
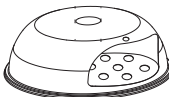






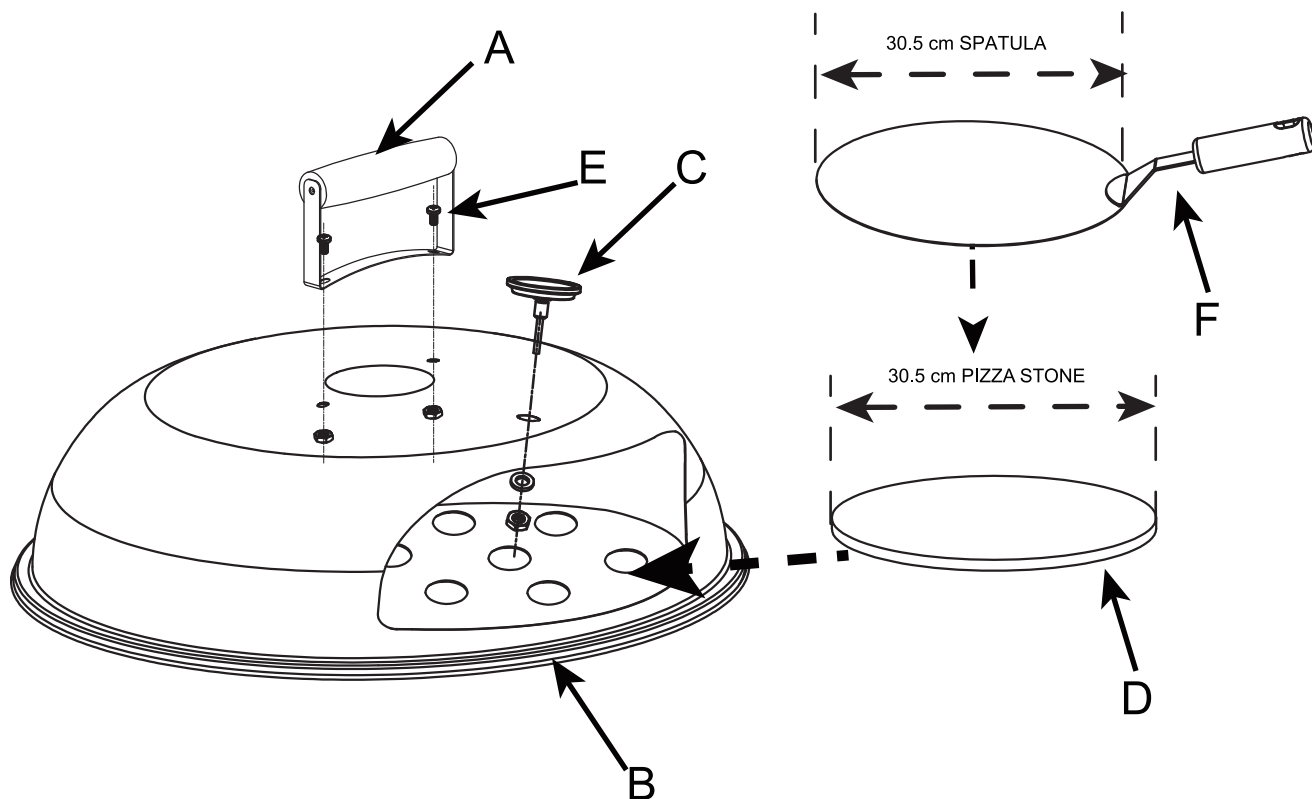
# GRILL PIZZA KIT / ΚΙΤ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ

(HC 21458)

SUITABLE for any KETTLE BBQ 45cm & above  
 ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ για κάθε GRILL από Φ45εκ.

## Parts list / Λίστα εξαρτημάτων

<p><b>A</b></p>  <p>Handle/Χερούλι</p>	<p>1 pc 1 τμχ.</p>	<p><b>B</b></p>  <p>Lid/Καπάκι</p>	<p>1 pc 1 τμχ.</p>	<p><b>C</b></p>  <p>Thermometer Θερμόμετρο</p>	<p>1 pc 1 τμχ.</p>
<p><b>D</b></p>  <p>Pizza Stone Πέτρα Πίτσας</p>	<p>1 pc 1 τμχ.</p>	<p><b>E</b></p>  <p>Screw and nut M6x15 mm Βίδα &amp; παξιμάδι M6x15 mm</p>	<p>2 pcs 2 τμχ.</p>	<p><b>F</b></p>  <p>Stainless steel spatula Ανοξείδωτη Σπάτουλα</p>	<p>1 pc 1 τμχ.</p>



## Using your pizza stone

- Place the enameled hob on the grill. Light charcoal or other fuel of your choice.
- Place the pizza stone on the oven base. Preheat for about 10 minutes.
- Use the spatula to slide an unbaked pizza on to the stone. Use the spatula to turn the pizza halfway through baking and for serving. Cooking time: about 3-5 minutes.

## Pizza dough

### Ingredients (To serve 5 medium sized pizzas)

- 1 kg strong white bread flour
- 1 level tablespoon fine sea salt
- 2 x 8g sachets of active dried yeast
- 1 tablespoon of brown sugar
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- 650ml lukewarm water
- A choice of your favorite toppings

### What to do:

1. Add two tablespoons of olive oil to your mixer (ideally, with a dough hook).
2. Sieve the flour and salt into the food mixer too.
3. In a jug, add your lukewarm water and mix in your sugar, when the sugar has dissolved sprinkle the yeast over, and leave it to rest for 5-10 minutes, the mix should become frothy.
4. Turn the mixer on and start adding the liquid yeast mix to the flour, the dough hook should ideally knead the dough for 6-7 minutes on a slow to medium setting.
5. Coat a large bowl with a splash of olive oil and add the dough ball to it.
6. Cover the bowl with cling film for about an hour until the dough has risen and doubled in size.
7. Remove the dough from the oiled bowl and knead it around to push the air out with your hands. Your dough is now ready, simply roll out on a flour dusted clean surface

## Cleaning your pizza oven and stone

### Pizza oven

**CAUTION:** All cleaning should be done when the pizza oven and stone are cool.

- Wipe surfaces clean with a mild dishwashing detergent or baking soda.
- For stubborn surfaces use a mild dishwashing detergent and nylon scrubbing brush.
- Rinse clean with water.

### Stone

- Pizza stones are porous, never use soap or detergents as these can leave a taste on your food.
- Always allow the pizza stone to cool before cleaning.
- Use a spatula to scrape off any excess food residue.
- Wipe with a damp cloth and dry thoroughly, do not fully immerse in water.

**IMPORTANT about the pizza oven:** Please note that it is normal, when in use, that the coated metal surfaces on the barbecue may discolor due to the heat generated by the burning charcoal.

**IMPORTANT about the pizza stone:** Please note that it is normal, with many uses, that some stains will remain even if cleaning is repeated.

## Χρησιμοποιώντας την πέτρα πίτσας

- Τοποθετούμε το φούρνο πίτσας στη σχάρα της ψησταριάς. Ανάβουμε κάρβουνο ή άλλο καύσιμο της επιλογής μας.
- Τοποθετούμε την πέτρα πίτσας στη βάση φούρνου. Προθερμαίνουμε για περίπου 10 λεπτά.
- Χρησιμοποιούμε την σπάτουλα για να σύρουμε μια άψητη πίτσα πάνω στην πέτρα. Χρησιμοποιούμε τη σπάτουλα για να περιστρέψουμε την πίτσα στα μισά του ψησίματος και για το σερβίρισμα. Χρόνος ψησίματος: περίπου 3-5 λεπτά.

## Ζύμη πίτσας

### Συστατικά (Για να σερβίρετε 5 μεσαίου μεγέθους πίτσες)

- 1 κιλό αλεύρι λευκό σκληρό
- 1 κουταλιά της σούπας ψιλό θαλασσινό αλάτι
- 2 x 8 g φακελάκια αποξηραμένη μαγιά
- 1 κουταλιά της σούπας μαύρη ζάχαρη
- 4 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 650 ml χλιαρό νερό
- Μια επιλογή από τα αγαπημένα σας υλικά

### Μέθοδος εκτέλεσης:

1. Προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο στο μίξερ (ιδανικά, με γάντζο ζύμης).
2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το αλάτι και το ρίχνουμε στο δοχείο του μίξερ.
3. Σε μια κανάτα προσθέτουμε το χλιαρό νερό και ανακατεύουμε τη ζάχαρη, όταν διαλυθεί η ζάχαρη, πασπαλίζουμε από πάνω τη μαγιά, και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5-10 λεπτά, το μείγμα πρέπει να γίνει αφράτο.
4. Ανάβουμε το μίξερ και αρχίζουμε να προσθέτουμε το υγρό μείγμα μαγιάς στο αλεύρι. Ζυμώνουμε με τον γάντζο ζύμης στο μίξερ για 6-7 λεπτά σε αργή έως μέτρια ταχύτητα.
5. Αλείφουμε ένα μεγάλο μπολ με ελαιόλαδο και προσθέτουμε τη ζύμη.
6. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη για περίπου 1 ώρα μέχρι η ζύμη να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.
7. Βγάζουμε τη ζύμη από το λαδωμένο μπολ και τη ζυμώνουμε με τα χέρια για να βγει ο αέρας. Η ζύμη σας είναι τώρα έτοιμη, απλώνουμε σε μία καθαρή αλευρωμένη επιφάνεια.

## Καθαρισμός του φούρνου και της πέτρας πίτσας

### Φούρνος πίτσας

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλος ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται όταν ο φούρνος και η πέτρα πίτσας έχουν κρυώσει.

- Καθαρίζουμε τις επιφάνειες με ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων ή μαγειρική σόδα.
- Για επίμονους λεκέδες χρησιμοποιούμε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και πλαστική σπάτουλα.
- Ξεπλένουμε με νερό.

### Πέτρα

- Η πέτρα πίτσας έχει πόρους, μην χρησιμοποιείτε ποτέ σαπούνη ή απορρυπαντικά γιατί μπορεί να αφήσουν γεύση στο φαγητό σας.
- Αφήστε πάντα τη πέτρα πίτσας να κρυώσει πριν τη καθαρίσετε.
- Για επίμονους λεκέδες χρησιμοποιήστε μαγειρική σόδα, πλαστική σπάτουλα και μαλακό πανί.
- Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσουμε τυχόν υπερβολικά υπολείμματα φαγητού.
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε καλά. Μην πλένετε σε τρεχούμενο νερό.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ για το φούρνο πίτσας:** Σημειώστε ότι είναι φυσιολογικό, ο φούρνος με τις πολλές χρήσεις να αποχρωματιστεί από τις υψηλές θερμοκρασίες που προκαλούνται στη ψησταριά.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ για τη πέτρα πίτσας:** Σημειώστε ότι είναι φυσιολογικό, με τις πολλές χρήσεις κάποιοι λεκέδες να παραμένουν ακόμα και αν επαναλαμβάνεται ο καθαρισμός.