



out  standing®

Pizza & Backstein – OS Stone

Rezepte & Anweisungen

Unser Lieferant hat die Genehmigung von:



Info über Out- Standing´s Pizza- und Backstein:

OS Stone ist ein einzigartiges Hilfsmittel für das Backen auf dem Grill. Die Eigenschaften des Steines ermöglichen es, dass er für alles im Bereich Backen auf dem Grill benutzt werden kann und darüber hinaus für noch vieles mehr.

Die Hitze zirkuliert in OS Stone, also ist die Temperatur des Steins die gleiche wie im Grill. Mit anderen Worten, es können mehrere Sachen hintereinander auf dem gleichen Stein gebacken werden.

OS Stone kann einfach zusammen mit einem Backblech, feuerfesten Auflaufformen, Töpfen, Pfannen und/ oder Backformen benutzt werden.

OS Stone besitzt außerdem den Vorteil, dass er zusammen mit dem Grill vorgewärmt werden kann. Damit wird der Wärmeverlust auf dem Grill erheblich reduziert, wenn man Brot oder etwas anderes backen möchte.

Die Steinmodelle sind des Weiteren sehr einfach zu hantieren. Soll auf dem Grill etwas anderes zubereitet werden, nachdem man auf dem Stein gebacken hat, kann dieser einfach entfernt werden, ohne dass die Hitze vom Stein durch den Grillhandschuh brennt.

Zum OS Stone kann man zusätzlich ein viereckige Alu- Platte kaufen, welche die gleichen Masse hat wie der Stein. Das Backblech ist aus Aluminium von bester Qualität und selbstverständlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln zugelassen. Das Aluminiumblech erleichtert den Transport des Backgutes zum und vom Grill. Das Aluminiumblech kann auch als Servierplatte benutzt werden und man kann einfach die Pizza darauf mit einem Pizzaschneider teilen.

Hinweis: Bitte kein scharfes Messer benutzen.

Das Alu-Blech ist hervorragend geeignet, diese beim Brot backen zusammen mit anderen Formen aus z.B. Metall, Aluminium oder Silikon zu verwenden. Egal welche Art von Backform verwendet wird, kann diese auf die Platte gestellt werden und dann mit der Platte zusammen auf den vorgewärmten OS Stone platziert werden.

Der OS Stone ist in Dänemark produziert und frei von Zusatzstoffen, daher gibt er keinerlei Schadstoffe ab.

OS Stone ist der einzige Pizza- und Backstein auf dem Markt, welcher vom Dansk Teknologisk Institut (Dänisches Technologisches Institut) getestet wurde.

Gebrauchsanweisung für den OS Stone auf dem Grill

Um die Eigenschaften des OS Stone optimal auszunutzen ist es eine gute Idee, das sowohl der Grill wie auch der Stein gut vorgewärmt sind, bevor darauf gebacken oder gegrillt werden soll.

Im Kugelgrill legt man den Stein auf das Grillrost, gleich nachdem man die glühenden Briketts/ Kohle in den Grill gefüllt hat. Schliesse den Deckel vom Grill, aber öffne beide Lüftungsschlitze. Danach den Grill eine hohe Temperatur erreichen lassen.

Der Stein kann gerne direkt über den glühenden Briketts/Kohle platziert sein.

Im Gasgrill wärmt man den OS Stone einfach auf die gewünschte Temperatur indem man den Grill startet.

Pflege des OS Stone

OS Stone kann sofort verwendet werden.

Der Stein verträgt keine direkte Wassereinwirkung, keine Stöße und sollte nicht fallen gelassen werden. Nach dem Gebrauch sollte der Stein drinnen und trocken aufbewahrt werden.

Da der OS Stone aus einem porösen Material hergestellt ist, empfehlen wir, dass die Oberfläche bei Gebrauch mit einem Stück Backpapier vor Feuchtigkeit geschützt werden sollte oder aber mit dem Alu-Blech abgedeckt wird.

Der Stein äußerst geeignet, Pizza direkt auf dem Stein zu backen. Sollte sich etwas auf dem Stein festbrennen, kann dieses einfach mit feinem Schleifpapier entfernt werden. Bitte den Stein nicht mit scharfen Gegenständen abkratzen oder schrubben.

Wird der Stein verwendet um fetthaltige Lebensmittel darauf zuzubereiten, ist es eine gute Idee, den Stein mit Backpapier, Aluminiumfolie oder mit einer auf den Stein zugeschnittenen Silikonmatte abzudecken.

Kleine Anmerkung: Beim Backen auf dem Grill, bzw. generell beim Grillen, sollte darauf geachtet werden, dass der Grill nur wenn nötig geöffnet wird um die Temperatur zu halten.

Pizzateig (Verwendung am gleichen Tag, Rezept reicht für ca. 7 Stück)

1kg Weizenmehl mit hohem Proteingehalt
30g frische Hefe
20g grobes Salz
20g Zucker
4 EL Olivenöl
600 ml Wasser



Zubereitung:

Löse die Hefe in lauwarmen Wasser auf und gib Salz, Zucker und Olivenöl hinzu. Rühr ca. 90 % des Mehles ein, sobald dieses vermengt ist, füge das restliche Mehl hinzu.

Achte auf die Konsistenz des Teiges, er sollte nicht klebrig sein. Gib Mehl hinzu bis der Teig eine weiche einheitliche Masse bildet.

Knete den Teig bis er glatt, geschmeidig und elastisch ist.

Lass den Teig zugedeckt ca. ½ Stunde gehen.

Danach teile den Teig in 6-7 ca. gleichgroße, runde Stücke auf und lass diese noch einmal ca. 15 min. gehen.

Jetzt kann der Teig zu Pizza verarbeitet werden.

Roll den Teig aus, drück und ziehe ihn in die gewünschte Größe (gibt ca. 28cm Ø)

Fühlt sich der Teig bei der Verarbeitung ein wenig fest an ist es eine gute Idee, ihn noch einmal zugedeckt 4- 5 min gehen zu lassen.

Wenn die Pizza auf dem Alu- Blech gebacken werden soll, sollte dieses ein wenig mit Öl bestrichen werden. Soll die Pizza mit dem Pizzaspaten aufgenommen werden dann denk dran, ein wenig Mehl vor der Zubereitung auf die Arbeitsfläche zu streuen.

Backzeit 3- 5 min. bei 300– 350 Grad C.

In einem Ofen kann man dem Backfortschritt durch das Ofenfenster verfolgen. Das kann man nicht auf einem Grill. Hier muss man immer bedenken, dass wenn man den Grill öffnet, die Oberwärme entlässt. Dadurch können dann Backwaren an der Oberfläche langsamer abbacken und die Backzeit muss erhöht werden. Daher ist es eine gute Idee, Backzeit und –temperatur für das nächste Mal zu notieren.

Grundrezept Hefeteig für z.B. Burger-Brötchen (gibt ca. 1.080g Teig)

250 ml Wasser oder Milch, evtl. 50/ 50

1 Ei

50 g frische Hefe

45 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

ca. 650 g Weizenmehl

(ca. Angabe, da evtl. mehr Mehl nötig wird um die optimale Teigkonsistenz zu erreichen. Teig sollte weich und elastisch und nicht klebrig sein)

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten abgewogen sein.

Löse die Hefe in lauwarmen Wasser/ Milch zusammen mit dem Ei auf und gib Zucker, Salz und Butter hinzu.

Füge das Mehl hinzu bis der Teig die optimale Konsistenz erreicht hat.

Wird der Teig in einer Maschine geknetet, nimmt man ihn heraus, wenn er einheitlich ist und knetet ihn auf der Arbeitsfläche von Hand weiter.

Wird der Teig von Hand geknetet ist es eine gute Idee, mit beiden Händen abwechselnd den Teig zu kneten, indem man mit der Handwurzel in den Teig und vom Körper wegdrückt. Der Teig wird bei dieser Methode quasi gerollt, damit knetet man Elastizität hinein.

Der Teig ist ausreichend geknetet, wenn er sich elastisch anfühlt und eine glatte Oberfläche hat. Lass den Teig zugedeckt ca. 15 min gehen.

Der Teig kann danach zu dem verarbeitet werden, was man gerne backen möchte und lässt ihn nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen.

Dieser Teig wird bei 210- 220 Grad C gebacken

Hervorragend geeignet für:

Brioche

Burger-Brötchen

Süsse Brötchen

Wurstchen im Schlafrock

Rosinenbrot



Windbeutel mit Käse

250ml Wasser
100 g Butter
1 EL Zucker (kann weggelassen werden, wenn man Käse einbackt)
150 g Weizenmehl
4 Eier
200 g geriebenen Käse

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Butter werden in einem Topf erwärmt. Wenn es anfängt zu köcheln rührt man das Mehl hinzu. Sobald der Teig sich einfach vom Topf und Rührlöffel löst nimmt man den Topf vom Herd.

Jetzt werden die Eier nacheinander mit einem Mixer oder Handrührgerät untergerührt.

Wenn das letzte Ei untergerührt ist und der Teig eine gleichmäßige Masse bildet rührt man den Käse unter.

Die Windbeutel werden 20 min. bei 210 Grad C gebacken.



out  standing®

THE ART OF OUTDOOR COOKING

Mit freundlichen Grüßen

Out-Standing ApS
Birkemosevej 51
DK-6000 Kolding
Tlf: + 45 76 30 15 35
www.out-standing.dk
info@out-standing.dk

Falls Sie weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.