zo zásuvky, kým sa tieto ventilátory nezastavia.

Môj drôtený stojan vykazuje známky zmeny farby:

Pri bežnom používaní sa môže na drôtenom stojane objaviť určitá zmena farby, čo je úplne normálne a je to spôsobené vysokými teplotami. K zafarbeniu môže dôjsť aj na hlbokej panvici a drôtenom stojane.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred prvým použitím a po každom použití každú časť dôkladne vyčistite.
- Pred čistením vždy nechajte rúru úplne vychladnúť.
- Rúru vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé nástroje ani drhnutie, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy. Vonkajšiu časť jednoducho utrite čistou vlhkou handričkou a dôkladne osušte. Pred čistením naneste čistiaci roztok na handričku, nie priamo na hriankovač.
- Na čistenie interiéru použite vlhkú handričku a jemný tekutý mydlový roztok alebo sprej na špongiu. Nikdy nepoužívajte drsné abrazívne alebo korozívne prostriedky. Tie by mohli poškodiť povrch rúry. Na čistenie vnútra rúry nikdy nepoužívajte podložky z ocelevej vlny alebo kovové drhnúce prostriedky.

Čistenie príslušenstva:

- Hlboká panvica, rošt do rúry, plech na pizzu a plech na omrvinky: umývajte ručne v horúcej mydlovej vode. Tieto predmety NIE sú vhodné do umývačky riadu.
- Škrabka na pizzu: Odskrutkujte opatrne rukoväť a odložte ju na čistenie. Kovovú časť šupky umyte v horúcej mydlovej vode. Keď je šupka suchá, naskrutkujte rukoväť späť na miesto a uistite sa, že je pevne utiahnutá.

Čistenie a starostlivosť o kameň na pizzu:

- Na zachovanie dlhej životnosti pizza kameňa odporúčame pravidelné čistenie. Pred manipuláciou s kameňom sa uistite, že je úplne vychladnutý. Na prilepené potraviny použite hranu škrabky. Ak kameň na pizzu nepoužívate, skladujte ho v rúre.
- Kameň na pizzu nikdy neponárajte do vody. Mohlo by dôjsť k jeho trvalému poškodeniu alebo prasknutiu.
- Nikdy nepoužívajte olej alebo čistiaci prostriedok priamo na

kameň: je porézny a absorbuje čistiace prostriedky.

- Na kameň nikdy nepoužívajte nôž alebo krájač na pizzu, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie. Pred krájaním odstráňte pizzu z kameňa.
- Vyhňte sa extrémnym zmenám teploty kameňa.
- Kameň je krehký a pri náraze alebo páde sa môže zlomiť.
- Kameň je počas používania veľmi horúci a po použití zostáva dlho horúci.
- Kameň neochladzujte vodou ani ho nepoužívajte vlhký.
- Ak chcete vyčistiť pripálené stopy po jedle, počkajte, kým kameň vychladne, opatrne ho oboma rukami vyberte z rúry a odstráňte všetky voľné alebo veľké zvyšky.
- Ak sa kameň rozbije, vypnite rúru, nechajte ju vychladnúť a odpojte ju od elektrickej siete skôr, ako rozbitý kameň vyberiete.

CESTO NA PIZZU PO NEAPOLSKY

Na 2 základy na pizzu

ZLOŽKY

240 ml teplej vody (40

°C) 310 g chlebovej

alebo 00 múky

4 g instantného alebo

aktívneho sušeného droždia*

1½ čajovej lyžičky soli

Štipka práškového cukru (nepovinné, pozri tip nižšie)

METÓDA

1. Vodu dajte do misy mixéra s hákom na miesenie cesta.
2. Pridajte múku, droždie a cukor, ak ho používate. Zapnite mixér na najnižšiu rýchlosť a miešajte, kým sa nevytvorí guľa cesta.
3. Keď zmes vytvorí guľu, pokračujte v miesení na najnižších otáčkach po dobu 10 minút.
4. Cesto preložte do veľkej nerezovej misy a zakryte ho fóliou. Nechajte kysnúť pri izbovej teplote približne 4 hodiny.
5. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a z každej vytvarujte hladkú, zaoblenú guľu. Cesto vložte do čistej misy s dostatočným priestorom na to, aby sa každý kus mohol rozťahovať bez toho, aby sa dotýkal. Pevne ho prikryte a uložte do chladničky na najmenej 24 hodín a najviac na 3 dni.
6. Keď je cesto pripravené na použitie, vyberte ho z chladničky a nechajte odstáť pri izbovej teplote aspoň 1 hodinu, kým ho vytvarujete do kôry.

TIP INSIDERA: Hoci nejde o tradičnú prísadu, štipka cukru dodá pizze pri pečení optimálny "leopardí nádych".

*Ak používate instantné droždie, pripravte ho podľa návodu. Ak používate aktívne sušené droždie, musí sa najprv vykysnúť v teplej vode (40 °C). Droždie nasypť do teplej vody a keď sa spení, je pripravené na použitie. Všetky ostatné suché prísady môžete zmiešať tak, ako je napísané vyššie.

CESTO NA PIZZU PO NEWYORSKY

Na 2 základy na pizzu

ZLOŽKY

240 ml teplej vody (40

°C) 310 g chlebovej

alebo 00 múky

1 polievková lyžica olivového oleja

4 g instantného alebo

aktívneho sušeného droždia*

1½ čajovej lyžičky soli

1 čajová lyžička práškového cukru alebo medu**

METÓDA

1. V odmerke na tekutiny zmiešajte vodu a olivový olej.
2. Chlebovú múku, soľ, droždie a cukor dajte do misy kuchynského robota s nožom na sekanie alebo na cesto. Krátko spracujte, aby sa premiešalo, asi 10 sekúnd.
3. Pri spustenom stroji nalejte tekutinu cez prírodnú trubicu len tak rýchlo, ako ju múka absorbuje. Keď zmes vytvorí guľu, spracujte cesto a hnette ho ďalších 45 sekúnd.
4. Cesto presuňte do misy z nehrdzavejúcej ocele a zakryte ho fóliou. Nechajte kysnúť pri izbovej teplote približne 4 hodiny.
5. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a z každej vytvarujte hladkú, zaoblenú guľu. Cesto vložte do čistej misy s dostatočným priestorom na to, aby sa každý kus mohol roztiahnuť bez toho, aby sa dotýkal. Pevne ho prikryte a uložte do chladničky na najmenej 24 hodín a najviac na 3 dni.
6. Keď je cesto pripravené na použitie, vyberte ho z chladničky a nechajte odstať pri izbovej teplote aspoň 1 hodinu, kým ho vytvarujete do kôrky.

*Ak používate instantné droždie, pripravte ho podľa návodu. Ak používate aktívne sušené droždie, musí sa najprv vykysnúť v teplej vode (40 °C). Droždie nasypť do teplej vody spolu s cukrom a keď spení, je pripravené na použitie. Všetky ostatné suché prísady môžete zmiešať tak, ako je napísané vyššie.

TENKÉ A CHRUMKAVÉ

Na 2 základy na pizzu

Toto cesto sa vyvaľuje na tenko a hodí sa na akýkoľvek štýl tenkej a chrumkavej pizze.

ZLOŽKY

190 ml teplej vody (40 °C)

3 polievkové lyžice (45 ml)

olivového oleja 310 g

chlebovej alebo 00 múky

3 g instantného alebo

aktívneho sušeného

droždia* 1 polievková lyžica

práškového cukru

1 čajová lyžička soli

METÓDA

1. V odmerke na tekutiny zmiešajte vodu a olivový olej.
2. Múku, cukor, soľ a droždie dajte do misy kuchynského robota s nožom na sekanie alebo na cesto. Krátko spracujte, aby sa premiešali, približne 10 sekúnd.
3. Pri spustenom stroji nalejte tekutinu cez prírodnú trubicu len tak rýchlo, ako ju múka absorbuje. Keď zmes vytvorí guľu, spracujte cesto a hnette ho ďalších 45 sekúnd.
4. Cesto presuňte do misy z nehrdzavejúcej ocele a zakryte plastovou fóliou** alebo vložte do uzatvárateľného plastového vrečka. Uložíme do chladničky aspoň na noc a maximálne na 3 dni.
5. Keď je pripravený na použitie, vyberte ho z chladničky a nechajte odstáť pri izbovej teplote aspoň 1 hodinu. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a z každej vytvorte hladkú, zaoblenú guľu. Každú časť cesta vložte do samostatnej misy a prikryte fóliou.
6. Po zdvojnásobení veľkosti je cesto pripravené na prípravu pizze.

*Ak používate instantné droždie, pripravte ho podľa návodu. Ak používate aktívne sušené droždie, musí sa najprv vykysnúť v teplej vode (40 °C). Droždie nasypť do teplej vody spolu so štipkou cukru a keď sa spení, je pripravené na použitie. Všetky ostatné suché prísady môžete

zmiešať, ako je napísané vyššie.

******Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča okamžitý nočný odpočinok. Cesto však môžete použiť aj po vymiesení s hodinovým odpočinkom pri izbovej teplote, sledujte ho pri pečení, pretože pri krátkom odpočinku má tendenciu nafukovať sa.

HLBOKÁ MISA

Vypracuje cesto na 1 hlbokú pizzu

ZLOŽKY

400 g chlebovej alebo

00 múky 1½ čajovej

lyžičky soli

4 g instantného alebo

aktívneho sušeného droždia*

315 ml teplej vody (40 °C)

METÓDA

1. Do veľkej misy dajte múku, soľ a droždie. Prešľahajte, aby sa spojili. Suché prísady zalejte vodou. Pomocou rúk alebo škrabky v mise spracujte prísady na cesto. Ešte niekoľkokrát ho premiesime a potom ho prikryjeme a necháme pri izbovej teplote odstáť najmenej 16 alebo až 24 hodín.
2. Cesto niekoľkokrát preložte a potom ho použite vo svojom obľúbenom recepte na pizzu na panvici.

POZNÁMKA: Tento recept môžete pripraviť v kuchynskom robote alebo v mixéri.

*Ak používate instantné droždie, pripravte ho podľa návodu. Ak používate aktívne sušené droždie, musí sa najprv vykysnúť v teplej vode (40 °C). Droždie nasypť do teplej vody a keď sa spení, je pripravené na použitie. Všetky ostatné suché prísady môžete zmiešať tak, ako je napísané vyššie.

BEZLEPKOVÉ

Na 2 základy na pizzu

ZLOŽKY

240 ml teplej vody

4 g instantného alebo

aktívneho sušeného droždia*

20 ml olivového oleja

310 g bezlepkovej

múky 1 čajová

lyžička soli

METÓDA

1. V odmerke na tekutiny rozpustíte droždie v teplej vode. Nechajte odstáť, kým sa spení, asi 5 minút. (Poznámka: ak sa droždie nespelenilo do 10 minút, znamená to, že nie je aktívne a mali by ste ho vyhodiť a začať znova.)
2. Do misy dajte múku a soľ. V strede urobte jamku. Prilejte teplú vodu, droždie a olej. Rukami miešajte, kým sa cesto nespojí a nebude hladké. Vyklopte ho na mierne pomúčenú pracovnú dosku a krátko ho prehnette.
3. Cesto vložte do mierne naolejovanej misy a prikryte fóliou. Odložte na teplé miesto, aby sa cesto 30 minút odležalo alebo kým nezdvynásobí svoju veľkosť.
4. Cesto vyklopte na mierne pomúčenú plochu a hnette ďalších 5 minút alebo kým nie je hladké a pružné. Cesto rozdeľte na polovicu a rozvaľkajte na požadovanú veľkosť a hrúbku. Pred vaľkaním posypte stôl trochu bezlepkovej múky, aby sa cesto nelepilo.
5. predhrejte rúru na pizzu na 260 °C. Základ pizze opatrne preložte na plech a navrch dajte omáčku a požadované prílohy. Pečte 10-13 minút alebo kým syr nie je zlatistý a základ chrumkavý.

*Ak používate instantné droždie, pripravte ho podľa návodu. Ak používate aktívne sušené droždie, musí sa najprv vykysnúť v teplej vode (40 °C). Droždie nasypť do teplej vody a keď sa spení, je pripravené na použitie. Všetky ostatné suché prísady môžete zmiešať tak, ako je napísané vyššie.

TRADIČNÁ OMÁČKA NA PIZZU

Vyrobí 1,5 šálky

ZLOŽKY

- 1 malá cibuľa , nakrájaná na drobné kocky
- 1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku nasekané
- nadrobno 1 čajová lyžička
- sušeného oregana
- 1 konzerva drvených paradajok alebo
- paradajok nakrájaných na kocky (400 g) 1
- čajová lyžička soli
- ¼ čajovej lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia
- Čili vločky (nepovinné, podľa chuti, pre pikantnejšiu omáčku)

METÓDA

1. Do stredne veľkej panvice na miernom ohni pridajte olivový olej. Keď sa olej na panvici rozhorí, pridajte cibuľu. Pridajte cesnak a oregano. Varte, kým cibuľa nezmäkne a cesnak nezavonia.
2. Do panvice pridajte paradajky a soľ. Prived'te do varu a potom varte odkryté na miernom ohni 30 minút, alebo kým sa chuť prehĺbi a omáčka zhustne a zredukuje sa na polovicu.
3. Vypnite oheň a nechajte 10 minút vychladnúť na panvici. Vmiešajte čierne korenie a voliteľné čili vločky. Ochutnajte a podľa toho upravte korenie. Zredukovanú omáčku presuňte do misky, aby vychladla, a až potom ju použite ako polevu na pizzu. Táto omáčka sa dobre mrazí.

POZNÁMKA: Omáčanie pizze: Pri omáčke menej niekedy znamená viac. Ak to s omáčkou preženiete, môže sa vám rozmočiť alebo sklznúť na kameň a spôsobiť trochu neporiadku. Omáčku pripravujte jednoducho a sústredene.

AUTENTICKÁ TALIANSKA OMÁČKA NA PIZZU BEZ VARENIA

Vyrobí dostatok omáčky na 4 pizze

ZLOŽKY

1 plechovka (400 g) kvalitných konzervovaných drvených paradajok alebo paradajok nakrájaných na kocky (najlepšie sú paradajky San Marzano DOP)

1 polievková lyžica

olivového oleja 1

polievková lyžica soli

1 strúčik cesnaku

(nepovinné) 4-5 listov

čerstvej bazalky

1 polievková lyžica čerstvého oregana

METÓDA

1. Všetky prísady dajte do misky.

2. Ingrediencie rozmixujte tyčovým mixérom alebo kuchynským robotom na pyrė, kým sa omáčka dôkladne nerozmixuje, ale zostane hrubá (nechcete mať hladkú konzistenciu ako passata).

3. Ochutnajte, upravte korenie a omáčka je pripravená na použitie na pizzu.

Spotrebujte ihneď, prípadne uchovávajte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke až 4 dni alebo môžete zamraziť a skladovať na neskôr.

POZNÁMKA: Kľúčom k tejto omáčke sú kvalitné konzervované paradajky.

KLASICKÁ NEAPOLSKÁ PIZZA MARGHARITA

Na 1 pizzu

ZLOŽKY

1 cesto na pizzu v neapolskom štýle (recept na str. 26)

2 polievkové lyžice omáčky na pizzu bez varenia

(recept str. 32) 85 g čerstvej mozzarely,

nakrájanej na plátky hrubé asi 0,5 cm

3 listy bazalky

2 lyžičky strúhaného

parmezánu Extra panenský

olivový olej na pokvapkanie

METÓDA

1. Predhrejte rúru na pizzu s kameňom na pizzu na mriežke na 380 °C.

2. Cesto na pizzu roztiahnite na 30 cm okrúhly plát.

3. Cesto preložte na dosku na pizzu, ktorú ste bohato posypali múkou.

4. Omáčku rovnomerne rozotrite okolo stredu cesta, pričom nechajte 2 cm okraj.

5. Na omáčku rozotrite mozzarellu.

6. Jemne pizzu na doske potraсте, aby ste sa uistili, že sa nelepí. Ak sa cesto niekde lepí, jemne ho nadvihnite a podsypте ďalšou múkou.

7. Nastavte časovač na 5 minút. Posuňte pizzu zo šupky na pizza kameň. Spustite časovač.

8. Keď zaznie časovač, skontrolujte pizzu. Ak je pizza upečená na požadovanú úroveň, vyberte ju z rúry pomocou šupky alebo ju pečte ešte asi 1 minútu. Posuňte pizzu na dosku na krájanie. Ozdobte parmezánom, bazalkou a olivovým olejom. Nakrájajte na plátky a podávajte.

GARLIC KNOTS

Hlbokú panvicu potrite 1 polievkovou lyžicou olivového oleja. Rozdeľte 500 g cesta na pizzu na rovnaké kúsky. Každý kusok rozvaľkajte na plát a zviažte na uzol. Rozpustite 4 lyžice masla s nadrobno nasekaným cesnakom (asi 4 strúčiky). Každý uzol namočte do rozpusteného cesnakového masla a rovnomerne ho vložte do hlbkej panvice. Prikryte a nechajte 30 minút kysnúť. Pečieme pri 230°C asi 15 minút, kým nie sú zlatisté. V polovici pečenia panvicu otočte, aby ste dosiahli rovnomerný výsledok.

ŠKORICOVÉ CUKROVÉ TWISTY

Pripravte cesto ako na cesnakové uzlíky. Každý uzol potrieme roztopeným maslom a bohato posypeme škoricovým cukrom. Pečieme pri teplote 230°C približne 15 minút do zlatista. V polovici pečenia panvicu otočte, aby sa rovnomerne výsledky.