Pizzastein/Brotbackstein

Mit dem Pizzastein von pizzastein24.de verwandeln Sie Ihren Backofen in einen Steinbackofen. Der Stein speichert die Hitze und gibt sie schnell an die Pizza ab. Dadurch wird die Pizza besonders knusprig und lecker – fast wie beim Italiener aus dem Steinbackofen.

Perfekte Pizza – die 3 wichtigsten Tipps

- Stein 30–60 Minuten vorheizen
- Backofen so heiß wie möglich (250–300 °C)
- Pizza direkt auf den heißen Stein schieben

Sollten Sie Fragen zur Verwendung haben, helfen wir Ihnen jederzeit gerne weiter. Eine kurze Nachricht genügt und wir unterstützen Sie schnell und unkompliziert.

Der Pizzastein besteht aus hochwertigem Schamotte, einem Material mit besonders hoher Wärmespeicherung. Dadurch entsteht eine besonders knusprige Pizza wie aus dem Steinbackofen.
Schamotte ist ein natürliches Keramikmaterial mit hervorragender Wärmespeicherung. Wie bei Keramik üblich sollte der Stein vor starken Temperaturschwankungen und harten Stößen geschützt werden.
Produktionsbedingt können kleine Maßabweichungen, ungleichmäßige Kanten oder minimale Absplitterungen auftreten. Diese stellen keinen Qualitätsmangel dar und beeinträchtigen die Funktion des Pizzasteins in keiner Weise.

Verwendung:

Achtung: Verbrennungsgefahr! Stein und Backofen werden während des Gebrauchs sehr heiß. Bitte verwenden Sie geeignete Ofenhandschuhe und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit heißen Oberflächen.
Pizza im Steinbackofen benötigt Zeit. 30–60 Minuten Vorheizen sind bei einem Pizzastein völlig normal und wichtig für ein gutes Backergebnis.
Legen Sie den Gitterrost des Backofens auf die mittlere Schiene und platzieren Sie den Pizzastein darauf. **Bitte vorsichtig handhaben – der Stein ist schwer und die Kanten können leicht scharfkantig sein.**
Heizen Sie den Backofen zusammen mit dem Stein 30–60 Minuten auf höchster Stufe (ca. 250–300°C) vor. Je heißer der Stein ist, desto besser wird das Backergebnis.
Je nach Backofen kann sich der optimale Heizmodus unterscheiden (Ober-/Unterhitze, Umluft oder zusätzlich Grill). Wenn die maximale Temperatur erreicht ist, kann es sinnvoll sein, noch einige Minuten zu warten, damit der Stein vollständig durchgeheizt ist. Die Temperatur des Steins lässt sich besonders gut mit einem Infrarotthermometer kontrollieren.

Pizza backen:

Formen Sie den Pizzateig auf der Arbeitsfläche in einem Bett aus Mehl oder besser aus Semola (Hartweizengrieß). Legen Sie den Teig anschließend auf die Pizzaschaufel und ziehen Sie ihn dort noch einmal in Form. Danach kann die Pizza belegt werden.
Tipp: Verwenden Sie etwas Semola auf der Schaufel. Dadurch gleitet die Pizza besonders leicht auf den Stein und klebt nicht an. Durch leichtes Rütteln der Schaufel sollte sich die Pizza leicht bewegen lassen. So verhindern Sie, dass sie festklebt.
Schieben Sie die Pizza anschließend mit einer schnellen, kurzen Bewegung von der Schaufel direkt auf den heißen Stein.
⏱ Backzeit: ca. 4–7 Minuten, abhängig von Temperatur, Teigdicke und gewünschtem Bräunungsgrad.
Falls Ihr Backofen nicht sehr heiß wird, kann der Stein zusätzlich mit Hilfe des Grills stärker aufgeheizt werden. Achten Sie dabei darauf, dass der Belag nicht verbrennt.

Verwendung auf dem Gasgrill:

Der Pizzastein kann auch auf einem Gasgrill verwendet werden. In einem geschlossenen Grill lassen sich oft Temperaturen über 300°C erreichen, was für Pizza ideal ist.
Auch hier sollte der Stein 30–60 Minuten vorheizen, bis er vollständig aufgeheizt ist.

Brot backen:

Der Pizzastein eignet sich auch sehr gut zum Backen von Brot.
Heizen Sie den Stein auf 250–280°C vor. Das Brot wird auf Backpapier auf den heißen Stein gelegt. Nach etwa 5–10 Minuten kann die Temperatur auf ca. 200°C reduziert werden. Anschließend das Brot gemäß Rezept oder Backmischung fertig backen (meist weitere 30–40 Minuten).
Ein leicht eingeschnittenes Brot geht beim Backen besser auf. Vor dem Backen kann die Oberfläche zusätzlich leicht mit Wasser bestrichen oder besprüht werden.

Reinigung:

Lassen Sie den Stein nach der Verwendung vollständig abkühlen. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch oder Küchenschwamm. Der Pizzastein ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Da das Material Feuchtigkeit aufnehmen kann, sollten auch keine Reinigungsmittel verwendet werden. Verkrustungen können vorsichtig abgekratzt werden.
Mit der Zeit entwickelt der Stein eine dunklere Patina. Das ist völlig normal und zeigt, dass der Stein regelmäßig benutzt wird – ähnlich wie bei einem gut eingebackenen Gusseisen.

Pflege der Pizzaschaufel:

Die Holzschaufel sollte möglichst nur trocken oder leicht feucht gereinigt werden, damit sich das Holz nicht verzieht.
Bei stärkerer Feuchtigkeit können sich Holzfasern leicht aufstellen. In diesem Fall kann die Oberfläche einfach mit feinem Schleifpapier geglättet werden.
Optional kann die Schaufel – ähnlich wie ein Schneidebrett – vor der ersten Verwendung leicht eingeölt werden.

Rezepte:

Im Internet finden Sie viele hervorragende Pizzarezepte. Besonders gute Inspirationen und Anleitungen bietet unter anderem das Format WDR – Servicezeit Essen & Trinken.
Nutzen Sie einfach diesen QR-Code für einen direkten Zugang zum PDF bei Chefkoch.

Fragen oder Unterstützung:

Wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte, schreiben Sie uns bitte einfach eine kurze Nachricht: florian.bischof@gmx.de
Wenn Ihnen das Backen mit unserem Pizzastein Freude bereitet, freuen wir uns sehr über eine kurze Bewertung. Damit helfen Sie anderen Kunden bei ihrer Kaufentscheidung und unterstützen unser kleines Unternehmen.
Für die Bewertung bei Amazon können Sie einfach diesen QR-Code verwenden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Pizzastein und stets gutes Gelingen beim Backen.

Florian Bischof · Hansastr. 6 · 80686 München · florian.bischof@gmx.de

Widerrufsbelehrung/Muster-Widerrufsformular

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen eines Monats ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt einen Monat ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Florian Bischof · Hansastr. 6 · 80686 München · Fax 089/69397524 · Tel 089/62021314 · flo4trade@gmx.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von einem Monat absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Muster-Widerrufsformular

(Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück.)

An: Florian Bischof · Hansastr. 6 · 80686 München · Fax 089/69397524 · flo4trade@gmx.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren (*)/die Erbringung der folgenden Dienstleistung (*):

Bestellt am: (*)/ erhalten am: (*)

Name des/der Verbraucher(s):

Anschrift des/der Verbraucher(s):

Unterschrift des/der Verbraucher(s) (nur bei Mitteilung auf Papier):

Datum:

(*) Unzutreffendes streichen.