

Deutsch

ALLGEMEINE BEDIENUNGSANLEITUNG (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschriften)

1. Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen, denn sie gibt wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist.
3. Im Fall, dass das Stromkabel beschädigt ist, die Reparatur ausschließlich durch Fachkräfte des Kundendienstes durchführen lassen. Anderenfalls können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz bitte überprüfen, ob der Netzstrom und die Werte auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Gerät kann beschädigt werden, wenn es einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel auch der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Zwischensteckern, Mehrfachsteckerleisten und/oder Verlängerungskabeln ist in der Regel nicht ratsam. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einzelstecker oder Mehrfachsteckerleisten bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass die auf dem Einzelstecker bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf der Mehrfachsteckerleiste angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb das Gerät sofort ausschalten und nicht selbst reparieren. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schäden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird vom Hersteller nicht gehaftet. Das Gerät ist nur zu Haushaltszwecken zu benutzen.
10. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen das Gerät, das Stromkabel, der Stecker oder andere Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht benutzen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene G3 FERRARI Zubehörteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschaum und in der Nähe der Badewanne oder des Waschbeckens benutzen: Wasser kann in Verbindung mit Strom lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals am Kabel bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen. Gerät nicht im Freien benutzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden bzw. zu entsorgen, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlusskabels außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen. Das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
21. Heiße Oberfläche nicht berühren. (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
22. Wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen, halten Sie mindestens ca. 10 cm Sicherheitsabstand um das Gerät herum, um eine korrekte Luftströmung zu ermöglichen und eine evtl. Brandgefahr zu vermeiden.

23. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, da ansonsten die Gefahr von Stromschlägen besteht.
24. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z.B. Tücher, Stoffe, Wände, u.s.w.), kann er Feuer verursachen.
25. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. Ähnliches.
26. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteile.
27. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
28. Achtung ! Platzieren Sie den Pizzaofen immer so, dass Sie ihn sowohl von links als auch von rechts leicht öffnen können. Wenn der Pizzaofen in Betrieb ist, öffnen Sie ihn vorsichtig, denn es kann sich während des Backens Dampf entwickelt haben. Öffnen Sie den Ofendeckel mit der selben Vorsicht, wie Sie dies mit Deckeln bei normalen Töpfen tun würden.
29. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in dem heißen Ofen platzieren oder aus dem heißen Ofen nehmen.
30. Achten Sie darauf, dass diese Bedienungsanleitung von jedem gelesen wird, der das Gerät benutzt.
- 31. Diese Bedienungsanleitungen unbedingt aufbewahren.**

BESCHREIBUNG DES PIZZA OFENS

Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer Backplatte aus feuerbeständigem Stein, der speziell für das Backen von Pizzen entwickelt wurde. Seine Haupteigenschaft besteht darin, eine Temperatur bis zu 400° Celsius zu erreichen und die Wärme im Ofeninneren gleichmäßig abzugeben und die Feuchtigkeit des Teigs durch die Original-Steinplatte zu absorbieren. Man kann also eine duftende und knusprige Pizza zu Hause auf demselben Stein, wie er in den meisten Holzöfen der Pizzerien verwendet wird, backen.

- Backt in 4 - 5 Minuten jede Art von Pizza, "Calzone" usw. mit hausgemachtem oder beim Bäcker gekauftem Teig. Man kann auch tiefgekühlte bzw. vorgebackene Fertigteige oder Pizzen verwenden. In diesem Fall reduziert unser Ofen erheblich die auf der Packung angegebene Backzeit.
- Keine Rauch und Geruchsbelästigung.

FUNKTIONSWEISE DES PIZZAOFENS

Bitte überprüfen Sie, vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Holzschieber nicht auf der Backfläche liegen.

- 1) Nachdem Sie den Stecker des Pizzaofens in die Steckdose gesteckt haben, ist der Ofen betriebsbereit. Um das Aufheizen auf die Backtemperatur zu starten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur auf 2 1/2. Es heizen nun beide Heizschlangen (im Deckel und unter der Steinplatte) das Gerät auf.
- 2) Nach etwa 10-minütigem Vorheizen bei geschlossenem Deckel hat das Gerät die richtige Temperatur zum Backen von Pizzen erreicht. Hierfür müssen Sie den Timer nicht einstellen.
- 3) Vergewissern Sie sich stets, bevor Sie die Pizza (hausgemachter Teig, Teig vom Bäcker, gebrauchsfertiger Teig, tiefgefrorener Teig, fertig belegte, tiefgefrorene Pizzen o.ä.) auf die feuerfeste, nach 10 minütiger Vorwärmung sehr heiß gewordene Backfläche legen, dass die Anzeigenlampe leuchtet. Es ist äußerst wichtig, dass beim Backen der Pizza stets die Anzeigenlampe leuchtet. Nur dann sind beide Heizschlangen in Betrieb, die die Hitze zum perfekten Garen der Pizzen gleichmäßig halten. Ist die Anzeigenlampe nach der Vorwärmzeit erloschen, den Ofendeckel etwa 2 Minuten lang öffnen, bzw. solange, bis die Lampe wieder aufleuchtet, und wieder die richtige Betriebstemperatur erreicht ist.
- 4) Nach dem Einlegen der Pizza den Deckel absenken und darauf achten, dass der Drehknopf für die Temperaturwahl auf 2-1/2 eingestellt ist. Ungefähr alle 4-5 Minuten können Sie eine duftende und schmackhafte Pizza wie aus der besten Pizzeria aus dem Ofen nehmen.
- 5) Zwischen jeweils zwei Backvorgängen sollte der Deckel des Ofens etwa 2 Minuten lang geöffnet werden, damit die Anzeigelampe stets leuchtet, wenn die nächste Pizza in den Ofen kommt, so dass die beiden Heizschlangen beim Backen eingeschaltet sind (die obere Heizschlange wird sichtbar rot).
- 6) Zum Auflegen der Pizzen auf die Backfläche des feuerfesten Steins verwenden Sie bitte die beigepackten Schaufelhälften. Sie werden feststellen, dass diese überaus nützlich sind. Bestäuben Sie diese vor Verwendung mit etwas Mehl, damit der Teig nicht anklebt.
- 7) Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufeln zu entfernen.

8) Bei der Verwendung von tiefgekühlten Fertigpizzen diese vor dem Backen aus dem Gefrierschrank nehmen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen.

9) **WICHTIG:**

Vermeiden Sie, dass die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heißen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, dass Sie auf der Pizza bleiben, ohne auf den Stein zu gelangen.

10) Ebenso wichtig ist es zu beachten, dass das Hauptmerkmal der Backflächen des Pizzaofens im feuerfesten, natürlichen Stein besteht, der von G3 Ferrari, einem führenden Unternehmen der Branche, speziell entwickelt wurde. Dieser Stein nimmt die Hitze auf, gibt sie gleichmäßig ab und absorbiert die Feuchtigkeit des Teigs. Nur so - durch den direkten Kontakt mit dem heißen Stein - bleiben die Nährwerte in der Pizza bei einer Backzeit von ca. 4 -5 Minuten - erhalten.

11) Der Pizzaofen eignet sich auch für die Zubereitung anderer Speisen, wie z. B. Fisch, Gemüse, Hähnchen etc.. In diesem Fall sind unbedingt geeignete Backschalen aus Aluminium zu verwenden, die Sie in jedem Geschäft oder Supermarkt kaufen können.

Auf diese Weise ist auch Überbacken von Lebensmitteln möglich, bei dem die Eigenschaften der frischen Nahrungsmittel bewahrt bleiben.

TIMER

1) Der Pizzaofen hat einen Timer. Hier wird Ihnen nach Ablauf der voreingestellten Zeit mittels eines akustisches Signals mitgeteilt, dass Ihre Pizza fertig ist. Die Heizspiralen werden nicht abgeschaltet, daher darf der Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

2) Vorgehen wie folgt:

a. Legen Sie die Pizza auf den Stein in den für 10 Minuten vorgeheizten Pizzaofen und machen den Deckel des Ofens zu;

b. Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit;

c. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein akustisches Signal

d. Normalerweise ist eine Pizza in 5 Minuten gebacken. Jedoch gibt es eine Reihe von Faktoren, die die Backzeit beeinflussen, wie z. B. die Dicke der Teiges, Art und Dicke des Belages, Grad der Tiefkühlung (im Falle von tiefgekühlter Pizza), u.s.w.. Daher lassen sich keine genauen Zeiten angeben.

WICHTIGE HINWEISE

Der Pizzaofen hat einen mechanischen Timer, der den OFEN NICHT EIN- ODER AUS-SCHALTET!

Um den Pizzaofen auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperaturwahl auf „0“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

PFLEGE UND REINIGUNG

Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät erst nach dem vollständigen Abkühlen reinigen.

Die äußeren Teile mit Wasser und Schwamm reinigen, die Backfläche darf hingegen niemals abgewaschen werden; es genügt, sie mit einem feuchten Küchentuch abzuwischen bzw. die eventuellen Rückstände mit einem Spachtel oder Messer vorsichtig zu entfernen.

ES IST KEINE WEITERE PFLEGE ERFORDERLICH

Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Dies ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.

WICHTIGE HINWEISE

- Vor der Reinigung des Geräts überprüfen, ob es ausgeschaltet ist.

- Kein Spülmittel zur Reinigung der Backfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den Stein gießen, solange er noch heiß ist, um Brüche zu vermeiden, die u. U. durch den thermischen Schock verursacht werden.

- Gerät keinesfalls ins Wasser tauchen, um Beschädigungen der elektrischen Teile zu vermeiden.

- Backfläche nie berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist und ebenfalls nie, solange sie nach dem Ausschalten noch nicht vollständig abgekühlt ist.

Die Mengenangaben für alle nachstehenden Rezepte (außer Grundteig) beziehen sich auf 4 Personen bzw. 4 Pizzen

Pizza - Grundteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500 g Teig / 300 g Mehl / 25 g Hefe / 1 Prise Salz / 1 Tasse lauwarmes Wasser.
Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde, und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkörniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen diese Zutaten. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn längere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, dass sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen lässt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus. Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein, und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches, mit einem Geschirrtuch bedeckt, aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden. Dies ist die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein). Nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er nochmals für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, etwas Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl "extra vergine", oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzufrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Päckchen und geben ihn in das Tiefkühlfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

DIE TRADITIONELLEN PIZZEN

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten zu je 250 g / 200 g Mozzarella / Öl nach Belieben / Salz.

Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Dann rollen Sie den Teig gleichmäßig und rund aus und verteilen die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Salzen Sie, geben Sie einige Spritzer Öl darüber, und legen Sie dann die Pizza auf das Backblech. Benutzen Sie dazu die zwei dazu bestimmten Holzschieber, mit denen Sie von zwei Seiten unter den Teig fahren, ihn anheben und auf das Blech legen. Nach einer Backzeit von 2 bis 3 Minuten legen Sie den Mozzarella darüber und bespritzen den Belag nochmals mit etwas Öl und backen die Pizza für weitere 2 Minuten.

Pizza Capricciosa

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 10 Artischockenherzen in Öl / 10 kleine Pilze in Öl / 10 schwarze Oliven, Öl / Salz / Pfeffer nach Bedarf. Rollen Sie den Teig aus. Belegen Sie ihn mit den gut abgetropften und mit der Gabel zerkleinerten Tomaten, mit dem in feine Scheiben geschnittenen Mozzarella, den halbierten Artischockenherzen, den halbierten kleinen Pilzen und mit den entkernten Oliven. Geben Sie Salz, Pfeffer und einige Spritzer Öl darüber. Dann heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die zwei dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Schinken und Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 3 Scheiben gekochter Schinken / ca. 10 kleine Pilze in Öl / 100 g Mozzarella / Salz / Öl.

Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden, die kleinen Pilze halbieren und den Schinken in feine Streifen schneiden. Der Teig wird ausgerollt und die geschälten Tomaten und der Mozzarella darauf verteilt. Geben Sie einige Spritzen Öl darüber, salzen Sie, und legen Sie die feinen Streifen Schinken darüber und zum Schluss die Pilze. Heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Gorgonzola und Würstchen

Zutaten für 4 Personen: 350 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 150 g Würstchen/ 150 g Gorgonzola /

Den Teig sehr fein ausrollen. Verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf, und lassen Sie einen Rand von 2 cm Breite, den Sie mit dem in kleine Würfelchen geschnittenen Gorgonzola und den enthäuteten und in winzige Stückchen zerbröselten Würstchen belegen. Weder salzen noch Öl darüber geben. Die Pizza wird auf das Backblech gelegt, wobei die zwei dafür bestimmten Holzschieber benutzt werden, mit denen Sie unter den Teig fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza Marinara

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 2 Esslöffel Oregano / 2 Knoblauchzehen / Olivenöl "extra vergine" / Salz / Pfeffer.

Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Knoblauchzehen werden in feinste Scheibchen geschnitten. Rollen Sie den Teig möglichst dünn aus, und lassen Sie ringsherum einen etwas dickeren Rand. Verteilen Sie die gut abgetropften Tomaten und die Knoblauchscheibchen gleichmäßig darauf, aber nicht auf dem Rand. Streuen Sie Oregano, Salz und Pfeffer darüber, und besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl. Um die Pizza auf das Backblech zu heben, fahren Sie mit den dafür bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 500 g Champignons oder Steinpilze / 2 Esslöffel Petersilie / 1 Knoblauchzehe / 2 Dosen geschälte Tomaten / 100 g Mozzarella / Salz / Pfeffer nach Geschmack. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann werden sie kurz in einer Pfanne mit etwas Öl, dem Knoblauch und der Petersilie angedünstet, damit sie ihr Wasser verlieren. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben, lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen, und zerkleinern Sie sie. Rollen Sie den Teig recht dünn aus, und verteilen Sie die geschälten Tomaten, den Mozzarella und zum Schluss die Pilze darauf geben, wobei ein Rand von 2 cm frei bleiben soll. Geben Sie einige Spritzer Öl darüber, und legen Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie mit den dazu bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Artischocken und rohem Schinken

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 100 g roher Schinken (z.B. Parmaschinken) / 1 Tasse Tomatensauce / Öl nach Geschmack / 100 g Mozzarella / 2 Artischocken / Salz.

Kneten Sie den Teig mit etwas Öl nochmals durch, und lassen Sie ihn zugedeckt ruhen. Putzen Sie die

Artischocken, indem Sie die harten äußeren Blätter und den oberen Teil mit den Stacheln abtrennen, dann werden sie gewaschen, in feinste Scheiben geschnitten und für einige Zeit zusammen mit einer Scheibe Zitrone in Wasser gelegt. Schneiden Sie den Mozzarella in kleine Stückchen. Rollen Sie den Teig aus, verteilen Sie darauf die Tomatensauce, den Mozzarella und die trockenen Artischocken. Besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl, bevor Sie die Pizza mit den dafür bestimmten Holzschiebern auf das Backblech legen. Nach 4 bis 5 Minuten Backzeit werden die Scheiben rohen Schinkens, die aber nicht direkt aus dem Kühlschrank sein dürfen, darauf verteilt. Jetzt können Sie servieren.

Pizza Vier Jahreszeiten

Zutaten für 4 Personen: 500 g Grundteig / 2 Dosen geschälten Tomaten / 200 g Mozzarella / 50 g gekochter Schinken / Artischockenherzen und kleine Pilze in Öl nach Geschmack / 1 Prise Oregano. Lassen Sie die geschälten Tomaten sehr gut abtropfen, und zerkleinern Sie sie mit der Gabel. Der Mozzarella wird in feine Scheiben geschnitten. Entfernen Sie das Fett vom Schinken, und halbieren Sie die Pilze und die Artischockenherzen. Der Teig wird gut ausgerollt, mit den geschälten Tomaten und den Mozzarellastückchen belegt und gesalzen. Dann wird die Pizza in 4 gleichgroße Stücke aufgeschnitten, von denen ein Viertel mit Oregano, das zweite Viertel mit dem Schinken, das nächste Viertel mit den Pilzen und das letzte mit den Artischockenherzen, garniert wird. Verteilen Sie einige Spritzer Olivenöl darüber, und geben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren und sie auf das Blech heben. Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

REGIONALE PIZZA - SPEZIALITÄTEN

Pizza Napoletana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 150 g Mozzarella / 4 bis 5 Sardinenfilets / 1 Esslöffel Oregano / Salz / Olivenöl. Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden und die Sardinenfilets unter fließendem Wasser waschen. Rollen Sie den Teig aus, verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie einen 2 cm breiten Rand lassen. salzen Sie mäßig. Verteilen Sie symmetrisch die Mozzarella-Würfelchen und die Sardinenfilets auf den Tomaten. Bevor Sie die Pizza in den Backofen geben, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Olivenöl. Nach 4 bis 5-minütiger Backzeit streuen Sie den Oregano darüber und servieren.

Pizza Piadina Romagnola

Zutaten für 4 Personen: 350 g Mehl / 100 g Schmalz / Salz / lauwarmes Wasser nach Bedarf. Vermengen Sie das Mehl mit dem Schmalz und einer Prise Salz. Geben Sie so viel lauwarmes Wasser hinzu, wie notwendig ist, um die Konsistenz eines klassischen Pizzateiges zu erhalten. Kneten Sie diese Mischung gut 10 Minuten, teilen Sie den Teig in eiergroße Bällchen, um diese dann zu höchstens 3 mm hohe Böden auszurollen. Bestäuben Sie jeden Boden mit Mehl, damit sie nicht ankleben. Nachdem Sie die Böden mehrmals vorsichtig mit einer Gabel eingestochen haben, werden sie auf beiden Seiten einzeln gebacken. Garnieren Sie sie nach Geschmack mit Käse oder Wurst, und servieren Sie die Pizza warm.

Pizza Pugliese

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 1 große Zwiebel / 60 g italienischer Schafskäse "Pecorino" / 2 Dosen geschälte Tomaten / Salz / Pfeffer nach Belieben. Die Zwiebel fein schneiden, die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Der Pecorino wird grob geraspelt (etwa wie Karotten). Nachdem der Pizzateig nochmals mit etwas Öl durchgeknetet wurde, wird er ausgerollt und mit Mehl bestäubt. Belegen Sie den Boden mit der gehackten Zwiebel, den geschälten Tomaten, salzen und pfeffern Sie, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl, und streuen Sie den Schafskäse darüber. Heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern aufs Backblech, und backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza Romana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 4 Sardinenfilets / 1 Handvoll Kapern in Salz. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Kapern und die Sardinen unter fließendem Wasser gut waschen. Dann werden die Filets in kleine Stückchen und der Mozzarella in dünne Scheibchen geschnitten. Rollen Sie den Teig dünn aus, und verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf; lassen Sie dabei einen Rand von 2 cm; salzen Sie höchst vorsichtig, verteilen Sie die Kapern und die Sardinenstückchen darauf, besprenkeln Sie das Ganze mit etwas Öl, und heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern auf das Backblech. Für 2 bis 3 Minuten in den Backofen, danach wird der dünn geschnittene Mozzarella darauf gelegt und weitere 2 Minuten gebacken.

Pizza Siciliana

Zutaten für 4 Personen: 500 g Grundteig / 4 gesalzene Sardinen / 20 pikante schwarze Oliven / 1 Bund frischer Basilikum / 1 Tasse Tomatensauce / 100 g Mozzarella (wahlweise) / Salz / Öl nach Belieben.

Rollen Sie den Teig zu einem dicken Pizzaboden aus, den Sie mit Mehl bestäuben, dann mit einer Papierserviette bedecken und beiseite stellen und nochmals gehen lassen. Die Sardinen waschen und entgräten, Basilikum waschen und jedes Blatt einzeln abtrennen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Verteilen Sie als erstes den Mozzarella auf dem Teig, dann die Tomatensauce, die Basilikumblätter, die Sardinen und die schwarzen Oliven. Die Pizza wird mit einigen Spritzern Öl besprenkelt und dann ca. 5 bis 6 Minuten gebacken, wobei Sie darauf achten müssen, dass der Rand nicht verbrennt. Der Boden für diese Pizza sollte eher dick und gut aufgegangen sein.

Anmerkungen zur Abfallentsorgung von elektrischen Geräten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft

Es ist verboten, das Gerät im Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte müssen an geeigneten Sammelstellen abgegeben werden.

Im Falle von batteriebetriebenen Geräten müssen die Batterien entfernt und in den entsprechenden Behältern, die in den meisten Geschäften aufgestellt sind, entsorgt werden. Batterien enthalten toxische Stoffe.

Das Symbol der durchgestrichenen Tonne zeigt an, dass dieses Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Dieses Gesetz wurde am 01.06.2006 eingeführt und betrifft Geräte, die nicht mit der Verordnung Nr. 151 vom 25/07/2005 (RoHS, RAEE Richtlinie) übereinstimmt und wird von Gesetzes wegen sanktioniert.

Achtung: Die Anschrift des zuständigen Kundendienstes lautet.

MKF Service
Amsterdamer Str. 228
50735 Köln

Tel. 0221-71 71 265
Fax 0221-71 71 278
Email:mkf-service@t-online.de