

Pizzastein/Brotbackstein

Mit diesem Pizzastein verwandeln Sie Ihren Backofen in einen Steinbackofen. Der Stein speichert die Hitze, gibt sie schnell an die Pizza ab und er nimmt die überschüssige Feuchtigkeit auf. Dadurch wird die Pizza so knusprig wie beim Italiener aus dem Steinbackofen.

Der Pizzastein besteht aus Schamotte, einem zweimal gebrannten, speziellen Ton. Dieses Material zeichnet sich durch extreme thermische Belastbarkeit (bis 1200° C) und ein sehr großes Wärmespeichervermögen aus. Es ist jedoch (für ein grob-keramisches Material eigentlich selbstverständlich) relativ spröde und nicht sehr bruchstabil. Produktionsbedingt sind Ecken und Kanten von grob-keramischen Materialien nicht zu 100% maßgenau. Auch kleine Ecken- oder Kantenabsprünge können auftreten. Diese stellen jedoch keinen technischen Mangel dar und beeinträchtigen die Funktion als Pizzastein in keiner Weise.

Einige Tipps zur Verwendung:

Legen Sie den Gitterrost des Backofens auf die unterste oder mittlere Schiene des Backofens. Darauf legen Sie den Pizzastein.

Heizen Sie den Backofen zusammen mit dem Stein mit Umluft auf höchster Stufe (250-280° C) ca. 30-60 Minuten vor. Wenn die Temperatur erreicht ist, schadet es auch nichts, noch etwas zu warten, damit der Stein auch wirklich richtig heiß ist. Die Umluft jetzt abschalten. In den heißen Backofen schieben Sie nun die Pizza direkt auf den heißen Pizzastein. Am besten geht das, indem man die Pizza direkt auf der mit viel Mehl bestäubten Pizzaschaufel zubereitet. Ist die Pizza fertig belegt, löst man sie durch ruckartige Bewegungen der Schaufel, so dass sie leicht auf der Schaufel und dem Mehl hin und her rutscht. Jetzt kann man die Pizza durch schnelles ruckartiges Wegziehen der Schaufel auf den heißen Stein befördern. Die Backzeit beträgt ca. 4-7 Minuten je nach Temperatur und Geschmack. Sollte der Backofen nicht heiß genug werden, kann man auch versuchen, den Stein mit Hilfe des Grills noch heißer zu bekommen. Je heißer der Stein ist, desto besser. Den Grill dann aber vor dem Einbringen der Pizza wieder abschalten. Zum Brot backen verwende ich immer die Backmischungen vom Lebensmitteldiscounter. Das funktioniert sehr gut. Ich halte mich an die Anleitung die auf der Backmischung steht. Vorheizen aber auf 250-280° C genau wie bei der Pizza. Das Brot kommt auf den heißen Stein. Hier legt man besser Backpapier unter, dann kann man das Brot leichter von der Schaufel auf den Stein schieben. Nach 5-10 Minuten dann auf 200° C runter schalten und das Brot dann noch ca. 30-40 Minuten fertig backen. Das Brot sollte eingeschnitten werden, weil es sonst nicht nach oben, sondern zur Seite hin aufgeht. Vor dem Backen etwas mit Wasser bestreichen oder besprühen.

Reinigung:

Nach dem vollständigen Abkühlen können Sie den Stein mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch oder Küchenschwamm reinigen. Der Stein ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Da der Stein Feuchtigkeit leicht aufsaugt, ist auch die Verwendung von Reinigungsmitteln nicht zu empfehlen. Etwaige Verkrustungen können einfach abgekratzt werden. Es werden immer Flecken/Verfärbungen zurückbleiben. Diese stellen jedoch keine Beeinträchtigung dar. Man kann auch mal mit Schleifpapier drüber gehen. Die Pizzaschaufel bitte auch nur leicht feucht abwischen, da sie sich sonst verziehen kann.

Rezepte:

Es gibt viele super leckere Pizzarezepte. Diese kann ich aus Gründen des Urheberrechts zwar nicht einfach kopieren, aber WDR - ServiceZeit Essen und Trinken hat sehr leckere Rezepte veröffentlicht. Derzeit sind die Rezepte auf der WDR Seite anscheinend nicht zu finden, aber hier gibt es sie auch.

<http://img.chefkoch.de/ck.de/forumuploads/1/173770/2438642/040312info.pdf>

Falls noch Fragen offen sind oder Bedarf an weiteren Steinen besteht, dann melden Sie sich einfach.

<http://pizzastein24.de/>

Florian Bischof
Hansastr. 6
80686 München

florian.bischof@gmx.de