



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель:
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

www.mustang-grill.com

EN

Using the pizza stone:

You can use the pizza stone in a gas or charcoal grill, pizza oven or electric oven. In order to achieve as crisp a base as possible, pre-heat the stone to a high heat before use. This will ensure that it cooks the pizza base thoroughly and evenly. The pizza stone can also be used to bake breads and pies. Do not use baking paper between the stone and pizza base.

Heating and cleaning

Put the pizza stone in the cold oven or grill to heat up. The oven/grill must also cool down before you take the stone out of it. Please note! Rapid changes in temperature may cause the stone to crack. After use: always dry the pizza stone thoroughly and make sure it is not left damp. Clean the pizza stone by brushing away leftover food and then wipe it with a dry cloth. Since the pizza stone is heated to a very high temperature and is then left in the oven or grill for a long time, it does not need to be washed for disinfection, as bacteria die while the stone is heating.

PIZZA DOUGH

(4–6 pizza bases)

1 kg 00 flour
25 g yeast
20 g salt
7 dl water
20 g virgin olive oil

Mix the yeast with the flour and mix the salt with lukewarm water. Combine the flour mix with the water in a food processor or by whisking by hand. Knead the dough for approx. 10 minutes to create optimal gluten. Add oil toward the end of kneading. Place the dough in a bowl and cover tightly with cling film. Place the dough in the refrigerator for at least 24 hours. You can use the dough even after 96 hours in the refrigerator (depending on the flour used). Form the dough into balls depending on the desired number and size of your pizzas. Place the dough balls into a bowl and cover tightly. Let rest under a cloth in room temperature for a few hours before baking. Note! You should use coarser flour to shape your pizza base.

PIZZA SAUCE

2 cans peeled tomatoes
20 g salt
20 g olive oil
2 cloves of garlic
handful of fresh basil
pinch of black pepper

Pour the tomatoes into a large dish with a lid. Add salt and olive oil and mix with an immersion blender until smooth. Add grated garlic cloves and a generous handful of fresh torn basil leaves to the tomato sauce. Do not use the immersion blender at this point. Instead, mix the ingredients using a wooden spoon, for example. Let sit in the refrigerator for at least 2–3 hours. You can prepare the sauce the previous day and let it sit in the refrigerator overnight. Form the pizza dough into desired shapes, fill according to taste and bake in the Mustang pizza oven, gas grill or electric oven at 300 °C for 4–5 minutes until the crust is crisp and the cheese is a golden brown.

FI

Pizzakiven käyttö:

Pizzakiveä voi käyttää joko kaasui- tai hiiligrillissä, pizza-uunissa tai sähköuunissa. Jotta pizzapohjasta saadaan mahdollisimman rapea, tulee kivi esilämmittää tulikuumaksi ennen käyttöä. Tällöin se lämmittää pizzapohjaa tasaisesti, eikä pohja jää raakaksi. Pizzakiveä voi käyttää myös leipien ja piirakoiden paistolustana. Älä käytä leivinpaperia kiven ja pizzapohjan välissä.

Lämmitys ja puhdistus

Laita pizzakivi kylmään uuniin tai grilliin kuumenemaan. Uunin/grillin pitää myös jäähtyä ennen kuin otat kiven sieltä pois. Huom! Liian nopea lämpötilan muutos saattaa halkaista kiven. Käytön jälkeen kuivaa pizzakivi aina huolella, jottei se jää kosteaksi. Puhdista pizzakivi harjaamalla ruoantähteet pois ja pyyhi lopuksi kuivalla liinalla. Koska pizzakivi lämmitetään erittäin kuumaksi ja sitä pidetään kauan kuumassa uunissa tai grillissä, se ei vaadi desinfiointia pesua, sillä bakteerit kuolevat kiven lämmityksen aikana.

PIZZATAIKINA

(4–6 pizzapohjaa)

1 kg 00-jauhoja
25 g tuorehiivaa
20 g suolaa
7 dl vettä
20 g neitsytoliiviöljyä

Sekoita hiiva jauhoihin ja liota suola kädenlämpöiseen veteen. Yhdistä jauhoseos veteen joko yleiskoneessa tai käsin vatkaamalla, vaivaa taikinaa n. 10 min jotta saat hyvän sitkon aikaan. Lisää öljy vaivaamisen loppuvaiheessa. Laita taikina kulhoon ja peitele se kelmulla tiiviisti. Laita taikina vähintään 24 tunniksi jääkaappiin, voit käyttää taikinaa vielä 96 tunnin jääkaapissa olon jälkeen (jauhoista riippuen). Tee taikinasta palloja haluamasi pizzojen lukumäärän ja koon mukaan. Laita taikinapallot kulhoon ja peitele kelmulla tiiviisti. Ennen leipomista jätä ne huoneenlämpöön vielä muutamaksi tunniksi lepäämään liinan alle. Huom! Pizzapohjan muotoiluun kannattaa kuitenkin käyttää karkeampia vehnäjauhoja.

PIZZAKASTIKE

2 tlk kuorittuja tomaatteja
20 g suolaa
20 g oliiviöljyä
2 valkosipulinkynttä
reilu kourallinen tuoreita basilikanlehtiä
riipaus mustapippuria

Kaada tomaatit suureen kannelliseen astiaan. Lisää suola, oliiviöljy ja poraa sileäksi sauvasekoittimella. Lisää tomaattien joukkoon raastetut valkosipulinkynnet, sekä runsas kourallinen revittyjä basilikanlehtiä. Älä enää tässä vaiheessa käytä sauvasekoitinta, vaan sekoita ainekset kastikkeen joukkoon esimerkiksi puukauhalla. Anna maustua jääkaapissa ainakin 2-3 tuntia. Voit valmistaa kastikkeen jo edellisenä päivänä ja antaa sen olla jääkaapissa yön yli. Muotoile pizzoista haluamasi muotoisia pizzoja, täytä makusi mukaan ja paisla Mustang-pizzauunissa, kaasugrillissä tai sähköuunissa 300 °C 4–5 min, kunnes reunat ovat rapeita ja juusto on sulanut kullanuskeaksi.

SV

Användning av pizzasten:

Pizzastenen kan användas endera i gas- eller kolgrill, pizzaugn eller i elugn. Stenen bör förvärmas tills den blir brännhet, för att pizzabotten ska bli så fräsigt som möjligt. På så sätt värms pizzabotten jämnt och hela botten gräddas. Du kan även använda stenen som underlag vid gräddning av bröd och pajer. Använd inte bakplåtpapper mellan stenen och pizzabotten.

Uppvärmning och rengöring

Ställ in pizzastenen i kall ugn eller grill för uppvärmning. Ugnen/grillen bör också svalna innan du tar ut stenen. Obs! En alltför snabb temperaturförändring kan spräcka stenen. Torka alltid pizzastenen noggrant efter användning så att den inte förblir fuktig. Rengör pizzastenen genom att helt enkelt borsta bort matresterna och därefter torka av stenen med en torr duk. Eftersom pizzastenen värms till mycket hög temperatur och ligger länge i den heta ugnen eller grillen, ingen desinficerande tvätt behövs, bakterierna dör under uppvärmningen.

PIZZADEG

(4–6 pizzabotten)

1 kg 00-mjöl
25 g färsk jäst
20 g salt
7 dl vatten
20 g jungfruolja

Blanda jästen i mjölet och blöt upp det i handvarmt vatten. Häll vattnet i mjölblandningen, endera i en matberedare eller genom att knåda degen för hand, knåda degen ca 10 minuter så att du får till stånd en bra glutenstomme. Tillägg oljan i slutskedet av knådandet. Sätt degen i en skål och täck den tätt med en hinna. Låt degen ligga i kylen i minst 24 timmar, beroende på mjölet kan degen ännu användas efter att den förvarats i kylen i 96 timmar. Gör bollar av degen enligt valbar storlek och önskat antal pizzor. Sätt degbollarna i en skål och täck dem tätt med en folie. Lämna dem ännu att vila under duk i rumstemperatur för några timmar innan bakning. Obs! Vid formning av pizzabotten lönas det att använda grövre vetemjöl.

PIZZASÅS

2 tsk skalade tomater
20 g salt
20 g olivolja
2 vitlöksklyftor
riklig näve med färska basilikablad
en nypa svartpeppar

Häll tomaterna i ett kärl med lock. Tillägg saltet och olivoljan bland tomaterna och krossa dem fina med en stavmix. Tillägg de rivna vitlöksklyftorna och en riklig näve rivna basilikablad bland med tomaterna. Använd inte mera i detta skede stavmixen, utan rör ihop ingredienserna bland med säsen till exempel med en träslav. Låt kryddas åtminstone 2–3 timmar i kylen. Du kan redan dagen innan tillreda säsen och låta den stå i kylen över natten. Forma pizzorna i valfri form, fyll dem enligt smak och stek dem i en Mustang-pizzaugn, gasgrill eller i elugn i 300°C ca 4–5 minuter, tills kanterna är knapriga och osten har smulit och blivit guldbrun.

ET

Pitsakivi kasutamine

Pitsakivi võib kasutada nii gaasi- kui ka söe grillil, pitsa- või elektriahjus. Et põhi tuleks võimalikult krõbe, tuleks kivi enne kasutamist tulikuumaks ajada. Sellisel juhul soojendab kivi pitsapõhja ühtlaselt ning põhi ei jää tooreks. Pitsakivi võib kasutada ka leibade ja pirukate küpsetusalusena. Ärge kasutage kivi ja pitsapõhja vahel küpsetuspaberit.

Kuumutamine ja puhastamine

Aseta pitsakivi kuumenema külma ahju või grilli. Ahi/grill peab enne kivi äravõtmist ka maha jahtuma. NB! Liiga kiire temperatuurimuutus võib kivi lõhkuda. Peale kasutamist: kuivata pitsakivi alati korralikult, et see ei jääks niiskeks. Kasuta pitsakivilt toidujääkide eemaldamiseks ainult harja, lõpuks pühi kivi üle kuiva lapiga. Kuna pitsakivi kuumutatakse väga kuumaks ja see on pikka aega ahjus või grillis, ei vaja kivi desinfitseerivat pesu, sest bakterid surevad kivi kuumutamise ajal.

PITSATAINAS

(4–6 pitsapõhja)

1 kg 00-jahvatusesega jahu
25 g toorpärm
20 g soola
7 dl vett
20 g esimese pressi oliiviõli

Sega pärm jahuga ja lahusta sool käesoojas vees. Sega jahusegu kas kombainis või käsitsi vee hulka. Sõtku tainast u 10 minutit, kuni saad sitke taina. Sõtkumise lõpus lisa õli. Tõsta tainas kaussi ja kata see tihedalt toidukilega. Jäta tainas vähemalt 24 tunniks külmikusse. Võid kasutada tainast ka veel pärast 96 tundi külmikus seismist (olenevalt jahust). Tee tainast nii mitu palli, kui mitut ja suurt pitsat soovid. Tõsta tainapallid kaussi ja kata need tihedalt toidukilega. Jäta tainapallid enne küpsetamist veel mitmeks tunniks rätiku alla seisma. NB! Pitsapõhja vormimiseks tuleks kasutada jämedamat nisujahu.

PITSAKASTE

2 purki kooritud tomateid
20 g soola
20 g oliiviõli
2 küüslauguküünt
tubli pihutäis värsked basiilikulehti
näpuotsatäis musta pipart

Vala tomatid suurde kaanega nõusse. Lisa sool ja oliiviõli ning sega saumikseriga ühtlaseks. Lisa tomatitele riivitud küüslauguküüned ja tubli pihutäis värskeid rebitud basiilikulehti.

Ära kasuta enam saumikserit, vaid sega ained kastme hulka nt. puulusikaga. Lase vähemalt 2–3 tundi külmikus seista. Või valmistada kastme juba eelmisel päeval ja lasta sel üleöö külmikus seista. Vormi pitsast soovitud kujuga põhjad, laota peale meelepärane kate ja küpseta Mustang pitsaahjus, gaasigrillil või elektriahjus 300 °C juures 4–5 minutit, kuni servad on krõbedad ning juust kuldpruuniks sulanud.

LV

Akmens plāksnes pīcas pagatavošanai izmantošana
Akmens plāksni pīcas izgatavošanai var lietot gāzes vai kokogļu grīlā, pīcas krāsni vai elektriskajā cepeškrāsni. Lai iegūtu pēc iespējas kraukšķīgāku pīcas pamatni, pirms lietošanas uzkaršējiet akmens plātni. Tas nodrošinās vienmērīgu pīcas pamatnes izcepšanos. Pīcas akmens plātnei var izmantot arī maizes un pīrāgu cepšanai. Neizmantojiet cepampapīru starp plātņi un pīcas pamatni.

Uzkarsēšana un tīrīšana

Ievietojiet akmens plātņi aukstā krāsni vai grīlā, lai to uzkaršētu. Krāsnij/grīlam arī ir jālauj atdzist pirms plātnes izņemšanas. Lūdzu, ievērojiet! Krasas temperatūras maiņas var izraisīt akmens plātnes sašķelšanos. Pēc lietošanas vienmēr nožāvējiet akmens plātņi un pārliecinieties, vai tā nav mitra. Notīriet plātņi, noslaukot ēdiena pārpalikumus, un pēc tam noslaukiet to ar sausu audumu. Tā kā akmens plātne tiek karsēta līdz augstai temperatūrai un tiek atstāta krāsni vai uz grīla ilgu laiku, to nevajag mazgāt vai dezinficēt, jo baktērijas, akmens plātnei uzkarstot, iet bojā.

PICAS MĪKLA

(4–6 pīcas pamatnes)
1 kg 00 miltu
25 g svaiga rauga
20 g sāls
7 dl ūdens
20 g neapstrādātas olīveļļas

Samaisiet raugu ar miltiem un izmērcējiet sāli ūdenī (ķermeņa temperatūrā). Miltu maisījumu sajauciet ar ūdeni virtuves kombainā vai ar rokas maisītāju, mīciet mīklu apmēram 10 minūtes, lai iegūtu labu konsistenci. Mīcīšanas beigu posmā pievienojiet nedaudz eļļas. Ielieciet mīklu bļodā un stingri pārsedziet ar plēvi. Ielieciet mīklu ledusskapī vismaz uz 24 stundām; pēc glabāšanas atstājiet tās uz dažām stundām istabas temperatūrā, pārklātas ar drānu. Uzmanību! Pīcas pamatnes izveidošanai vajadzētu izmantot rupjākus kviešu miltus.

PICAS MĒRCE

2 tējkarotes nomizotu tomātu
20 g sāls
20 g olīveļļas
2 ķiploka daiviņas
kārtīga sauja svaigu bazilika lapu
šķipsna melno piparu

Ielieciet tomātus lielā traukā ar vāku. Pievienojiet sāli, olīveļļu un ar blenderi sajauciet to viendabīgā masā. Tomātiem pievienojiet sarīvētas ķiploku daiviņas, kā arī kārtīgu sauju svaigu bazilika lapu. Vairs neizmantojiet blenderi, bet iemaisiet sastāvdaļas mērcē, piemēram, ar koka karoti. Atstājiet ievilkties ledusskapī vismaz uz 2–3 stundām. Varat mērci sagatavot jau iepriekšējā dienā un pa nakti atstāt ledusskapī. Izveidojiet pīcas vēlamo formā, uzlieciet pildījumu pēc izvēles un cepiet Mustang pīcas krāsni, gāzes grīlā vai elektriskajā cepeškrāsni 300 °C temperatūrā 4–5 minūtes, līdz malas kļūst kraukšķīgas un siers ir izkusis un kļuvis zeltaini brūns.

LT

Pīcos kepimo akmens naudojimas

Akmenį galima naudoti dujinėje arba anglimis kūrenamoje kepsninėje, picų kepimo krosnyje arba elektrinėje orkaitėje. Norėdami gauti traškų pagrindą, prieš naudodami smarkiai įkaitinkite akmenį. Taip užtikrinsite, kad ant akmens pīcos pagrindas visškai ir tolygiai iškeps. Pīcos akmenį taip pat galima naudoti duonai ir pyragams kepti. Tarp pīcos pagrindo ir akmens nedėkite kepimo popieriaus.

Įkaitinimas ir valymas

Įdėkite pīcos akmenį į orkaitę arba ant kepsninės, kad jis įkaistų. Akmenį iš orkaitės arba nuo kepsninės galima išimti tik jei atvėsus. Atkreipkite dėmesį! Dėl staigių temperatūros svyravimų akmuo gali suskilti. Po naudojimo: visada kruopščiai nusausinkite pīcos akmenį ir nepalikite jo drėgno. Pīcos akmenį valykite šepetčiu pašalindami maisto likučius ir sausai nušluostydami šluoste. Kadangi pīcos akmuo įkaista iki labai aukštos temperatūros ir paliekamas orkaitėje arba ant kepsninės ilgam laikui, jo nebūtina plauti ir dezinfekuoti, nes akmeniui įkaitus bakterijos žūsta.

PICAS TEŠLA

(4-6 pīcos pagrindai)
1 kg „00“ tipo miltų
25 g šviežių mielių
20 g druskos
7 dl vandens
20 g pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus

Sumaišykite miltus su mielėmis ir ištirpinkite druską šiltame vandenyje. Sumaišykite miltų mišinį su vandeniu virtuviniame kombaine arba plakdami ranka, minkykite tešlą apie 10 min, kad gautųsi tampri masė. Minkymo pabaigoje supilkite aliejų. Sudėkite tešlą į dubenį ir standžiai užklokite plėvele. Palaikykite tešlą šaldytuve bent 24 valandas, ją dar galėsite naudoti ir po 96 valandų, laikant šaldytuve (priklausomai nuo miltų rūšies). Suformuokite tešlos gabaliukus pagal norimą picų skaičių ir dydį. Sudėkite tešlos gabaliukus į dubenį ir standžiai užklokite plėvele. Prieš kepimą dar palaikykite juos kelias valandas kambario temperatūroje uždegtus rankšluosčiu. Dėmesio! Picų pagrindo formavimui geriau naudoti rupesnio malimo kvietinius miltus.

PICAS PADAŽAS

2 skardinės nuluptų pomidorų
20 g druskos
20 g alyvuogių aliejaus
2 česnako skiltelės
sauja šviežių baziliko lapų
žiupsnelis juodųjų pipirų

Supilkite pomidorus į didelį indą su dangčiu. Sudėkite druską, alyvuogių aliejų ir viską suplakite trintuvu. Į pomidorus sudėkite nuluptas ir sutarkuotas česnako skilteles ir gerą saują plėšytų baziliko lapelių. Šiame etape nenaudokite trintuvo, bet įmaišykite priedus į pažadą, pavyzdžiui, medinių šaukštų. Palaikykite padažą bent 2-3 valandas, kad įgautų skonį. Padažą galite paruošti jau iš vakaro ir per naktį palikti šaldytuve. Suformuokite norimo dydžio pīcas, pagardinkite pagal savo skonį ir kepkite picų krosnyje „Mustang“, dujinėje kepsninėje arba elektrinėje orkaitėje 4-5 min 300 °C temperatūroje arba kol kraštai taps traškūs, o išsilydęs sūris įgis rudai auksinį atspalvį.

RU

Как пользоваться камнем для пиццы:

Камень для пиццы можно использовать как в газовом, так и в угольном гриле, печи для пиццы или электрической печи. Чтобы получить как можно более хрустящее основание, перед использованием прогрейте камень до высокой температуры. Это позволит тщательно и равномерно прогреть пиццу. Камень для выпечки пиццы можно также использовать для выпечки хлеба и пирогов. Не используйте между камнем и основанием пиццы пекарскую бумагу.

Нагрев и чистка

Поставьте камень для выпечки пиццы в холодную печь или гриль, чтобы он нагрелся. Вы можете вынуть камень из печи/гриля только после того, как печь/гриль полностью остынет. Внимание! Резкое изменение температуры может привести к растрес-

киванию камня. После использования: всегда тщательно высушите камень для выпечки пиццы и убедитесь, что он не оставлен влажным. Вычистите камень для выпечки пиццы, счистив с него остатки еды, а затем протерев его сухой тряпочкой. Так как камень для выпечки пиццы нагревается до очень высокой температуры, после чего он оставляется в печи или гриле на продолжительное время, его не нужно промывать для дезинфекции, так как при нагреве камня бактерии погибают.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

(4–6 тестовых основ для пиццы)
1 кг муки «00»
25 г свежих дрожжей
20 г соли
0,7 л воды
20 г оливкового масла холодного отжима

Смешайте дрожжи с мукой и добавьте соль в слегка теплую воду. Смешайте мучную смесь с водой либо в кухонном комбайне, либо вручную, замесите тесто около 10 мин, чтобы получилась эластичная масса. Добавьте масло на заключительном этапе. Выложить тесто в миску и плотно накройте пленкой. Поставьте тесто в холодильник минимум на 24 часа и можете использовать тесто еще через 96 часов после того, как оно находилось в холодильнике (в зависимости от муки). Сделайте столько шариков из теста, сколько пицц и какого размера вы хотите приготовить. Положите их в ковш и плотно накройте пленкой. Перед выпечкой оставьте их при комнатной температуре еще на несколько часов под тканью. Внимание! Для придания формы основе пиццы следует использовать более грубую пшеничную муку.

СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

2 чайные ложки очищенных помидоров
20 г соли
20 г оливкового масла
2 дольки чеснока
примерно горсть свежих листьев базилика
щепотка черного перца

Пересыпьте помидоры в большую емкость с крышкой. Добавьте соль, оливковое масло и смешайте до однородной массы стержневым миксером. Добавьте к помидорам тертые зубчики чеснока, а также большую горсть разорванных листьев базилика. На этом этапе не используйте стержневой миксер, а смешайте ингредиенты с соусом, например деревянной ложкой. Оставьте настаиваться в холодильнике не менее 2-3 часов. Соус можно приготовить накануне и оставить его на ночь в холодильнике. Придайте пицце желаемую форму, добавьте начинку по своему вкусу и выпекайте в печи для пиццы Mustang, газовом гриле или электрической духовке при температуре 300 °C в течение 4-5 минут, пока края не станут хрустящими, а сыр не расплавится до золотисто-коричневого цвета.