

# ANWENDUNG & REZEPTE

FÜR PIZZAÖFEN UND PIZZASTEINE



SCHAMOTTE-SHOP.DE

# BEDENKENLOSER PIZZAGENUSS

LEBENSMITTELECHTER PIZZASTEIN



## WAS BEDEUTET „LEBENSMITTELECHT“?

Unsere Pizzasteine aus Schamotte, Keramik und Cordierit sind lebensmittelecht sowie geruchs- und geschmacksneutral. Selbst bei hohen Temperaturen werden keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf Lebensmittel übertragen und deren Aussehen und Geruch nicht negativ beeinflusst.

## QUALITÄTSSICHERUNG DURCH EXPERTEN

Um dies zu gewährleisten, lassen wir unsere Produkte regelmäßig von einem unabhängigen Labor prüfen. Außerdem erfüllen unsere Pizzasteine die geltenden Bestimmungen für Materialien, die Kontakt zu Lebensmitteln haben:

**Die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004**

**Die Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgst)**

**Die Richtlinie 84/500/EWG**

So können Sie unsere Pizzasteine bedenkenlos für das Backen von Pizza, Flammkuchen, Brot oder für weitere Rezepte verwenden.

**Weitere Informationen** erhalten Sie unter:

[www.schamotte-shop.de/lebensmittelecht-schamotte-cordierit](http://www.schamotte-shop.de/lebensmittelecht-schamotte-cordierit)

# BACKEN IM PIZZAOFEN

ANLEITUNG



## DEN PIZZAOFEN ZUM 1. MAL ANFEUERN

Nach der Aushärtung dürfen Sie den Pizzaofen anfeuern, damit die Feuchtigkeit aus den Schamottsteinen entweicht. Entzünden Sie ein kleines Feuer mit etwas Holzwolle und stapeln Sie mehrere Stücke Anzündholz versetzt um das Feuer herum. Sobald das Feuer gut brennt, erhöhen Sie den Stapel mit weiteren Holzstücken. Anschließend werden zwei bis drei große Holzscheite links und rechts sowie schräg auf den brennenden Holzstapel gelegt, um den Ofen über 3 bis 4 Stunden langsam aufzuheizen. Kontrollieren Sie gegen Ende der Zeit, ob sich die Oberfläche erwärmt hat und trocken anfühlt. Ist die restliche Feuchtigkeit aus den Steinen entwichen, darf das Feuer mit weiteren Scheiten erhöht werden. Schieben Sie das Feuer in den hinteren Teil des Ofens und halten Sie es weitere 2 bis 3 Stunden aufrecht.



**Eine Anleitung mit Video** finden Sie unter:

[www.schamotte-shop.de/pizzaofen\\_richtig\\_anfeuern.html](http://www.schamotte-shop.de/pizzaofen_richtig_anfeuern.html)

## BACKEN IM PIZZAOFEN

Pizza backen Sie direkt neben dem Feuer bei ungefähr 350-400°. Sobald das Feuer richtig lodert und der Ofen auf Temperatur ist, schieben Sie die Glut an die Seite und geben die belegte Pizza in den Ofen. Legen Sie bei Bedarf kleine Holzscheite nach, damit es weiterhin gut brennt.

Schmorgerichte, Brot und Kuchen backen mit der Restwärme des Ofens, wenn das Feuer erloschen ist. Dafür holen Sie die Glut heraus und füllen sie in einen feuerfesten Eimer. Nun schieben Sie die Speisen, die niedrigere Temperaturen benötigen, in den Ofen.

# BACKEN AUF DEM PIZZASTEIN

ANLEITUNG



## ANLEITUNG FÜR PIZZASTEINE

Für eine perfekte Pizza muss der Pizzastein zuerst vorheizen. Hierzu legen Sie ihn auf ein Gitterrost auf der mittleren oder unteren Schiene in den kalten Backofen und lassen ihn für ca. 30 bis 40 Minuten auf höchster Stufe aufheizen. In dieser Zeit nimmt der Stein langsam die Wärme auf, die später beim Backvorgang an den Pizza- oder Flammkuchenteig gleichmäßig abgegeben wird. So erhält er einen krossen Boden und der Belag bleibt saftig.

### **Hinweis:**

Der Stein darf nicht auf ein Blech oder auf den Backofenboden gelegt werden, da die Hitze so nicht zirkulieren kann und der Stein sich nicht richtig erhitzt.

Im nächsten Schritt kann das Backen beginnen:

Bestäuben Sie den Pizzaschieber mit ein wenig Mehl und schieben Sie die Pizza - ohne Backpapier - direkt auf den heißen Pizzastein. Je nach Stärke dauert es ca. 5-10 Minuten, bis sie fertig gebacken ist.

Wenn keine anderen Speisen gebacken werden sollen, schalten Sie den Ofen aus und lassen den Pizzastein im Ofen vollständig abkühlen, da große Temperaturschwankungen (z. B. vom Ofen ins kalte Wasser) zu Rissen führen können.

### **Reinigung:**

Es reicht in der Regel aus, den Pizzastein kurz mit einem feuchten Tuch und klarem Wasser abzureiben. Bitte keinesfalls mit Spülmittel reinigen.

# BBQ PULLED PORK PIZZA

REZEPT





## ZUBEREITUNG:

Für den Teig geben Sie das Mehl in eine Schüssel und formen mittig eine Mulde. Nun die Hefe mit 30 ml Wasser und 1/2 TL Zucker anrühren und in die Mulde gießen. Die übrigen Zutaten mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Sollte der Teig kleben, fügen Sie einfach ein wenig mehr Mehl hinzu. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig kurz und kräftig durchkneten.

Als Sauce verwenden Sie eine BBQ Sauce Ihrer Wahl. Nun zerteilen Sie Ihr Pulled Pork in kleine Stücke, waschen die Paprika und schneiden Sie in dünne Streifen. Den Teig ausrollen und die BBQ-Sauce gleichmäßig verstreichen. Anschließend mit Pulled Pork, Zwiebelringen, Paprikastreifen und Käse belegen.

## PIZZA BACKEN:

Die Pizza auf dem Pizzastein für 8-12 Minuten backen. Im Pizzaofen beträgt die Backzeit ungefähr 2-4 Minuten. Bedenken Sie bitte, dass die Temperatur eines Pizzaofens sehr hoch sein kann und die angegebene Backzeit dadurch variiert.

Nach Ende der Backzeit die Pizza aus dem Ofen holen und nach Belieben mit Petersilie und Schnittlauch dekorieren.



## ZUTATEN:

### Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 250 ml warmes Wasser
- 1 Pck. Trockenhefe  
(oder 1/2 Würfel Frischhefe)
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 EL Salz
- 1/2 TL Zucker

### Belag:

- 250 ml BBQ Sauce
- 200 g Pulled Pork
- 150 g Zwiebelringe
- 1 kleine Paprika
- 200 g geriebener Pizzakäse
- Petersilie oder Schnittlauch

Unser Zubehör für ein  
perfektes Backergebnis:  
Pizzastein eckig mit  
Edelstahlrahmen



# APFEL-ZIMT-BROT

REZEPT



## ZUBEREITUNG:

Zunächst die Butter und Milch in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend Hefe und Zucker zugeben und verrühren, bis die Hefe sich auflöst. Zusammen mit den Eiern und dem Salz, alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Nehmen Sie eine Kastenform 30 x 11 cm und fetten und bemehlen Sie diese.

Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck aus. Mit einem Löffel verstreichen Sie das Apfelmus auf dem gesamten Teig und bestreuen diesen großzügig mit dem Zimt.

Nun wird der Teig der Länge nach, behutsam eingerollt, sodass eine lange Rolle entsteht. Diese wird nun in 8 Stücke geschnitten. Die entstandenen Schnecken hochkant in die Kastenform setzen und 2 Stunden gehen lassen.

**Tipp:** Sie können auch Apfelstückchen auf den Teig geben.

## BACKEN IM PIZZAOFEN:

In der Kastenform ca. 30-35 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Nach dem Backen lassen Sie das fertige Brot abkühlen. Bedenken Sie bitte, dass die Temperatur eines Pizzaofens sehr hoch ist und angegebene Garzeiten - je nach Temperatur - variieren.

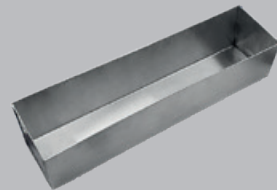


## ZUTATEN:

90 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Würfel Hefe  
1 Prise Salz  
180 g Butter  
150 ml Milch  
3 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 TL Zimt  
400 g Apfelmus

Unser Zubehör für ein  
perfektes Backergebnis:

Kastenform aus Edelstahl  
in verschiedenen Größen



# SCHWEINEBRATEN

REZEPT



## ZUBEREITUNG:

Den Braten waschen und wenn nötig, Sehnen und Fett entfernen. Das Bratenstück von allen Seiten würzen, mit Senf einreiben und auf ein Backblech legen.

## IM PIZZAOFEN GRILLEN:

Bei max 200 °C den Braten im Pizzaofen schmoren. Hin und wieder den Braten wenden und mit Gemüsebrühe begießen. Perfekt ist der Braten, wenn eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist.



## ZUTATEN:

### Fleisch:

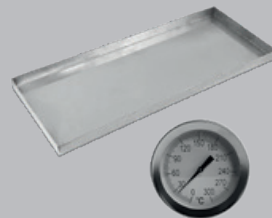
1 Bratenstück vom Schwein  
(z. B. aus der Nuss, Rücken  
oder Nacken)

### Marinade:

Senf  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
Etwas Öl  
Gemüsebrühe

### Unser Zubehör für ein perfektes Bratergebnis:

Backblech aus Edelstahl  
in verschiedenen Größen  
und Edelstahl Thermometer



# GERÄUCHERTE FORELLE

REZEPT



## FISCH VORBEREITEN:

Die Forellen waschen und abtupfen. Pfeffer, Salz und Wacholder mörsern. Knoblauch pressen oder fein hacken und mit den Gewürzen mischen. Forellen von innen und außen mit der Würzung gründlich einreiben und 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

In dieser Zeit wird der Ofen angefeuert. Sobald er richtig heiß ist, schieben Sie die Glut in den hinteren Teil.

Spießen Sie die Forellen der Länge nach auf die Spieße des Räuchersets und hängen Sie diese in die Kerben, sodass die Fische mit dem Bauch nach unten über dem Auffangblech schweben.

## IM PIZZAOFEN RÄUCHERN:

Wenn sich im Ofen nur noch Glut befindet, wird diese komplett mit eingeweichten Räucherchips sowie den Sägespänen bedeckt und die Tür verschlossen. Nach etwa einer Minute werden die Forellen samt Blech in den Ofen geschoben und je nach Hitze ca. 20–35 Minuten bei geschlossener Tür geräuchert. Die Fische sind gar, sobald man die Rückenflosse herausziehen kann.



## ZUTATEN:

### Fisch:

4 ausgenommene Forellen

### Würzmischung:

1 TL Pfeffer

1 TL Wacholderbeeren

1 gestrichener TL Salz

2 Knoblauchzehen

### Zum Räuchern:

Buchensägespäne

Räucherchips (in Wasser eingeweicht)

Unser Zubehör für ein  
perfektes Räucherergebnis:

Räucherset aus Edelstahl  
in verschiedenen Größen



## ENTDECKEN SIE DIE PIZZAOFENWELT BEI **SCHAMOTTE-SHOP.DE**

Ob Pizza- oder Brotbacksteine in verschiedenen Ausführungen,  
Zubehör für Pizzaofen Bausätze oder Ersatzteile:  
Wir haben alles, was das Pizzabäckerherz höher schlagen lässt.  
Lassen Sie sich von unserer breiten Produktpalette inspirieren!



# SCHAMOTTE-SHOP.DE

[www.schamotte-shop.de](http://www.schamotte-shop.de)

Schamotte-Shop.de GmbH & Co. KG

info@schamotte-shop.de | +49 (0) 2837 66 44 3 - 0



**Klimaneutral**  
Druckprodukt

ClimatePartner.com/12518-1907-1001