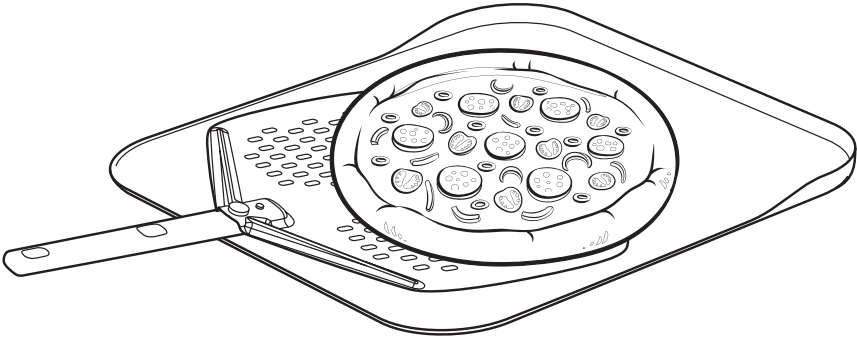
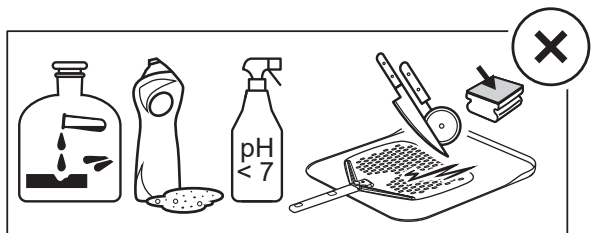
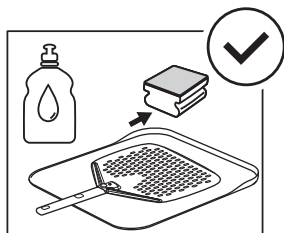
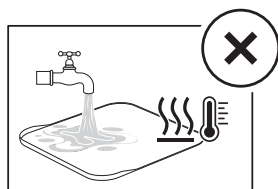
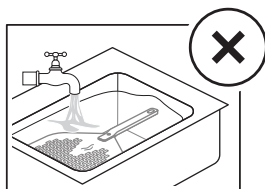
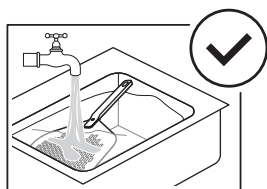
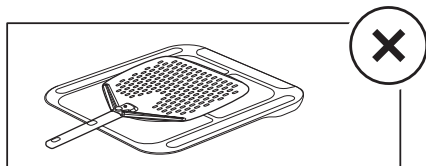
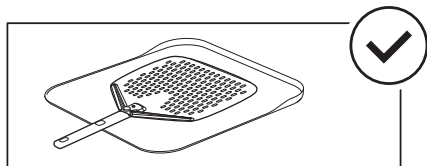
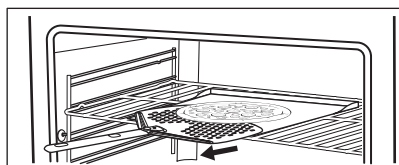
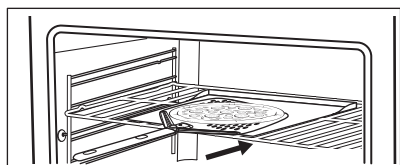
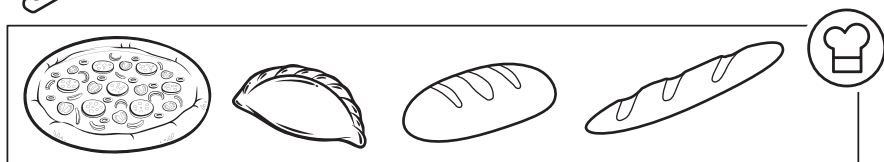
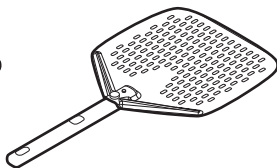
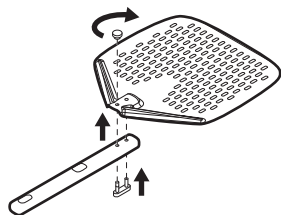
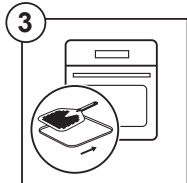
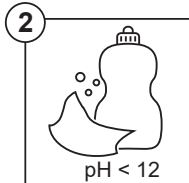
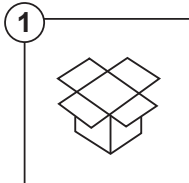






BG Използвайте тази принадлежност само в електрическа фурна. Поставете тази принадлежност само върху скара. Не оставяйте лопатката върху горещата тава. Не използвайте тази принадлежност с функция PizzaExpert, използвайте я. Ако не, използвайте функцията за грил. За настройките вижте таблицата по-долу. Тавата за пица е с emailирано покритие; не е необходимо да се добавя олио. По тавата могат да се появят петна или обезцветяване. Това няма да повлияе на нейната ефективност.

Функция	°C	Поставяне на принадлежността	Предв. загревяне (мин.)	Готвене (мин.)	Повторно подгревяне (мин.)
Грил	230	най-високо ниво	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	второ ниво отгоре надолу	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	второ ниво отгоре надолу	≤25	~2,5	~2,5

*Функцията се предлага в избрани фурни на Electrolux/AEG.

CA Utilitzeu aquest accessori només amb un forn elèctric. Col·loqueu l'accessori només sobre la graella. No deixeu la pela sobre la safata calenta. No utilitzeu aquest accessori amb la funció pirolítica. No utilitzeu aquest accessori per raspar la safata. No utilitzeu aquest accessori per cuire pizza congelada. Si el forn té la funció PizzaExpert, utilitzeu-la. Si no, utilitzeu la funció Grill. Consulteu la taula següent per a la configuració. La safata de pizza té un recobriments d'esmail; no es requereix oli. Poden aparèixer taques o decoloracions a la safata. No afecta el seu rendiment.

Funció	°C	Col·locació de l'accessori	Preescalfament (min)	Coccio (min)	Reescalfament (min)
Grill	230	nivell més alt	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	segon nivell des de dalt	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	segon nivell des de dalt	≤25	~2,5	~2,5

*Funció disponible en forns Electrolux/AEG seleccionats.

CS Toto příslušenství používejte pouze spolu s elektrickou troubou. Umístěte příslušenství pouze na drátěnou mřížku. Nenechávejte lopatu na horkém plechu na pečení. Toto příslušenství nepoužívejte spolu s pyrolytickou funkcí. Toto příslušenství nepoužívejte ke škrábání plechu na pečení. Toto příslušenství nepoužívejte k pečení mražené pizzy. Pokud má vaše trouba funkci PizzaExpert, použijte ji. Pokud ne, použijte funkci pro grilování. Nastavení najdete v tabulce níže. Plech na pizzu má smaltovaný povrch, není třeba ho mazat olejem. Na plechu na pečení se mohou objevit skvrny nebo zabarvení. To nemá vliv na jeho funkčnost.

Funkce	°C	Umístění příslušenství	Předehřívání (min)	Vaření (min)	Opětovné zahřívání (min)
Gril	230	nejvyšší úroveň	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	druhá úroveň shora	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	druhá úroveň shora	≤25	~2,5	~2,5

Tato funkce je k dispozici u vybraných trub Electrolux/AEG.

DA Dette tilbehør må kun bruges sammen med en elektrisk ovn. Tilbehøret må kun stilles på ovnristen. Lad ikke pizzaspaden blive liggende på den varme plade. Dette tilbehør må ikke bruges sammen med pyrolysefunktionerne. Dette tilbehør må ikke bruges til at skrabre pladen ren. Dette tilbehør må ikke bruges til bagning af frossen pizza. Hvis din ovn er udstyret med PizzaExpert-funktion, skal du bruge den. Hvis ikke, anvendes grillfunktionen. Se indstillinger i nedenstående tabel. Pizzapladen har en emailleoverflade, og det er ikke nødvendigt at smøre den med olie. Der kan opstå pletter eller misfarvning på pladen. Dette påvirker ikke pladens ydeevne.

Funktion	°C	Placering af tilbehør	Forvarmning (min.)	Tilberedning (min.)	Genopvarmning (min.)
Grill	230	øverste niveau	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	næstøverste niveau	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	næstøverste niveau	≤25	~2,5	~2,5

*Funktion tilgængelig i udvalgte Electrolux/AEG-ovne.

DE Verwenden Sie dieses Zubehör nur mit einem elektrischen Backofen. Legen Sie das Zubehör nur auf den Kombirost. Lassen Sie den Pizzaschieber nicht auf der gusseisernen Pizzaplatte liegen. Verwenden Sie dieses Zubehör nicht mit der Pyrolysefunktion. Verwenden Sie dieses Zubehör nicht, um die gusseisernen Pizzaplatte abzukratzen. Verwenden Sie dieses Zubehör nicht zum Backen von Tiefkühlpizza. Wenn Ihr Backofen über die PizzaExpert-Funktion verfügt, verwenden Sie diese. Wenn nicht, verwenden Sie die Grillfunktion. Die Einstellungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die gusseisernen Pizzaplatte ist mit einer Emaillebeschichtung versehen. Öl ist nicht erforderlich. Auf der gusseisernen Pizzaplatte können Flecken oder Verfärbungen auftreten. Die Leistung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Funktion	°C	Positionierung von Zubehörtteilen	Aufheizen (Min.)	Kochen (Min.)	Nachheizen (Min.)
Grill	230	Höchste Stufe	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	zweite Ebene von oben	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	zweite Ebene von oben	≤25	~2,5	~2,5

*Funktion in ausgewählten Electrolux/AEG Backöfen verfügbar.

EL Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα μόνο με ηλεκτρικό φούρνο. Τοποθετήστε το εξάρτημα μόνο στη σχάρα. Μην αφήνετε το φτυάρι πίτσας πάνω στο καυτό ταψί. Μην χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα με τη λειτουργία πυρόλυσης. Μην χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα για να ζυμnete το ταψί. Μην χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα για ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας. Αν ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργία PizzaExpert, χρησιμοποιήστε την. Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γκριλ. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις ρυθμίσεις. Το ταψί πίτσας έχει εμαγιέ επιφάνεια· δεν απαιτείται λάδι. Ενδέχεται να εμφανιστούν λεκέδες ή αποχρωματισμός στο ταψί. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοσή του.

Λειτουργία	°C	Τοποθέτηση εξαρτήματος	Προθέρμανση (λεπτά)	Ψήσιμο (λεπτά)	Επαναθέρμανση (λεπτά)
Γκριλ	230	υψηλότερο επίπεδο	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	δεύτερο επίπεδο από επάνω	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	δεύτερο επίπεδο από επάνω	≤25	~2,5	~2,5

*Λειτουργία διαθέσιμη σε επιλεγμένους φούρνους Electrolux/AEG.

EN Use this accessory only with an electric oven. Place the accessory only on the wire shelf. Do not leave the peel on the hot tray. Do not use this accessory with pyrolytic function. Do not use this accessory to scrape the tray. Do not use this accessory to bake frozen pizza. If your oven has PizzaExpert function, use it. If not, use Grill function. Refer to the table below for settings. The pizza tray has an enamel coating; oil is not required. Stains or discoloration may appear on the tray. It does not affect its performance.

Function	°C	Accessory Placement	Preheating (min)	Cooking (min)	Re-heating (min)
Grill	230	highest level	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	second level from the top	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	second level from the top	≤25	~2,5	~2,5

*Function available in selected Electrolux/AEG ovens.

ES Utilice este accesorio solo con un horno eléctrico. Coloque el accesorio solo en la parrilla. No deje la pala en la bandeja caliente. No utilice este accesorio con la función pirólitica. No utilice este accesorio para raspar la bandeja. No utilice este accesorio para hornear pizza congelada. Si su horno tiene la función PizzaExpert, utilícela. Si no, utilice la función Grill. Consulte los ajustes en la tabla siguiente. La bandeja para pizza tiene un revestimiento de esmalte; no se necesita aceite. Pueden aparecer manchas o decoloraciones en la bandeja. Eso no afecta a su rendimiento.

Función	°C	Ubicación del accesorio	Preal. (minutos)	Cocción (minutos)	Recal. (minutos)
Grill	230	nivel más alto	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	segundo nivel desde arriba	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	segundo nivel desde arriba	≤25	~2,5	~2,5

*Función disponible en hornos Electrolux/AEG seleccionados.

ET Kasutage seda tarvikut ainult elektriahjuga. Asetage tarvik ainult traatrestile. Ärge jätke pitsalabidat kuumale alusele. Ärge kasutage tarvikut pürolüüsfunksiooniga. Ärge kasutage tarvikut aluse kraapimiseks. Ärge kasutage tarvikut külmutatud pitsa küpsetamiseks. Kui teie ahjul on PizzaExpert'i funktsioon, kasutage seda. Kui ei, siis kasutage grillifunktsiooni. Seadistuste kohta vaadake allpool olevat tabelit. Pitsaplaadil on emailkate; õli pole vaja. Plaadi pinnale võivad tekkida plekid või selle värv võib muutuda. See ei mõjuta toimivust.

Funktsioon	°C	Tarviku paigutus	Eelsoojendus (min)	Küpsetamine (min)	Ülessoojendamine (min)
Grill	230	kõrgeim tase	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	teine tase ülevalt	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	teine tase ülevalt	≤25	~2,5	~2,5

*Funktsioon on saadaval valitud Electrolux/AEG ahjudeks.

FI Käytä tätä varustetta vain sähköuunissa. Aseta varuste vain paistoritilälle. Älä jätä pizzalapiota kuumalle leivinpellille. Älä käytä tätä varustetta pyrolyytisellä toiminnolla. Älä käytä tätä varustetta leivinpellin raaputtamiseen. Älä käytä tätä varustetta pakastepizzan paistamiseen. Jos uunissasi on PizzaExpert-toiminto, käytä sitä. Jos sitä ei ole, käytä Grill-toimintoa. Katso asetukset alla olevasta taulukosta. Pizzapellillä on emalpinnoite; öljyä ei tarvita. Leivinpellille voi muodostua tahroja tai värimuutoksia. Se ei vaikuta sen suorituskykyyn.

Toiminto	°C	Varusteiden sijoittelu	Esilämmitys (min)	Kypsentäminen (min)	Uudelleenlämmitys (min)
Grilli	230	korkein taso	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	toinen taso ylhäältäpäin	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	toinen taso ylhäältäpäin	≤25	~2,5	~2,5

*Toiminto on saatavilla valikoiduissa Electrolux/AEG-uuneissa.

FR N'utilisez cet accessoire qu'avec un four électrique. Placez l'accessoire uniquement sur la grille métallique. Ne laissez pas la pelle à pizza sur la plaque chaude. N'utilisez pas cet accessoire avec fonction pyrolytique. N'utilisez pas cet accessoire pour gratter la plaque. N'utilisez pas cet accessoire pour cuire des pizzas surgelées. Si votre four est équipé de la fonction PizzaExpert, utilisez-la. Sinon, utilisez la fonction Grill. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les configurations. La plaque à pizza est recouverte d'émail, aussi il est inutile d'ajouter de l'huile. Des taches ou une décoloration peuvent apparaître sur la plaque. Cela n'a aucune incidence sur ses performances.

Fonction	°C	Placement des accessoires	Préchauffage (min)	Cuisson (min)	Réchauffage (min)
Gril	230	niveau le plus élevé	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	deuxième niveau en partant du haut	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	deuxième niveau en partant du haut	≤25	~2,5	~2,5

*Fonction disponible dans les fours Electrolux/AEG sélectionnés.

HR Koristite ovaj pribor samo s električnom pećnicom. Postavite pribor samo na mržu za pečenje. Ne ostavljajte lopaticu na vrućem pladnju. Nemojte koristiti ovaj pribor s pirolitičkom funkcijom. Nemojte koristiti ovaj pribor za struganje pladnja. Nemojte koristiti ovaj pribor za pečenje smrznute pize. Ako vaša pećnica ima funkciju PizzaExpert, upotrijebite je. Ako ne, upotrijebite funkciju roštilja. Postavke pogledajte u tablici u nastavku. Pladanj za pizzu ima emailjirani premaz, ulje nije potrebno. Na pladnju se mogu pojaviti mrlje ili promjena boje. To ne utječe na njegovu uporabu.

Funkcija	°C	Postavljanje dodatne opreme	Prethodno zagrijavanje (min)	Pečenje (min)	Ponovno zagrijavanje (min)
Roštilj	230	najviši nivo	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	druga razina od vrha	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	druga razina od vrha	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcija je dostupna u odabranim pećnicama Electrolux/AEG.

HU Ezt a tartozékot csak elektromos sütővel használja. A tartozékot csak a huzalpólra helyezze. Ne hagyja a pizzalapátot a forró tepsiben. Ne használja ezt a tartozékot pirolitikus funkcióval. Ne használja ezt a tartozékot a tepsiben. Ne használja ezt a tartozékot fagyasztott pizza sütéséhez. Ha a sütő PizzaExpert funkcióval rendelkezik, használja. Ha nem, használja a Grill funkciót. A beállításokat lásd az alábbi táblázatban. A pizza tepsiben zománczott bevonat taláható, olaj nem szükséges. Foltok vagy elszíneződések jelennek meg a tepsiben. Ez nem befolyásolja a teljesítményét.

Funkció	°C	Tartozék elhelyezése	Előmelegítés (perc)	Főzés (perc)	Úramelegítés (perc)
Grill	230	legmagasabb fokozat	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	második szint felülről	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	második szint felülről	≤25	~2,5	~2,5

*A funkció kiválasztott Electrolux/AEG sütőkben érhető el.

IT Utilizzare questo accessorio solo con un forno elettrico. Posizionare l'accessorio solo sul ripiano a filo. Non lasciare la pala sulla teglia calda. Non utilizzare questo accessorio con la funzione pirolitica. Non utilizzare questo accessorio per raschiare la teglia. Non utilizzare questo accessorio per cuocere pizze surgelate. Se il tuo forno ha la funzione PizzaExpert, usala. In caso contrario, utilizza la funzione Grill. Per le impostazioni fare riferimento alla tabella sottostante. La teglia per pizza è smaltata, non è necessario usare olio. Sulla teglia potrebbero apparire macchie o scolorimento. Non influisce sulle sue prestazioni.

Funzione	°C	Posizionamento degli accessori	Preriscaldamento (min)	Cottura (min)	Riscaldamento (min)
Grill	230	livello più alto	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	secondo livello dall'alto	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	secondo livello dall'alto	≤25	~2,5	~2,5

*Funzione disponibile in alcuni forni Electrolux/AEG.

LT Šį priedą naudokite tik su elektrine orkaitė. Priedą dėkite tik ant vielinės lentynėlės. Nepalikite menteles ant karštos skardos. Nenaudokite šio priedo kartu su pirolizės funkcija. Nenaudokite šio priedo skardos gramdyti. Nenaudokite šio priedo kepdami šaldytą picą. Naudokite „PizzaExpert“ funkciją, jei ji įrengta jūsų orkaitėje. Jei ne, naudokite grilio funkciją. Nustatymai pateikti toliau esančioje lentelėje. Picos skarda yra emaliuota; aliejaus nereikia. Ant skardos gali atsirasti dėmių arba spalvos pakitimų. Tai neturi įtakos veikimui.

Funkcija	°C	Priedų išdėstymas	Įkaitinimas (min.)	Gaminimas (min.)	Pakartotinis šildymas (min.)
Grilis	230	aukščiausias	~30	~5	~11
	250	lygis	~33	~4,5	~10
	300	antras lygis nuo viršaus	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	antras lygis nuo viršaus	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcija galima pasirinktose „Electrolux“ arba AEG orkaitėse.

LV Izmantotiet šo papildpiederumu tikai elektriskajā cepeškrāsnī. Novietojiet papildpiederumu tikai uz restotā plaukta. Neatstāiet lāpstņu uz karstās paplātes. Neizmantotiet šo papildpiederumu ar pirolitisko funkciju. Neizmantotiet šo papildpiederumu, lai nokasītu paplāti. Neizmantotiet šo papildpiederumu, lai ceptu saldētu picu. Ja jūsu cepeškrāsnij ir funkcija „PizzaExpert“, izmantotiet to. Ja nav, izmantotiet grīli funkciju. Iestatījumus skatiet tālāk esošajā tabulā. Pīcas paplātei ir emaljas pārklājums; eļļa nav nepieciešama. Uz paplātes var parādīties traipi vai tā var mainīt krāsu. Tas neietekmē tās veiktspēju.

Funkcija	°C	Papildpiederumu novietojums	Iepriekšēja uzkarsēšana (min.)	Gatavošana (min.)	Atkārtota uzkarsēšana (min.)
Grils	230	Augstākais līmenis	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	Otrais līmenis no augšas	~44	~4	~9
„PizzaExpert“*	340	Otrais līmenis no augšas	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcija pieejama atsevišķās „Electrolux“/„AEG“ cepeškrāsnīs.

NL Gebruik dit accessoire uitsluitend in combinatie met een elektrische oven. Plaats het accessoire uitsluitend op het bakrooster. Laat de schep niet op de hete bakplaat liggen. Gebruik dit accessoire niet in combinatie met een pyrolytische functie. Gebruik dit accessoire niet om de bakplaat schoon te schrapen. Gebruik dit accessoire niet om diepvriespizza's te bakken. Als uw oven de PizzaExpert-functie heeft, gebruik deze dan. Zo niet, gebruik dan de grill-functie. Zie de onderstaande tabel voor instellingen. De pizza-bakplaat heeft een emailen coating; het gebruik van olie is niet nodig. Er kunnen vlekken of verkleuring ontstaan op de bakplaat. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties ervan.

functie	°C	Plaatsing van accessoires	Voorverwarmen (min)	Bakken (min.)	Opnieuw opwarmen (min)
Grillen	230	hoogste niveau	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	tweede niveau van boven	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	tweede niveau van boven	≤25	~2,5	~2,5

*Functie beschikbaar in geselecteerde Electrolux/AEG-ovens.

NO Bruk dette tilbehøret kun sammen med en elektrisk ovn. Plasser tilbehøret kun på ristene. Ikke la pizzaspaden ligge på det varme brettet. Ikke bruk dette tilbehøret med pyrolysefunksjonen. Ikke bruk dette tilbehøret til å skrape brettet. Ikke bruk dette tilbehøret til å bake frossen pizza. Hvis ovnen har pizzaexpert-funksjon, bruk den. Hvis ikke, bruk grillfunksjonen. Se tabellen nedenfor for innstillinger. Brettet har emaljebelegg; olje er ikke nødvendig. Det kan oppstå flekker eller misfarging på brettet. Det påvirker ikke ytelsen.

Funksjon	°C	Plassering av tilbehør	Forvarming (min)	Tilberedning (min)	Oppvarming på nytt (min)
Grill	230	høyeste nivå	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	andre nivå fra toppen	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	andre nivå fra toppen	≤25	~2,5	~2,5

*Funksjon tilgjengelig i valgte Electrolux/AEG-ovner.

PL Używaj tego akcesorium tylko z piekarnikiem. Umieść akcesorium tylko na półce drucianej. Nie zostawiaj łopaty do pizzy na gorącej tacy. Nie używaj tego akcesorium z funkcją pilotyczną. Nie używaj tego akcesorium do zeszkrobывania tacy. Nie używaj tego akcesorium do pieczenia mrożonej pizzy. Jeśli Twój piekarnik ma funkcję PizzaExpert, użyj jej. Jeśli nie, użyj funkcji Grill. Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby poznać ustawienia. Taca na pizzę ma powłokę emaliowaną – olej nie jest wymagany. Na tacy mogą pojawić się plamy lub przebarwienia. Nie wpyływa to na jej wydajność.

Funkcja	°C	Umieszczenie akcesoriów	Podgrzewanie wstępne (min)	Gotowanie (min)	Ponowne podgrzewanie (min)
Grill	230	najwyższy poziom	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	drugi poziom od góry	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	drugi poziom od góry	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcja dostępna w wybranych piekarnikach Electrolux/AEG.

PT Utilize este acessório apenas com um forno elétrico. Coloque o acessório apenas na prateleira em grelha. Não deixe a pá de pizza no tabuleiro quente. Não utilize a função pirolítica com este acessório. Não utilize este acessório para raspar o tabuleiro. Não utilize este acessório para cozer pizza congelada. Se o seu forno tiver a função PizzaExpert, utilize-a. Se não tiver, use a função de grelhador. Consulte a tabela abaixo para conhecer as configurações. O tabuleiro para pizzas tem um revestimento em esmalte, não requer óleo. Podem surgir manchas ou descoloração no tabuleiro. Tal não afeta o seu desempenho.

Função	°C	Posição do acessório	Pré-aquecer (min)	Cozinhar (min)	Reaquecer (min)
Grelhador	230	nível mais alto	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	segundo nível a contar do topo	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	segundo nível a contar do topo	≤25	~2,5	~2,5

*Função disponível em fornos Electrolux/AEG selecionados.

RO Folosiți acest accesoriu doar cu un cuptor electric. Așezați accesoriul doar pe raftul de sarmă. Nu lăsați paleta pentru pizza pe tava fierbinte. Nu utilizați acest accesoriu cu funcție pirolitică. Nu folosiți acest accesoriu pentru a răzii tava. Nu folosiți acest accesoriu pentru a coace pizza congelată. Dacă cuptorul dumneavoastră are funcția PizzaExpert, folosiți-o. Dacă nu, folosiți funcția Grătar. Consultați tabelul de mai jos pentru setări. Tava de pizza are un strat emailat; nu este nevoie de ulei. Pot apărea pete sau decolorări pe tavă. Nu îi afectează performanța.

Funcție	°C	Plasarea accesoriilor	Preîncălzire (min)	Gătire (min)	Reîncălzire (min)
Grill	230	cel mai înalt nivel	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	al doilea nivel de sus	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	al doilea nivel de sus	≤25	~2,5	~2,5

*Funcție disponibilă în cuptorul Electrolux/AEG selectat.

SK Toto príslušenstvo používajte iba s elektrickou rúrou. Príslušenstvo ukladajte iba na drôtený rošt. Nenechávajte lopár na pizzu na horúcom plechu. Toto príslušenstvo nepoužívajte s funkciou pyrolýzy. Toto príslušenstvo nepoužívajte na zoškrabávanie plechu. Toto príslušenstvo nepoužívajte na prípravu mrazej pizze. Ak má rúra funkciu PizzaExpert, použite ju. Ak nie, použite funkciu grilovanie. Nastavenia nájdete v tabuľke nižšie. Plech na pizzu má smaltovaný povrch. Olej nie je potrebný. Na plechu sa môžu objaviť škvrny alebo zmena farby. Nemá to vplyv na jeho vlastnosti.

Funkcia	°C	Umiestnenie príslušenstva	Predhriatie (min.)	Varenie (min.)	Zohrievanie (min.)
Gril	230	najvyššia úroveň	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	druhá úroveň zhora	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	druhá úroveň zhora	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcia je k dispozícii vo vybraných rúrach Electrolux/AEG.

SL Ta dodatek uporabljajte samo z električno pečico. Pripomoček postavite samo na rešetko. Ne puščajte lopatice za pico na vročem pladnju. Tega dodatka ne uporabljajte s pirolitsko funkcijo. Tega dodatka ne uporabljajte za strganje pladnja. Tega dodatka ne uporabljajte za peko zamrznjene pice. Če ima vaša pečica funkcijo PizzaExpert, jo uporabite. Če ne, uporabite funkcijo Žar. Za nastavitve glejte spodnjo tabelo. Pekač za pico ima emailjiran premaz; olje ni potrebno. Na pladnju se lahko pojavijo madeži ali razbarvanje. To ne vpliva na njegovo delovanje.

Funkcija	°C	Namestitev dodatkov	Predgrevanje (min)	Kuhanje (min)	Ponovno segrevanje (min)
Žar	230	najvišja raven	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	druga raven od vrha	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	druga raven od vrha	≤25	~2,5	~2,5

*Funkcija je na voljo v izbranih pečicah Electrolux/AEG.

SR Користите овај прибор само са електричном пећницом. Прибор стављајте само на решеткасту полицу. Не остављајте лопатицу за пизу на врућем плеху. Не користите овај прибор са функцијом пиролизе. Не користите овај прибор за печење замрзнуте пизе. Ако ваша пећница има PizzaExpert функцију, користите је. Ако је нема, користите функцију за гриловање. Погледајте табелу испод за подешавања. Плех за пизу има емајл премаз; уље није потребно. На плеху се могу појавити мрље или промене боје. То не утиче на његову функционалност.

Функција	°C	Постављање прибора	Предгревање (мин)	Кување (мин)	Подгревање (мин)
Гриловање	230	највиши ниво	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	други ниво од врха	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	други ниво од врха	≤25	~2,5	~2,5

*Функција доступна у одабраним Electrolux/AEG пећницама.

SV Använd endast detta tillbehör med en elektrisk ugn. Placera tillbehöret endast på trådhyllan. Lämna inte spaden på den heta brickan. Använd inte detta tillbehör med pyrolytisk funktion. Använd inte detta tillbehör för att skrapa brickan. Använd inte detta tillbehör för att baka fryst pizza. Om din ugn har PizzaExpert-funktionen, använd den. Använd annars grillfunktionen. Se tabellen nedan för inställningar. Pizzabrickan har en emailbeläggning. Ingen olja krävs. Fläckar eller missfärgning kan förekomma på brickan. Det påverkar inte dess funktion.

Funktion	°C	Tillbehörs-placering	Förvärmning (min)	Matlagning (min)	Återuppvärmning (min)
Grill	230	högsta nivå	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	andra nivån uppifrån	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	andra nivån uppifrån	≤25	~2,5	~2,5

*Funktionen finns i utvalda Electrolux/AEG-ugnar.

TR Bu aksesuarı sadece elektrikli fırınla kullanın. Aksesuarı sadece tel rafla yerleştirin. Kabağı sıcak tepside bırakmayın. Bu aksesuarı pirolitik fonksiyonla kullanmayın. Bu aksesuarı tepsiyi kızarmak için kullanmayın. Bu aksesuarı dondurulmuş pizza pişirmek için kullanmayın. Fırınızdaki PizzaExpert fonksiyonu varsa bunu kullanın. Yoksa Izgara fonksiyonunu kullanın. Ayarlar için aşağıdaki tabloya bakın. Pizza tepsisinin emaye kaplaması vardır, yağ gerekli değildir. Tepside lekeler veya renk değişikliği görünebilir. Bu, performansını etkilemez.

Fonksiyon	°C	Aksesuar Yerleştirme	Ön ısıtma (dk)	Pişirme (dk)	Yeniden ısıtma (dk)
Izgara	230	en yüksek seviye	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	yukandan ikinci seviye	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	yukandan ikinci seviye	≤25	~2,5	~2,5

*Seçili Electrolux/AEG fırınlarda kullanılabilir fonksiyon.

UK Використовуйте цей аксесуар тільки з електричною духовою шафою. Розміщуйте цей аксесуар тільки на комбінованій решітці. Не залишайте шкірку на гарячому деко. Не використовуйте цей аксесуар під час застосування піролітичної функції. Не використовуйте цей аксесуар для чищення деко. Не використовуйте цей аксесуар для випікання замороженої піци. Якщо ваш духова шафа має функцію PizzaExpert, скористайтеся нею. Якщо ні, використовуйте функцію "Гриль". Відповідні установки дивіться в таблиці нижче. Деко для піци має емалеве покриття; олія не потрібна. На деко можуть з'явитися плями або відбутися зміна кольору. Це не впливає на його робочі характеристики.

Функція	°C	Розміщення аксесуару	Попереднє прогрівання (хв)	Приготування (хв)	Повторне підігрівання (хв)
Гриль	230	найвищий рівень	~30	~5	~11
	250		~33	~4,5	~10
	300	другий рівень зверху	~44	~4	~9
PizzaExpert*	340	другий рівень зверху	≤25	~2,5	~2,5

*Функція доступна лише у вибраних духових шафах Electrolux/AEG.

BG Класическо тесто за пица

Съставки:

1000 г брашно тип 00 (240W)

600 г вода

6/3 г прясна/суха мая

30 г зехтин - екстра върджин

25 г сол

Приготвяне:

Сложете цялото количество брашно и пуснете миксера, за да го аерирате, добавете 90% от водата и маята. След пет минути добавете солта и останалите 10% от общото количество вода. Запечатайте тестото, като добавите зехтина - екстра върджин.

Окончателната температура на тестото трябва да бъде 23°C.

Оставете тестото да втаса при стайна температура на равна повърхност за 15–20 минути. Дръжте тестото покрито.

Нарежете го на порции по 240 г (или според предпочитанията).

Оставете тестото да втаса на стайна температура (приблизително 22°C) за 6–8 часа, или в хладилник при +4°C за около 24 часа.

Печете го на 340°C с функцията PizzaExpert за около 2,5 минути. Добавете 15 секунди, ако е необходимо, за желаното запичане на коричката.

Ако Вашата фурна не разполага с функцията PizzaExpert, вижте таблицата с настройки за печене в тази брошура.

За оптимални резултати, използвайте тестените топки при стайна температура (приблизително +20°C), след като тестото е удвоило обема си.

Неаполитанско тесто за пица

Съставки:

1000 г брашно тип 00 (240W)

620 г вода

4,5/1,5 г прясна/суха мая за бира

30 г зехтин - екстра върджин

30 г сол

Приготвяне:

Сложете цялото количество брашно и пуснете миксера, за да го аерирате, добавете 90% от водата и маята. След пет минути добавете солта и останалите 10% от

общото количество вода. Запечатайте тестото, като добавите зехтина - екстра върджин.

Окончателната температура на тестото трябва да бъде 23°C.

Оставете да втаса за около 120 минути при стайна температура в покрит съд.

Нарежете на порции от 270 г (или според предпочитанията).

Оставете тестото да втаса на стайна температура (приблизително 22°C) за 6–8 часа, или в хладилник при +4°C за около 24 часа.

Печете на 340°C с функцията PizzaExpert за около 2,5 минути. Добавете 15 секунди, ако е необходимо, за желаното запичане на коричката.

Ако Вашата фурна не разполага с функцията PizzaExpert, вижте таблицата с настройки за печене в тази брошура.

За оптимални резултати, използвайте тестените топки при стайна температура (приблизително +20°C) и след като тестото е удвоило обема си.

CA Massa de pizza clàssica

Ingredients:

1000 g de farina tipus 00 (240 W)

600 g d'aigua

6/3 g de llevat fresc/sec

30 g d'oli d'oliva verge extra

25 g de sal

Instruccions:

Aboqueu tota la farina i poseu en marxa el mesclador per oxigenar-la. Afegiu-hi el 90 % de l'aigua i el llevat. Després de cinc minuts, afegiu-hi la sal i el 10 % restant de l'aigua total. Tanqueu la massa afegint-hi l'oli d'oliva verge extra.

La temperatura final de la massa ha de ser de 23°C.

Deixeu reposar la massa a temperatura ambient sobre una superfície plana durant 15-20 minuts. Mantingueu la massa coberta.

Talleu-la en porcions de 240 g (o al gust).

Deixeu que la massa llevi a temperatura ambient (aproximadament 22 °C) durant 6-8 hores, o a la nevera a +4 °C aproximadament 24 hores.

Coeu a 340 °C amb la funció PizzaExpert durant uns 2 minuts i mig. Afegiu 15 segons si cal per aconseguir el daurat desitjat a la crosta.

Si el forn no té la funció PizzaExpert, consulteu la taula amb les configuracions de coccio incloses en aquest fullet.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu les boles de massa a temperatura ambient (aproximadament +20 °C), un cop la massa hagi duplicat el volum.

Massa de pizza napolitana

Ingredients:

1000 g de farina tipus 00 (240 W)

620 g d'aigua

4,5/1,5 g de llevat de cervesa fresc/sec

30 g d'oli d'oliva verge extra

30 g de sal

Instruccions:

Aboqueu tota la farina i poseu en marxa el mesclador per oxigenar-la. Afegiu-hi el 90 % de l'aigua i el llevat. Després de cinc minuts, afegiu-hi la sal i el 10 % restant de

l'aigua total. Tanqueu la massa afegint-hi l'oli d'oliva verge extra.

La temperatura final de la massa ha de ser de 23°C.

Deixeu reposar uns 120 minuts a temperatura ambient en una capsa coberta.

Talleu-la en porcions de 270 g (o al gust).

Deixeu que la massa llevi a temperatura ambient (aproximadament 22 °C) durant 6-8 hores, o a la nevera a +4 °C aproximadament 24 hores.

Coeu a 340 °C amb la funció PizzaExpert durant uns 2 minuts i mig. Afegiu 15 segons si cal per aconseguir el daurat desitjat a la crosta.

Si el forn no té la funció PizzaExpert, consulteu la taula amb les configuracions de coccio incloses en aquest fullet.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu les boles de massa a temperatura ambient (aproximadament +20 °C), un cop la massa hagi duplicat el volum.

CS Klasické těsto na pizzu

Prísady:

1 000 g mouky typu 00 (240 W)

600 g vody

6/3 g Čerstvé/Suché droždí

30 g extra panenského olivového oleje

25 g soli

Příprava:

Vložte veškerou mouku a zapněte mixér, aby se provzdušnila, přidejte 90 % vody a droždí. Po pěti minutách přidejte sůl a zbývajících 10 % celkového množství vody. Poté přidejte extra panenský olivový olej a těsto uzavřete.

Konečná teplota těsta by měla být 23° C.

Nechte těsto odpočinout při pokojové teplotě na rovném povrchu po dobu 15–20 minut. Těsto nechte zakryté.

Nakrájejte na porce po 240 g (nebo podle libosti).

Nechte těsto kynout při pokojové teplotě (přibližně 22 °C) po dobu 6–8 hodin nebo v chladničce při teplotě +4 °C po dobu přibližně 24 hodin.

Pečte při teplotě 340 °C s funkcí PizzaExpert po dobu přibližně 2,5 minuty. Podle potřeby přidejte 15 sekund, aby se dosáhlo požadovaného zbarvení kůrky.

Pokud vaše trouba nemá funkci PizzaExpert, podívejte se do tabulky s nastavením pečení v tomto letáku.

Pro dosažení optimálních výsledků použijte kuličky těsta při pokojové teplotě (přibližně +20 °C) a poté, co těsto zdvojnásobí svůj objem.

Neapolské těsto na pizzu

Prísady:

1 000 g mouky typu 00 (240 W)

620 g vody

4,5/1,5 g čerstvých/suchých pivovarských kvasnic

30 g extra panenského olivového oleje

30 g soli

Příprava:

Vložte veškerou mouku a zapněte mixér, aby se provzdušnila, přidejte 90 % vody a droždí. Po pěti minutách přidejte sůl a zbývajících 10 % celkového množství vody. Poté přidejte extra panenský olivový olej a těsto uzavřete.

Konečná teplota těsta by měla být 23° C.

Nechte odpočívat asi 120 minut při pokojové teplotě v zakrytém boxu.

Nakrájejte na porce po 270 g (nebo podle libosti).

Nechte těsto kynout při pokojové teplotě (přibližně 22 °C) po dobu 6–8 hodin nebo v chladničce při teplotě +4 °C po dobu přibližně 24 hodin.

Připravujte při teplotě 340 °C s funkcí PizzaExpert po dobu přibližně 2,5 minuty. Podle potřeby přidejte 15 sekund, aby se dosáhlo požadovaného zbarvení kůrky.

Pokud vaše trouba nemá funkci PizzaExpert, podívejte se do tabulky s nastavením pečení v tomto letáku.

Pro dosažení optimálních výsledků použijte kuličky těsta při pokojové teplotě (přibližně +20 °C) a poté,

co těsto zdvojnásobí svůj objem.

DA Klassisk pizzadej

Ingredienser:

1000 g Tipo 00-mel (240 W)

600 g vand

6/3 g frisk gær/tørgær

30 g ekstra jomfruolivenolie

25 g salt

Metode:

Tilsæt alt melet, og start mixeren for at ilte det. Tilsæt 90 % af vandet samt gæren. Efter fem minutter tilsættes saltet og de resterende 10 % af den samlede vandmængde. Luk dejen ved at tilsætte ekstra jomfruolivenolien.

Temperaturen i den færdige dej skal være 23° C.

Lad dejen hvile på et fladt underlag og ved stuetemperatur i 15–20 minutter. Dæk dejen til.

Skær den op i portioner på 240 g (eller den ønskede størrelse).

Lad dejen hæve ved stuetemperatur (ca. 22° C) i 6–8 timer eller i køleskab ved +4° C i ca. 24 timer.

Den bages ved 340° C med PizzaExpert-funktionen i ca. 2,5 minutter. Bag den eventuelt yderligere 15 sekunder efter behov for at opnå den ønskede gyldne farve på skorpen.

Hvis din ovn ikke er udstyret med PizzaExpert-funktion, skal du se tabellen med tilberedningsindstillinger i dette hæfte.

For at opnå optimale resultater skal du bruge dejkuglerne ved stuetemperatur (ca. +20° C), når dejen er hævet til dobbelt størrelse.

Napolitansk pizzadej

Ingredienser:

1000 g Tipo 00-mel (240 W)

620 g vand

4,5/1,5 g frisk gær/tørgær

30 g ekstra jomfruolivenolie

30 g salt

Metode:

Tilsæt alt melet, og start mixeren for at ilte det. Tilsæt 90 % af vandet samt gæren. Efter fem minutter tilsættes saltet og de resterende 10 % af den samlede vandmængde. Luk dejen ved at tilsætte ekstra jomfruolivenolien.

Temperaturen i den færdige dej skal være 23° C.

Lad den hvile i en boks med låg ved stuetemperatur i ca. 120 minutter.

Skær den i portioner på 270 g (eller den ønskede størrelse).

Lad dejen hæve ved stuetemperatur (ca. 22° C) i 6–8 timer eller i køleskab ved +4° C i ca. 24 timer.

Bag ved 340° C med PizzaExpert-funktionen i ca. 2,5 minutter. Bag den eventuelt yderligere 15 sekunder efter behov for at opnå den ønskede gyldne farve på skorpen.

Hvis din ovn ikke er udstyret med PizzaExpert-funktion, skal du se tabellen med tilberedningsindstillinger i dette hæfte.

For at opnå optimale resultater skal du bruge dejkuglerne ved stuetemperatur (ca. +20° C), når dejen er hævet til dobbelt størrelse.

DE Klassischer Pizzateig

Zutaten:

1000 g Type 00 Mehl (240W)
600 g Wasser
6/3 g Frisch-/Trockenhefe
30 g kaltgepresstes Olivenöl (nativ extra)
25 g Salz

Zubereitung:

Das gesamte Mehl hinzufügen und den Mixer starten, um es mit Sauerstoff anzureichern. 90 % des Wassers und der Hefe hinzufügen. Nach fünf Minuten das Salz und die restlichen 10 % des Gesamtwassers hinzufügen. Den Teig durch Zugabe von kaltgepresstem Olivenöl (nativ extra) fertigstellen.

Die endgültige Temperatur des Teigs sollte 23°C betragen.

Den Teig bei Raumtemperatur auf einer ebenen Fläche 15 - 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig zugedeckt halten.

In 240 g Portionen schneiden (oder nach Belieben).

Den Teig bei Umgebungstemperatur (ca. 22 °C) 6 - 8 Stunden oder im Kühlschrank bei +4 °C ca. 24 Stunden gehen lassen.

Mit der PizzaExpert Funktion ca. 2,5 Minuten bei 340°C backen. Je nach Bedarf 15 Sekunden hinzufügen, um die gewünschte Bräunung auf der Kruste zu erreichen.

Wenn Ihr Backofen nicht über die PizzaExpert-Funktion verfügt, lesen Sie die Tabelle mit den Gareinstellungen in dieser Packungsbeilage.

Für ein optimales Ergebnis die Teigkugeln bei Raumtemperatur (ca. +20 °C), sobald sich das Teigvolumen verdoppelt hat, verwenden.

Neapolitanischer Pizzateig

Zutaten:

1000 g Type 00 Mehl (240W)
620 g Wasser
4,5/1,5 g Frisch-/Trockenhefe
30 g kaltgepresstes Olivenöl (nativ extra)
30 g Salz

Zubereitung:

Das gesamte Mehl hinzufügen und den Mixer starten, um es mit Sauerstoff anzureichern. 90 % des Wassers und der Hefe hinzufügen. Nach fünf Minuten das Salz und die restlichen 10 %

des gesamten Wassers hinzufügen. Den Teig durch Zugabe von kaltgepresstem Olivenöl (nativ extra) fertigstellen.

Die endgültige Temperatur des Teigs sollte 23°C betragen.

Den Teig ca. 120 Minuten bei Raumtemperatur in einem abgedeckten Behälter ruhen lassen.

In 270 g Portionen schneiden (oder nach Belieben).

Den Teig bei Umgebungstemperatur (ca. 22 °C) 6 - 8 Stunden oder im Kühlschrank bei +4 °C ca. 24 Stunden gehen lassen.

Mit der PizzaExpert Funktion ca. 2,5 Minuten bei 340°C backen. Je nach Bedarf 15 Sekunden hinzufügen, um die gewünschte Bräunung auf der Kruste zu erreichen.

Wenn Ihr Backofen nicht über die PizzaExpert-Funktion verfügt, lesen Sie die Tabelle mit den Gareinstellungen in dieser Packungsbeilage.

Für ein optimales Ergebnis die Teigkugeln bei Raumtemperatur (ca. +20 °C),

sobald sich das Teigvolumen verdoppelt hat, verwenden.

EL Κλασική ζύμη πίτσας

Υλικά:

1000 g Αλεούρι τύπου 00 (240W)
600 g Νερό
6/3 g Νωπή/Ξηρή μαγιά
30 g Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
25 g Αλάτι

Εκτέλεση:

Ρίξτε όλο το αλεύρι και ξεκινήστε το μίξερ για να το οξυγονώσετε, προσθέτοντας το 90% του νερού και τη μαγιά. Μετά από πέντε λεπτά, προσθέστε το αλάτι και το υπόλοιπο 10% του συνολικού νερού. Ολοκληρώστε το ζύμωμα προσθέτοντας το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η τελική θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 23°C.

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου πάνω σε επίπεδη επιφάνεια για 15–20 λεπτά. Διατηρήστε τη ζύμη σκεπασμένη.

Κόψτε σε μερίδες των 240 g (ή κατά προτίμηση).

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 22°C) για 6–8 ώρες ή στο ψυγείο στους +4°C για περίπου 24 ώρες.

Ψήστε στους 340°C με τη λειτουργία PizzaExpert για περίπου 2,5 λεπτά. Προσθέστε 15 δευτερόλεπτα, εφόσον χρειάζεται, για να πετύχετε το επιθυμητό ρόδισμα της κρούστας.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει λειτουργία PizzaExpert, ανατρέξτε στον πίνακα με τις ρυθμίσεις ψησίματος που περιλαμβάνεται στο αυτό το φυλλάδιο.

Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τις μπάλες ζύμης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου +20°C) και αφού η ζύμη έχει διπλασιαστεί σε όγκο.

Ναπολιτάνικη ζύμη πίτσας

Υλικά:

1000 g Αλεούρι τύπου 00 (240W)
620 g Νερό
4,5/1,5 g Νωπή/Ξηρή μαγιά μπύρας
30 g Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
30 g Αλάτι

Εκτέλεση:

Ρίξτε όλο το αλεύρι και ξεκινήστε το μίξερ για να το οξυγονώσετε, προσθέτοντας το 90% του νερού και τη μαγιά. Μετά από πέντε λεπτά, προσθέστε το αλάτι και το υπόλοιπο 10% του

συνολικού νερού. Ολοκληρώστε το ζύμωμα προσθέτοντας το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η τελική θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 23°C.

Αφήστε να ξεκουραστεί για περίπου 120 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου μέσα σε σκεπασμένο δοχείο.

Κόψτε σε μερίδες των 270 g (ή κατά προτίμηση).

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 22°C) για 6–8 ώρες ή στο ψυγείο στους +4°C για περίπου 24 ώρες.

Ψήστε στους 340°C με τη λειτουργία PizzaExpert για περίπου 2,5 λεπτά. Προσθέστε 15 δευτερόλεπτα, εφόσον χρειάζεται, για να πετύχετε το επιθυμητό ρόδισμα της κρούστας.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει λειτουργία PizzaExpert, ανατρέξτε στον πίνακα με τις ρυθμίσεις ψησίματος που περιλαμβάνεται στο αυτό το φυλλάδιο.

Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τις μπάλες ζύμης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου +20°C) και αφού

η ζύμη έχει διπλασιαστεί σε όγκο.

EN Classic pizza dough

Ingredients:

1000 g Type 00 Flour (240W)
600 g Water
6/3 g Fresh/Dry yeast
30 g Extra virgin live oil
25 g Salt

Method:

Put all the flour and start the mixer to oxygenate it, add 90% of the water and the yeast. After five minutes add the salt and the remaining 10% of the total water. Close the dough by adding the extra virgin olive oil.

The final dough temperature should be 23°C.

Allow the dough to rest at room temperature on a flat surface for 15–20 minutes. Keep the dough covered.

Cut into 240 g portions (or to the liking).

Allow the dough to rise at ambient temperature (approximately 22°C) for 6–8 hours, or in refrigerator at +4°C for around 24 hours.

Bake at 340°C with the PizzaExpert function for about 2.5 minutes. Add 15 seconds as needed to reach the desired browning on the crust.

If your oven does not have PizzaExpert function, refer to the table with cooking settings included in this leaflet.

For optimal results, use the dough balls at room temperature (approximately +20°C) and once the dough has doubled in volume.

Neapolitan pizza dough

Ingredients:

1000 g Type 00 Flour (240W)
620 g Water
4.5/1.5 g Fresh/Dry Brewer's yeast
30 g Extra virgin live oil
30 g Salt

Method:

Put all the flour and start the mixer to oxygenate it, add 90% of the water and the yeast. After five minutes add the salt and the remaining 10% of the total water. Close the dough by adding the extra virgin olive oil.

The final dough temperature should be 23°C.

Let rest for about 120 minutes at room temperature in a covered box.

Cut into 270 g portions (or to the liking).

Allow the dough to rise at ambient temperature (approximately 22°C) for 6–8 hours, or in refrigerator at +4°C for around 24 hours.

Cook at 340°C with the PizzaExpert function for about 2.5 minutes. Add 15 seconds as needed to reach the desired browning on the crust.

If your oven does not have PizzaExpert function, refer to the table with cooking settings included in this leaflet.

For optimal results, use the dough balls at room temperature (approximately +20°C) and once

the dough has doubled in volume.

ES Masa clásica de pizza

Ingredientes:

1000 g de harina tipo 00 (240 W)
600 g de agua
6/3 g de levadura fresca/seca
30 g de aceite de oliva virgen extra
25 g de sal

Método

Ponga toda la harina y ponga en marcha la batidora para oxigenarla; añada el 90 % del agua y la levadura. Pasados cinco minutos, añada la sal y el 10 % restante de agua. Forme una bola añadiendo el aceite de oliva virgen extra.

La temperatura final de la masa debe ser de 23 °C.

Deje reposar la masa a temperatura ambiente sobre una superficie plana durante 15-20 minutos. Mantenga la masa tapada.

Corte en porciones de 240 g (o al gusto).

Deje que la masa suba a temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante 6–8 horas, o en el frigorífico a +4 °C durante unas 24 horas.

Hornee a 340 °C con la función PizzaExpert durante unos 2,5 minutos. Añada 15 segundos, según sea necesario, para que la corteza se tueste a su gusto.

Si su horno no tiene la función PizzaExpert, consulte la tabla con los ajustes de cocción incluidos en este folleto.

Para obtener resultados óptimos, utilice las bolas de masa a temperatura ambiente (aproximadamente +20 °C) y una vez que la masa haya duplicado su volumen.

Masa de pizza napolitana

Ingredientes:

1000 g de harina tipo 00 (240 W)
620 g de agua
4,5/1,5 de levadura fresca/seca
30 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de sal

Método

Ponga toda la harina y ponga en marcha la batidora para oxigenarla; añada el 90 % del agua y la levadura. Pasados cinco minutos, añada la sal y el 10 % restante de agua. Forme una bola añadiendo el aceite de oliva virgen extra.

La temperatura final de la masa debe ser de 23 °C.

Deje reposar durante unos 120 minutos a temperatura ambiente en un recipiente tapado.

Corte en porciones de 270 g (o al gusto).

Deje que la masa suba a temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante 6–8 horas, o en el frigorífico a +4 °C durante unas 24 horas.

Cocine a 340 °C con la función PizzaExpert durante unos 2,5 minutos. Añada 15 segundos, según sea necesario, para que la corteza se tueste a su gusto.

Si su horno no tiene la función PizzaExpert, consulte la tabla con los ajustes de cocción incluidos en este folleto.

Para obtener resultados óptimos, utilice las bolas de masa a temperatura ambiente (aproximadamente +20 °C) y una vez que la masa haya duplicado su volumen.

ET Klassikaline pitsatainas

Koostisained:

1000 g 00-tüüpi jahu (240 W)

600 g vett

6/3 g värsket/kuivpärm

30 g esimese külmpressi oliiviõli

25 g soola

Valmistamismeetod:

Lisage kogu jahu kaussi ja käivitage mikser, et jahu hapnikuga rikastuks, lisage 90% veest ja pärm. Viie minuti pärast lisage sool ja ülejäänud 10% veest. Sõtkuge tainast, lisades oliiviõli.

Valmistaina temperatuur peaks olema 23 °C.

Laske tainal toatemperatuuril ühetasasel pinnal 15–20 minutit kerkida. Hoidke tainast kaetult.

Lõigake 240 g portsjoniteks (või vastavalt soovile).

Laske tainal kerkida toatemperatuuril (umbes 22 °C) 6–8 tundi või külmkapis temperatuuril +4 °C umbes 24 tundi.

Küpsetage temperatuuril 340 °C PizzaExpert'i funktsiooni kasutades umbes 2,5 minutit. Soovitud pruunistusastme saavutamiseks lisage vajaduse korral 15 sekundit.

Kui teie ahjul pole PizzaExpert'i funktsiooni, vaadake selles voldikus olevat küpsetusseadete tabelit.

Optimaalse tulemuse saavutamiseks kasutage tainapalle toatemperatuuril (umbes +20 °C) ja siis, kui taina maht on kahekordistunud.

Napoli pitsa tainas

Koostisained:

1000 g 00-tüüpi jahu (240 W)

620 g vett

4,5/1,5 g värsket/kuiva õllepärm

30 g esimese külmpressi oliiviõli

30 g soola

Valmistamismeetod:

Lisage kogu jahu kaussi ja käivitage mikser, et jahu hapnikuga rikastuks, lisage 90% veest ja pärm. Viie minuti pärast lisage sool ja ülejäänud 10% veest. Sõtkuge tainast, lisades oliiviõli.

Valmistaina temperatuur peaks olema 23 °C.

Laske kaanega kaetud karbis toatemperatuuril umbes 120 minutit kerkida.

Lõigake 270 g portsjoniteks (või vastavalt soovile).

Laske tainal kerkida toatemperatuuril (umbes 22 °C) 6–8 tundi või külmkapis temperatuuril +4 °C umbes 24 tundi.

Küpsetage 340 °C juures PizzaExpert'i funktsiooni kasutades umbes 2,5 minutit. Soovitud pruunistusastme saavutamiseks lisage vajaduse korral 15 sekundit.

Kui teie ahjul pole PizzaExpert'i funktsiooni, vaadake selles voldikus olevat küpsetusseadete tabelit.

Optimaalsete tulemuste saavutamiseks kasutage tainapalle toatemperatuuril (umbes +20 °C) ja siis, kui

taina maht on kahekordistunud.

FI Klassinen pizzataikina

Ainekset:

1 000 g tyypin 00 vehnäjauhoja (240 W)

600 g vettä

6/3 g tuore- tai kuivahiivaa

30 g neitsytoliiviöljyä

25 g suolaa

Valmistustapa:

Laita kaikki jauhot ja käynnistä sekoitin seoksen hapettamiseksi, lisää 90 % vedestä ja hiiva. Lisää viiden minuutin kuluttua suola ja loput 10 % vedestä. Viimeistele taikina lisäämällä neitsytoliiviöljyä.

Taikinan lopullisen lämpötilan tulisi olla 23 °C.

Anna taikinan levätä huoneenlämmössä tasaisella alustalla 15–20 minuuttia. Pidä taikina peitettynä.

Leikkaa 240 g annoksiin (tai haluamaasi kokoon).

Anna taikinan kohota huoneenlämmössä (noin 22 °C) 6–8 tuntia tai jääkaapissa +4 °C:ssa noin 24 tuntia.

Paista 340 °C:ssa PizzaExpert-toiminnon avulla noin 2,5 minuuttia. Lisää tarvittaessa 15 sekuntia, jotta kuori ruskistuu haluamallasi tavalla.

Jos uunissasi ei ole PizzaExpert-toimintoa, katso tämän lehtisen sisältämä kypsennysasetustaulukko.

Käytä parhaan tuloksen aikaansaamiseksi huoneenlämpöistä (noin +20 °C) taikinaa, kun se on kohonut tilavuudeltaan kaksinkertaiseksi.

Napolilainen pizzataikina

Ainekset:

1 000 g tyypin 00 vehnäjauhoja (240 W)

620 g vettä

4,5/1,5 g tuoretta/kuivaa oluthiivaa

30 g neitsytoliiviöljyä

30 g suolaa

Valmistustapa:

Laita kaikki jauhot ja käynnistä sekoitin seoksen hapettamiseksi, lisää 90 % vedestä ja hiiva. Lisää suola ja jäljellä oleva 10 % vedestä viiden minuutin kuluttua. Viimeistele taikina lisäämällä neitsytoliiviöljyä.

Taikinan lopullisen lämpötilan tulisi olla 23 °C.

Anna kohota noin 120 minuuttia huoneenlämmössä peitetystä astiassa.

Leikkaa 270 g annoksiin (tai maun mukaan).

Anna taikinan kohota huoneenlämmössä (noin 22 °C) 6–8 tuntia tai jääkaapissa +4 °C:ssa noin 24 tuntia.

Paista 340 °C:ssa PizzaExpert-toiminnon avulla noin 2,5 minuuttia. Lisää tarvittaessa 15 sekuntia, jotta kuori ruskistuu haluamallasi tavalla.

Jos uunissasi ei ole PizzaExpert-toimintoa, katso tämän lehtisen sisältämä kypsennysasetustaulukko.

Käytä optimaalisten tulosten aikaansaamiseksi taikinapalloja huoneenlämpötilassa (noin +20°C) ja

taikinan kohottua kaksinkertaiseksi.

FR Pâte à pizza classique

Ingrédients :

1 000 g de farine type 00 (240 W)
600 g d'eau
6/3 g de levure fraîche/sèche
30 g d'huile d'olive extra vierge
25 g de sel

Recette :

Versez toute la farine et démarrez le mixeur pour l'oxygéner, puis ajoutez 90 % de l'eau et la levure. Patientez cinq minutes, puis ajoutez le sel et les 10 % restants de l'eau. Repliez la pâte en ajoutant l'huile d'olive extra vierge.

La température finale de la pâte doit être de 23 °C.

Laissez reposer la pâte à température ambiante sur une surface plane pendant 15 à 20 minutes. Gardez la pâte couverte.

Coupez-la en portions de 240 g (ou selon vos préférences).

Laissez lever la pâte à température ambiante (environ 22 °C) pendant 6 à 8 heures, ou au réfrigérateur à +4 °C pendant environ 24 heures.

Faites cuire à 340 °C avec la fonction PizzaExpert pendant environ 2,5 minutes. Ajoutez 15 secondes si besoin pour obtenir le brunissement désiré sur la croûte.

Si votre four n'est pas équipé de la fonction PizzaExpert, consultez le tableau des configurations de cuisson inclus dans cette notice.

Pour un résultat optimal, utilisez les boules de pâte à température ambiante (environ +20 °C) et une fois que la pâte a doublé de volume.

Pâte à pizza napolitaine

Ingrédients :

1 000 g de farine type 00 (240 W)
620 g d'eau
4,5/1,5 g de levure de bière fraîche/sèche
30 g d'huile d'olive extra vierge
30 g de sel

Recette :

Versez toute la farine et démarrez le mixeur pour l'oxygéner, puis ajoutez 90 % de l'eau et la levure. Patientez cinq minutes, puis ajoutez le sel et les 10 % restants

de l'eau. Repliez la pâte en ajoutant l'huile d'olive extra vierge.

La température finale de la pâte doit être de 23 °C.

Laissez reposer environ 120 minutes à température ambiante dans une boîte couverte.

Coupez-la en portions de 270 g (ou selon vos préférences).

Laissez lever la pâte à température ambiante (environ 22 °C) pendant 6 à 8 heures, ou au réfrigérateur à +4 °C pendant environ 24 heures.

Faites cuire à 340 °C avec la fonction PizzaExpert pendant environ 2,5 minutes. Ajoutez 15 secondes si besoin pour obtenir le brunissement désiré sur la croûte.

Si votre four n'est pas équipé de la fonction PizzaExpert, consultez le tableau des configurations de cuisson inclus dans cette notice.

Pour un résultat optimal, utilisez les boules de pâte à température ambiante (environ +20 °C) et une fois

que la pâte a doublé de volume.

HR Klasično tijesto za pizzu

Sastojci:

1000 g brašna tipa 00 (240W)
600 g vode
6/3 g svježeg/suhog kvasca
30 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja
25 g soli

Metoda:

Stavite sve brašno i pokrenite mikser kako bi se obogatilo kisikom, dodajte 90 % vode i kvasca. Nakon pet minuta dodajte sol i preostalih 10 % ukupne vode. Dovršite tijesto dodavanjem ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Konačna temperatura tijesta trebala bi biti 23 °C.

Ostavite da se tijesto odmara na sobnoj temperaturi na ravnoj površini 15 – 20 minuta. Držite tijesto pokriveno.

Izrežite na porcije od 240 g (ili po želji).

Ostavite da se tijesto diže na temperaturi okoline (približno 22 °C) 6 – 8 sati ili u hladnjaku na +4 °C oko 24 sata.

Pecite na 340 °C s funkcijom PizzaExpert oko 2,5 minute. Dodajte 15 sekundi po potrebi kako biste postigli željenu boju korice.

Ako vaša pećnica nema funkciju PizzaExpert, pogledajte tablicu s postavkama pečenja u ovim uputama.

Za optimalne rezultate koristite kuglice tijesta na sobnoj temperaturi (približno +20 °C) i nakon što se tijesto udvostruči u volumenu.

Tijesto za napuljsku pizzu

Sastojci:

1000 g brašna tipa 00 (240W)
620 g vode
4,5/1,5 g svježeg/suhog pivskog kvasca
30 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja
30 g soli

Metoda:

Stavite sve brašno i pokrenite mikser kako bi se obogatilo kisikom, dodajte 90 % vode i kvasca. Nakon pet minuta dodajte sol i preostalih 10 % ukupne vode. Dovršite tijesto dodavanjem ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Konačna temperatura tijesta trebala bi biti 23 °C.

Ostavite da odstoji oko 120 minuta na sobnoj temperaturi u pokrivenoj kutiji.

Izrežite na porcije od 270 g (ili po želji).

Ostavite da se tijesto diže na temperaturi okoline (približno 22 °C) 6 – 8 sati ili u hladnjaku na +4 °C oko 24 sata.

Pecite na 340 °C s funkcijom PizzaExpert oko 2,5 minute. Dodajte 15 sekundi po potrebi kako biste postigli željenu boju korice.

Ako vaša pećnica nema funkciju PizzaExpert, pogledajte tablicu s postavkama pečenja u ovim uputama.

Za optimalne rezultate koristite kuglice tijesta na sobnoj temperaturi (približno +20 °C) i nakon što se

tijesto udvostručilo u volumenu.

HU Klassz pizza tészta

Hozzávalók:

1000 g Típus 00 liszt (240 W)
600 g víz
6/3 g friss/Száraz élesztő
30 g Extra szűz élő olaj
25 g só

Elkészítés:

Öntsük hozzá az összes lisztet, és indítsuk el a keverőt, hogy oxigéndús legyen, majd adjuk hozzá a víz 90%-át és az élesztőt. Öt perc elteltével adjuk hozzá a sót és a víz fennmaradó 10%-át. Zárja le a tésztát az extra szűz olívaolaj hozzáadásával.

A tészta végső hőmérséklete 23 °C legyen.

Hagyja a tésztát szobahőmérsékleten, lapos felületen pihenni 15-20 percig. Tartsa lefedve a tésztát.

Vágja 240 grammos adagokra (vagy ízlés szerint).

Hagyja a tésztát környezeti hőmérsékleten (kb. 22 °C) 6-8 órán át, vagy hűtőszekrényben +4 °C-on körülbelül 24 órán át kelni.

Süsse 340 °C-on a PizzaExpert funkcióval kb. 2,5 percig. Adjon hozzá 15 másodpercet a megfelelő pirítás eléréséhez a kéregen.

Ha a sütő nem rendelkezik a PizzaExpert funkcióval, olvassa el a jelen tájékoztatóban található sütési beállításokkal kapcsolatos táblázatot.

Az optimális eredmény érdekében használja a tészta golyókat szobahőmérsékleten (kb. +20 °C), és amint a tészta hangerőjét megduplázták.

Nápolyi pizza tészta

Hozzávalók:

1000 g Típus 00 liszt (240 W)
620 g víz
4,5/1,5 g friss/száraz sörélesztő
30 g Extra szűz élő olaj
30 g só

Elkészítés:

Öntsük hozzá az összes lisztet, és indítsuk el a keverőt, hogy oxigéndús legyen, majd adjuk hozzá a víz 90%-át és az élesztőt. Öt perc elteltével adjuk hozzá a sót, és a víz fennmaradó 10%-

át. Zárja le a tésztát az extra szűz olívaolaj hozzáadásával.

A tészta végső hőmérséklete 23 °C legyen.

Hagyja pihenni kb. 120 percig szobahőmérsékleten lefedett dobozban.

Vágja 270 g-os adagokra (vagy ízlés szerint).

Hagyja a tésztát környezeti hőmérsékleten (kb. 22 °C) 6-8 órán át, vagy hűtőszekrényben +4 °C-on körülbelül 24 órán át kelni.

Süsse 340 °C-on a PizzaExpert funkcióval kb. 2,5 percig. Adjon hozzá 15 másodpercet a megfelelő pirítás eléréséhez a kéregen.

Ha a sütő nem rendelkezik a PizzaExpert funkcióval, olvassa el a jelen tájékoztatóban található sütési beállításokkal kapcsolatos táblázatot.

Az optimális eredmény elérése érdekében a tésztagolyókat szobahőmérsékleten (kb. +20°C) használja,

miután a tészta térfogata megduplázódott.

IT Impasto per pizza classico

Ingredienti:

1000 g Farina tipo 00 (240W)
600 g Acqua
6/3 g Lievito fresco/secco
30 g Olio extravergine di oliva
25 g Sale

Metodo:

Versare tutta la farina e avviare il mixer per ossigenarla, aggiungere il 90% dell'acqua e il lievito. Dopo cinque minuti aggiungere il sale e il restante 10% dell'acqua totale. Chiudere l'impasto aggiungendo l'olio extravergine di oliva.

La temperatura finale dell'impasto dovrebbe essere di 23°C.

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente su una superficie piana per 15-20 minuti. Mantenere l'impasto coperto.

Tagliare in porzioni da 240 g (o a piacere).

Lasciare lievitare l'impasto a temperatura ambiente (circa 22°C) per 6-8 ore oppure in frigorifero a +4°C per circa 24 ore.

Cuocere in forno a 340°C con la funzione PizzaExpert per circa 2,5 minuti. Aggiungere 15 secondi se necessario per raggiungere la doratura desiderata sulla crosta.

Se il tuo forno non è dotato della funzione PizzaExpert, consulta la tabella con le impostazioni di cottura inclusa in questo opuscolo.

Per risultati ottimali, utilizzare le palline di impasto a temperatura ambiente (circa +20°C) e una volta che l'impasto è raddoppiato di volume.

impasto per pizza napoletana

Ingredienti:

1000 g Farina tipo 00 (240W)
620 g Acqua
4,5/1,5 g Lievito di birra fresco/secco
30 g Olio extravergine di oliva
30 g Sale

Metodo:

Versare tutta la farina e avviare il mixer per ossigenarla, aggiungere il 90% dell'acqua e il lievito. Dopo cinque minuti aggiungere il sale e il restante 10%

dell'acqua totale. Chiudere l'impasto aggiungendo l'olio extravergine di oliva.

La temperatura finale dell'impasto dovrebbe essere di 23°C.

Lasciare riposare per circa 120 minuti a temperatura ambiente in un contenitore coperto.

Tagliare in porzioni da 270 g (o a piacere).

Lasciare lievitare l'impasto a temperatura ambiente (circa 22°C) per 6-8 ore oppure in frigorifero a +4°C per circa 24 ore.

Cuocere a 340°C con la funzione PizzaExpert per circa 2,5 minuti. Aggiungere 15 secondi se necessario per raggiungere la doratura desiderata sulla crosta.

Se il tuo forno non è dotato della funzione PizzaExpert, consulta la tabella con le impostazioni di cottura inclusa in questo opuscolo.

Per risultati ottimali, utilizzare le palline di impasto a temperatura ambiente (circa +20°C) e una volta

che l'impasto è raddoppiato di volume.

LT Įprasta picos tešla

Produktai:

1 000 g 00 tipo miltų (240 W)
600 g vandens
6/3 g šviežių arba sausų mielių
30 g ypač tyro alyvuogių aliejaus
25 g druskos

Ruošimo būdas:

Suberkite visus miltus ir įjunkite maišytuvą, kad prisotintumėte juos deguonimi, įpilkite 90 % vandens ir įdėkite mieles. Po penkių minučių įberkite druskos ir įpilkite visą likusį 10 % vandens kiekį. Galiausiai į tešlą įpilkite ypač tyro alyvuogių aliejaus.

Galutinė tešlos temperatūra turėtų būti 23 °C.

Tešlą 15–20 minučių palikite kambario temperatūroje ant lygaus paviršiaus. Tešlą laikykite uždengtą.

Supjaustykite į 240 g porcijas (arba kitaip).

Tešlai leiskite kilti kambario temperatūroje (apie 22 °C) 6–8 valandas arba šaldytuve +4 °C temperatūroje apie 24 valandas.

Kepkite 340 °C temperatūroje, naudodami „PizzaExpert“ funkciją, apie 2,5 minutes. Prireikrus pridėkite 15 sekundžių, kad plutelė pasiektų norimą apskrudimą.

Jei jūsų orkaitėje nėra „PizzaExpert“ funkcijos, žr. šiame lapelyje pateiktą kepimo nustatymų lentelę.

Geriausiams rezultatams pasiekti tešlos gabalus naudokite kambario temperatūros (maždaug +20 °C) ir kai tešlos tūris padvigubės.

Neapolietiška picos tešla

Produktai:

1 000 g 00 tipo miltų (240 W)
620 g vandens
4,5/1,5 g šviežių arba sausų alaus mielių
30 g ypač tyro alyvuogių aliejaus
30 g druskos

Ruošimo būdas:

Suberkite visus miltus ir įjunkite maišytuvą, kad prisotintumėte juos deguonimi, įpilkite 90 % vandens ir įdėkite mieles. Po penkių minučių įberkite druskos ir likusius 10 %

viso vandens. Galiausiai į tešlą įpilkite ypač tyro alyvuogių aliejaus.

Galutinė tešlos temperatūra turėtų būti 23 °C.

Palaiykite apie 120 minučių kambario temperatūroje uždengtoje dėžutėje.

Supjaustykite į 270 g porcijas (arba kitaip).

Tešlai leiskite kilti kambario temperatūroje (apie 22 °C) 6–8 valandas arba šaldytuve +4 °C temperatūroje apie 24 valandas.

Kepkite 340 °C temperatūroje, naudodami „PizzaExpert“ funkciją, apie 2,5 minutes. Prireikrus pridėkite 15 sekundžių, kad plutelė pasiektų norimą apskrudimą.

Jei jūsų orkaitėje nėra „PizzaExpert“ funkcijos, žr. šiame lapelyje pateiktą kepimo nustatymų lentelę.

Geriausiams rezultatams pasiekti naudokite tešlos gabalus kambario temperatūroje (maždaug +20 °C) ir kai

tešlos tūris padvigubės.

LV Klasiskā pīcas mīkla

Sastāvdaļas:

1000 g 00. tipa miltu (240 W)
600 g ūdens
6/3 g svaiga/sausā rauga
30 g neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas
25 g sāls

Metode.

Ieberiet visus miltus blodā, apmaisiet ar mikseri, lai tos piesātinātu ar gaisu, un pievienojiet 90 % ūdens un raugu. Pēc piecām minūtēm pievienojiet sāli un atlikušos 10 % kopējā ūdens daudzuma. Beigās mīklai pievienojiet neapstrādātu olīveļļu.

Galīgajai mīklas temperatūrai jābūt 23 °C.

Atpūtiniet mīklu istabas temperatūrā uz līdzēnas virsmas 15–20 minūtes. Turiet mīklu nosegtu.

Sadaliet mīklu gabalos pa 240 g (vai pēc jūsu izvēles).

Ļaujiet mīklai uzrūgt apkārtējās vides temperatūrā (aptuveni 22 °C) 6–8 stundas vai ledusskapī +4 °C temperatūrā apmēram 24 stundas.

Cepiet 340 °C temperatūrā, izmantojot funkciju „PizzaExpert“, apmēram 2,5 minūtes. Pēc vajadzības pagariniet cepšanas laiku par 15 sekundēm, lai iegūtu vēlamo garozas brūnuma pakāpi.

Ja jūsu cepēskrāsnij nav funkcijas „PizzaExpert“, skatiet šajā instrukcijā iekļauto tabulu ar gatavošanas iestatījumiem.

Lai iegūtu optimālus rezultātus, izmantojiet mīklu istabas temperatūrā (aptuveni +20 °C) pēc tam, kad mīkla ir dubultojusies apjomā.

Neapoliešu pīcas mīkla

Sastāvdaļas:

1000 g 00. tipa miltu (240 W)
620 g ūdens
4,5/1,5 g svaiga/sausā rauga
30 g neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas
30 g sāls

Metode.

Ieberiet visus miltus blodā, apmaisiet ar mikseri, lai tos piesātinātu ar gaisu, un pievienojiet 90 % ūdens un raugu. Pēc piecām minūtēm pievienojiet sāli un atlikušos 10 %

kopējā ūdens daudzuma. Beigās mīklai pievienojiet neapstrādātu olīveļļu.

Galīgajai mīklas temperatūrai jābūt 23 °C.

Atpūtiniet mīklu apmēram 120 minūtes istabas temperatūrā nosegtā traukā.

Sagrieziet mīklu gabalos pa 270 g (vai pēc jūsu izvēles).

Ļaujiet mīklai uzrūgt apkārtējās vides temperatūrā (aptuveni 22 °C) 6–8 stundas vai ledusskapī +4 °C temperatūrā apmēram 24 stundas.

Cepiet 340 °C temperatūrā, izmantojot funkciju „PizzaExpert“, apmēram 2,5 minūtes. Pēc vajadzības pagariniet cepšanas laiku par 15 sekundēm, lai iegūtu vēlamo garozas brūnuma pakāpi.

Ja jūsu cepēskrāsnij nav funkcijas „PizzaExpert“, skatiet šajā instrukcijā iekļauto tabulu ar gatavošanas iestatījumiem.

Lai iegūtu optimālus rezultātus, izmantojiet mīklu istabas temperatūrā (aptuveni +20 °C) pēc tam, kad

mīkla dubultojusies apjomā.

NL Klassiek pizzadeeg

Ingrediënten:

1000 g bloem, type 00 (240 W)
600 g water
6/3 g verse/droge gist
30 g extra vergine olijfolie
25 g zout

Werkwijze:

Voeg alle bloem toe en zet de mixer aan om er lucht in te krijgen; voeg vervolgens 90% van het water en de gist toe. Voeg na vijf minuten het zout en de resterende 10% van het water toe. Sluit het deeg af door de extra vergine olijfolie eraan toe te voegen.

De uiteindelijke temperatuur van het deeg dient 23°C zijn.

Laat het deeg 15-20 minuten rusten bij kamertemperatuur en op een plat oppervlak. Houd het deeg bedekt.

Snijd in porties van 240 g (of naar wens).

Laat het deeg 6-8 uur rijzen bij omgevingstemperatuur (ongeveer 22°C), of ongeveer 24 uur in de koelkast bij +4°C.

Bak ongeveer 2,5 minuut op 340 °C met de PizzaExpert-functie. Laat indien nodig 15 seconden extra bakken om de gewenste bruining van de korst te bereiken.

Indien uw oven geen PizzaExpert-functie heeft, raadpleeg dan de tabel met bak-instellingen in deze folder.

Voor een optimaal resultaat gebruikt u de deegballen bij kamertemperatuur (ongeveer +20 °C) en zodra het volume van het deeg is verdubbeld.

Napolitaans pizzadeeg

Ingrediënten:

1000 g bloem, type 00 (240 W)
620 g water
4,5/1,5 g verse/droge biergist
30 g extra vergine olijfolie
30 g zout

Werkwijze:

Voeg alle bloem toe en zet de mixer aan om er lucht in te krijgen; voeg vervolgens 90% van het water en de gist toe. Voeg na vijf minuten het zout en de resterende 10% van

het water toe. Sluit het deeg af door de extra vergine olijfolie eraan toe te voegen.

De uiteindelijke temperatuur van het deeg dient 23°C zijn.

Laat ongeveer 120 minuten rusten bij kamertemperatuur, in een afgedekte doos.

Snijd in porties van 270 g (of naar wens).

Laat het deeg 6-8 uur rijzen bij omgevingstemperatuur (ongeveer 22°C), of ongeveer 24 uur in de koelkast bij +4°C.

Bak ongeveer 2,5 minuut op 340 °C met de PizzaExpert-functie. Laat indien nodig 15 seconden extra bakken om de gewenste bruining van de korst te bereiken.

Indien uw oven geen PizzaExpert-functie heeft, raadpleeg dan de tabel met bak-instellingen in deze folder.

Voor een optimaal resultaat gebruikt u de deegballen bij kamertemperatuur (ongeveer +20°C) en zodra

het volume van het deeg is verdubbeld.

NO Klassisk pizzadeig

Ingredienser:

1 000 g mel type 00 (240 W)
600 g vann
6/3 g fersktørk gjær
30 g ekstra virgin olivenolje
25 g salt

Fremgangsmåte:

Ha i alt melet og start mikseren for å oksygenere det, tilsett 90 % av vannet og gjæren. Etter fem minutter tilsettes saltet og de resterende 10 % av den samlede vannmengden. Lukk deigen ved å tilsette ekstra virgin olivenolje.

Den endelige deigtemperatur skal være 23 °C.

La deigen hvile ved romtemperatur på en flat overflate i 15-20 minutter. Hold deigen tildekket.

Skjær i porsjoner på 240 g (eller etter ønske).

La deigen heve ved omgivelsestemperatur (ca. 22 °C) i 6-8 timer, eller i kjøleskap ved +4 °C i ca. 24 timer.

Stek ved 340 °C med pizzaekspert-funksjonen i ca. 2,5 minutter. Legg til 15 sekunder etter behov for å oppnå ønsket brunfarge på skorpen.

Hvis ovnen ikke har pizzaekspert-funksjonen, se tabellen med tilberedningsinnstillinger i denne brosjyren.

For å oppnå optimale resultater, brukes deigkulene ved romtemperatur (ca. +20 °C) og når deigen har doblet seg i volum.

Napolitansk pizzadeig

Ingredienser:

1 000 g mel type 00 (240 W)
620 g vann
4,5/1,5 g fersktørk ølgjær
30 g ekstra virgin olivenolje
30 g salt

Fremgangsmåte:

Ha i alt melet og start mikseren for å oksygenere det, tilsett 90 % av vannet og gjæren. Etter fem minutter tilsettes saltet og resterende 10 % av det samlede vannet. Lukk deigen ved å tilsette ekstra virgin olivenolje.

Den endelige deigtemperatur skal være 23 °C.

La hvile i ca. 120 minutter ved romtemperatur i en lukket boks.

Skjær i porsjoner på 270 g (eller etter ønske).

La deigen heve ved omgivelsestemperatur (ca. 22 °C) i 6-8 timer, eller i kjøleskap ved +4 °C i ca. 24 timer.

Stek ved 340 °C med pizzaekspert-funksjonen i ca. 2,5 minutter. Legg til 15 sekunder etter behov for å oppnå ønsket brunfarge på skorpen.

Hvis ovnen ikke har pizzaekspert-funksjonen, se tabellen med tilberedningsinnstillinger i denne brosjyren.

For optimale resultater, bruk deigkulene ved romtemperatur (ca. +20 °C) og når

deigen har doblet seg i volum.

PL Klasyczne ciasto do pizzy

Składniki:

1000 g mąki typu 00 (240W)
600 g wody
6/3 g Świeży/suche drożdże
30 g oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
25 g soli

Sposób przygotowania:

Włóż całą mąkę i uruchom mikser, aby ją dotlenić, dodaj 90% wody i drożdży. Po pięciu minutach dodaj sól i pozostałe 10% wody. Zamknij ciasto, dodając oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Ostateczna temperatura ciasta powinna wynosić 23°C.

Pozostaw ciasto do odpoczynku w temperaturze pokojowej na płaskiej powierzchni przez 15–20 minut. Ciasto powinno być przykryte.

Pokrój na porcje 240 g (lub według upodobań).

Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze otoczenia (około 22°C) przez 6–8 godzin lub w lodówce w temperaturze +4°C przez około 24 godziny.

Piec w temperaturze 340°C z funkcją PizzaExpert przez około 2,5 minuty. Dodaj 15 sekund w razie potrzeby, aby osiągnąć pożądane brązowienie skórki.

Jeśli Twój piekarnik nie ma funkcji PizzaExpert, zapoznaj się z tabelą z ustawieniami gotowania zawartą w tej ulotce.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, użyj kulek ciasta o temperaturze pokojowej (około +20°C) i po podwojeniu objętości ciasta.

Neapolitańskie ciasto do pizzy

Składniki:

1000 g mąki typu 00 (240W)
620 g wody
4,5/1,5 g świeżych/suchych drożdży piwnych
30 g oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
30 g soli

Sposób przygotowania:

Włóż całą mąkę i uruchom mikser, aby ją dotlenić, dodaj 90% wody i drożdży. Po pięciu minutach dodaj sól i pozostałe 10% wody. Zamknij ciasto, dodając oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Ostateczna temperatura ciasta powinna wynosić 23°C.

Odstaw na około 120 minut w temperaturze pokojowej w zamykanym pojemniku.

Pokrój na porcje 270 g (lub według upodobań).

Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze otoczenia (około 22°C) przez 6–8 godzin lub w lodówce w temperaturze +4°C przez około 24 godziny.

Piec w temperaturze 340°C z funkcją PizzaExpert przez około 2,5 minuty. Dodaj 15 sekund w razie potrzeby, aby osiągnąć pożądane brązowienie skórki.

Jeśli Twój piekarnik nie ma funkcji PizzaExpert, zapoznaj się z tabelą z ustawieniami gotowania zawartą w tej ulotce.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, użyj kulek ciasta o temperaturze pokojowej (około +20°C) i po podwojeniu objętości przez ciasto.

PT Massa de pizza clássica

Ingredientes:

1000 g de Farinha tipo 00 (240 W)
600 g de Água
6/3 g de Fermento fresco/seco
30 g de Azeite Virgem Extra
25 g de Sal

Preparação:

Coloque toda a farinha e ligue a batedeira para oxigená-la, adicione 90% da água e o fermento. Após cinco minutos, adicione o sal e os 10% de água total restante. Feche a massa, adicionando o azeite virgem extra.

A temperatura final da massa deve ser de 23 °C.

Deixe a massa repousar à temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante 15 a 20 minutos. Mantenha a massa coberta.

Corte em porções de 240 g (ou conforme a sua preferência).

Deixe a massa levedar à temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante 6 a 8 horas, ou no frigorífico a +4°C durante cerca de 24 horas.

Asse a 340 °C com a função PizzaExpert durante aproximadamente 2,5 minutos. Adicione 15 segundos, se necessário, para que a massa aloure conforme pretendido.

Se o seu forno não tiver a função PizzaExpert, consulte a tabela com as configurações de cozedura incluída neste folheto.

Para obter os resultados ideais, utilize as bolas de massa à temperatura ambiente (aproximadamente +20°C) e depois de a massa ter duplicado de volume.

Massa de pizza napolitana

Ingredientes:

1000 g de Farinha tipo 00 (240 W)
620 g de Água
4,5/1,5 g de Fermento fresco/seco
30 g de Azeite Virgem Extra
30 g de sal

Preparação:

Coloque toda a farinha e ligue a batedeira para oxigená-la, adicione 90% da água e o fermento. Após cinco minutos, adicione o sal e os restantes 10% da

água total. Feche a massa, adicionando o azeite virgem extra.

A temperatura final da massa deve ser de 23 °C.

Deixe repousar durante cerca de 120 minutos à temperatura ambiente, num recipiente coberto.

Corte em porções de 270 g (ou conforme a sua preferência).

Deixe a massa levedar à temperatura ambiente (aproximadamente 22 °C) durante 6 a 8 horas, ou no frigorífico a +4°C durante cerca de 24 horas.

Cozinhe a 340 °C com a função PizzaExpert durante cerca de 2,5 minutos. Adicione 15 segundos, se necessário, para que a massa aloure conforme pretendido.

Se o seu forno não tiver a função PizzaExpert, consulte a tabela com as configurações de cozedura incluída neste folheto.

Para obter os resultados ideais, utilize as bolas de massa à temperatura ambiente (aproximadamente +20°C) e depois de a massa ter duplicado de volume.

RO Aluat clasic de pizza

Ingrediente:

1000 g făină tip 00 (240 W)

600 g Apă

6/3 g drojdie proaspătă/uscată

30 g ulei extravirgin de vită

25 g sare

Metodă:

Puneți toată făina și porniți mixerul pentru a o oxigena, adăugați 90% din apă și drojdia. După cinci minute, adăugați sarea și restul de 10% din apa totală. Închideți aluatul adăugând uleiul de măsline extravirgin.

Temperatura finală a aluatului trebuie să fie de 23°C.

Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei pe o suprafață plană timp de 15-20 de minute. Păstrați aluatul acoperit.

Tăiați în porții de 240 g (sau după preferință).

Lăsați aluatul să crească la temperatura ambiantă (aproximativ 22°C) timp de 6-8 ore sau în frigider la +4°C timp de aproximativ 24 de ore.

Coaceți la 340°C cu funcția PizzaExpert timp de aproximativ 2,5 minute.

Adăugați 15 secunde, după cum este necesar, pentru a obține rumenirea dorită a crustei.

Dacă cuptorul dumneavoastră nu are funcția PizzaExpert, consultați tabelul cu setările de gătire inclus în acest prospect.

Pentru rezultate optime, folosiți bilele de aluat la temperatura camerei (aproximativ +20°C) și după ce aluatul și-a dublat volumul.

Aluat de pizza napolitan

Ingrediente:

1000 g făină tip 00 (240 W)

620 g Apă

4,5/1,5 g drojdie de bere proaspătă/uscată

30 g ulei extravirgin de vită

30 g sare

Metodă:

Puneți toată făina și porniți mixerul pentru a o oxigena, adăugați 90% din apă și drojdia. După cinci minute, adăugați sarea și restul de 10% din apa totală. Închideți aluatul adăugând uleiul de măsline extravirgin.

Temperatura finală a aluatului trebuie să fie de 23°C.

Se lasă să se odihnească aproximativ 120 de minute la temperatura camerei, într-o cutie acoperită.

Tăiați în porții de 270 g (sau după preferință).

Lăsați aluatul să crească la temperatura ambiantă (aproximativ 22°C) timp de 6-8 ore sau în frigider la +4°C timp de aproximativ 24 de ore.

Gătiți la 340°C cu funcția PizzaExpert timp de aproximativ 2,5 minute. Adăugați 15 secunde, după cum este necesar, pentru a obține rumenirea dorită a crustei.

Dacă cuptorul dumneavoastră nu are funcția PizzaExpert, consultați tabelul cu setările de gătire inclus în acest prospect.

Pentru rezultate optime, folosiți bilele de aluat la temperatura camerei (aproximativ +20°C) și odată ce

aluatul și-a dublat volumul.

SK Klasické cesto na pizzu

Suroviny:

1 000 g múka, typ 00 (240 W)

600 g voda

6/3 g Čerstvá/Suchá kysnutina

30 g extra panenský olivový olej

25 g sol'

Postup:

Pridajte všetku múku a zapnite mixér, aby sa okysličila. Pridajte 90 % vody a droždie. Po piatich minútach pridajte sol' a zvyšných 10 % z celkového množstva vody. Cesto dokončíte pridaním extra panenského olivového oleja.

Konečná teplota cesta by mala byť 23 °C.

Cesto nechajte postáť pri izbovej teplote na rovnom povrchu 15 – 20 minút. Cesto nechajte prikryté.

Rozdeľte na 240 g porcie (alebo podľa želania).

Cesto nechajte vykysnúť pri izbovej teplote (približne 22 °C) 6 – 8 hodín alebo v chladničke pri teplote +4 °C približne 24 hodín.

Pečte pri teplote 340 °C s funkciou PizzaExpert približne 2,5 minúty. Podľa potreby pridajte 15 sekúnd, aby ste dosiahli požadované opečenie na kôrke.

Ak rúra nemá funkciu PizzaExpert, pozrite si tabuľku s nastaveniami varenia uvedenými v tomto letáku.

Pre optimálne výsledky použite bochníky z cesta pri izbovej teplote (približne +20 °C) a po zdvojnásobení veľkosti cesta.

Neapolské cesto na pizzu

Suroviny:

1 000 g múka, typ 00 (240 W)

620 g voda

4,5/1,5 g čerstvé/sušené pivovarské droždie

30 g extra panenský olivový olej

30 g sol'

Postup:

Pridajte všetku múku a zapnite mixér, aby sa okysličila. Pridajte 90 % vody a droždie. Po piatich minútach pridajte sol' a zvyšných 10 %

z celkového množstva vody. Cesto dokončíte pridaním extra panenského olivového oleja.

Konečná teplota cesta by mala byť 23 °C.

Nečajte postáť približne 120 minút pri izbovej teplote v zakrytej nádobe.

Rozdeľte na 270 g porcie (alebo podľa želania).

Cesto nechajte vykysnúť pri izbovej teplote (približne 22 °C) 6 – 8 hodín alebo v chladničke pri teplote +4 °C približne 24 hodín.

Pečte pomocou funkcie PizzaExpert pri teplote 340 °C približne 2,5 minúty. Podľa potreby pridajte 15 sekúnd, aby ste dosiahli požadované opečenie na kôrke.

Ak rúra nemá funkciu PizzaExpert, pozrite si tabuľku s nastaveniami varenia uvedenými v tomto letáku.

Pre optimálne výsledky použite bochníky z cesta pri izbovej teplote (približne +20 °C) a po

zdvojnásobení veľkosti cesta.

SL Klasično testo za pico

Sestavine:

1000 g moke tipa 00 (240 W)

600 g vode

6/3 g svežega/suhega kvasa

30 g ekstra deviškoga živega olja

25 g soli

Metoda:

Dodajte vso moko in zaženite mešalnik, da se v njej nabere kisik, dodajte 90 % vode in kvas. Po petih minutah dodajte sol in preostalih 10 % celotne vode. Pripravo testa zaključite z dodatkom ekstra deviškoga olivnega olja.

Končna temperatura testa naj bo 23 °C.

Testo pustite počivati pri sobni temperaturi na ravni površini 15–20 minut. Testo naj bo pokrito.

Narežite na porcije po 240 g (ali po želji).

Testo pustite vzhajati pri sobni temperaturi (približno 22 °C) 6–8 ur ali v hladilniku pri +4 °C približno 24 ur.

Pečite pri 340 °C s funkcijo PizzaExpert približno 2,5 minute. Po potrebi dodajte 15 sekund, da dosežete zeleno porjavitve skorje.

Če vaša pečica nima funkcije PizzaExpert, glejte tabelo z nastavitvami pečenja v tem navodilu.

Za optimalne rezultate uporabite kroglice testa pri sobni temperaturi (približno +20 °C) in ko testo podvoji svojo prostotino.

Neapeljsko testo za pico

Sestavine:

1000 g moke tipa 00 (240 W)

620 g vode

4,5/1,5 g svežega/suhega pivskega kvasa

30 g ekstra deviškoga živega olja

30 g soli

Metoda:

Dodajte vso moko in zaženite mešalnik, da se v njej nabere kisik, dodajte 90 % vode in kvas. Po petih minutah dodajte sol in preostalih 10 % skupne vode. Pripravo testa zaključite z dodatkom ekstra deviškoga olivnega olja.

Končna temperatura testa naj bo 23 °C.

Pustite počivati približno 120 minut pri sobni temperaturi v pokriti posodi.

Narežite na porcije po 270 g (ali po želji).

Testo pustite vzhajati pri sobni temperaturi (približno 22 °C) 6–8 ur ali v hladilniku pri +4 °C približno 24 ur.

Pečite pri 340 °C s funkcijo PizzaExpert približno 2,5 minute. Po potrebi dodajte 15 sekund, da dosežete zeleno porjavitve skorje.

Če vaša pečica nima funkcije PizzaExpert, glejte tabelo z nastavitvami pečenja v tem navodilu.

Za optimalne rezultate uporabljajte kroglice testa pri sobni temperaturi (približno +20 °C) in

ko testo podvoji svojo prostotino.

SR Класично тесто за пицу

Састојци:

1000 g тип брашна 00 (240 W)

600 g воде

6/3 g свежег/сувог квасца

30 g екстра девичанског маслиновог уља

25 g соли

Начин припреме:

Ставите све брашно и укључите миксер да убаците ваздух, додајте 90% воде и квасац. Након пет минута додајте со и преосталих 10% укупне количине воде. Затворите тесто додавањем екстра девичанског маслиновог уља.

Коначна температура теста треба да буде 23°C.

Оставите тесто да одмара на собној температури на равнјој површини 15–20 минута. Држите тесто покривено.

Исеците на порције од 240 g (или по жељи).

Оставите тесто да на расте на собној температури (приближно 22 °C) 6–8 сати или у фрижидеру на +4 °C око 24 сата.

Пеците на 340 °C са PizzaExpert функцијом око 2,5 минута. Додајте 15 секунди по потреби да постигнете жељену боју корице.

Ако ваша пећница нема PizzaExpert функцију, погледајте табелу са подешавањима за печење у овом упутству.

За оптималне резултате, користите лоптице теста на собној температури (приближно +20 °C) и када тесто удвојстучи запремину.

Неаполитанско тесто за пицу

Састојци:

1000 g тип брашна 00 (240 W)

620 g воде

4,5/1,5 g свежег/сувог квасца

30 g екстра девичанског маслиновог уља

30 g соли

Начин припреме:

Ставите све брашно и укључите миксер да убаците ваздух, додајте 90% воде и квасац. Након пет минута додајте со и преосталих 10% од укупне воде. Затворите тесто додавањем екстра девичанског маслиновог уља.

Коначна температура теста треба да буде 23°C.

Оставите да одмара око 120 минута на собној температури у покривеној кутији.

Исеците на порције од 270 g (или по жељи).

Оставите тесто да на расте на собној температури (приближно 22 °C) 6–8 сати или у фрижидеру на +4 °C око 24 сата.

Кувајте на 340 °C са функцијом PizzaExpert око 2,5 минута. Додајте 15 секунди по потреби да постигнете жељену боју корице.

Ако ваша пећница нема PizzaExpert функцију, погледајте табелу са подешавањима за печење у овом упутству.

За оптималне резултате, користите лоптице теста на собној температури (приближно +20 °C) и када тесто удвојстучи запремину.

SV Klassisk pizzadeg

Ingredienser:

1000 g mjöl av typ 00 (240 W)

6 dl vatten

6/3 g färsk/torr jäst

2 msk extra jungfruolja

25 g salt

Tillagningsmetod:

Lägg allt mjöl och starta mixern för att syresätta det, tillsätt 90 % av vattnet och jåsten. Efter fem minuter: tillsätt saltet och resterande 10 % av vattnet. Gör klart degen genom att tillsätta olivoljan.

Den slutliga degtemperaturen bör vara 23 °C.

Låt degen vila vid rumstemperatur på en plan yta i 15–20 minuter. Håll degen täckt.

Skär i portioner på 240 g (eller efter önskemål).

Låt degen jåsa vid omgivningstemperatur (cirka 22 °C) i 6–8 timmar, eller i kylskåp vid +4 °C i cirka ett dygn.

Grådda i 340 °C med PizzaExpert-funktionen i c:a 2,5 minuter. Tillsätt 15 sekunder efter behov för att få botten så brun du vill ha den.

Om ugnen inte har PizzaExpert-funktionen, se tabellen med tillagningsinställningar som ingår i denna broschyr.

För bästa resultat, använd degbollarna vid rumstemperatur (c:a +20 °C) när degen har fördubblats i volym.

Napolitansk pizzadeg

Ingredienser:

1000 g mjöl av typ 00 (240 W)

620 g Vatten

4,5/1,5 g färsk/torr bryggjäst

2 msk extra jungfruolja

30 g salt

Tillagningsmetod:

Lägg allt mjöl och starta mixern för att syresätta det, tillsätt 90 % av vattnet och jåsten. Efter fem minuter: tillsätt saltet och resterande 10 % av vattnet. Gör klart degen genom att tillsätta olivoljan.

Den slutliga degtemperaturen bör vara 23 °C.

Låt vila i c:a 2 timmar vid rumstemperatur i en täckt låda.

Skär i portioner på 270 g (eller efter önskemål).

Låt degen jåsa vid omgivningstemperatur (cirka 22 °C) i 6–8 timmar, eller i kylskåp vid +4 °C i cirka ett dygn.

Tillaga vid 340 °C med PizzaExpert-funktionen i c:a 2,5 minuter. Tillsätt 15 sekunder efter behov för att få botten så brun du vill ha den.

Om ugnen inte har PizzaExpert-funktionen, se tabellen med tillagningsinställningar som ingår i denna broschyr.

För optimala resultat, använd degbollarna i rumstemperatur (c:a +20 °C) när

degen har fördubblats i volym.

TR Klasik pizza hamuru

Malzemeler:

1000 gr Tip 00 Un (240W)

600 gr Su

6/3 g Taze/Kuru maya

30 gr Natürel sızma zeytinyağı

25 gr Tuz

Yöntem:

Tüm unu koyun ve oksijenlendirmek için mikseri başlatın, suyun %90'ını ve mayayı ekleyin. Beş dakika sonra tuzu ve toplam suyun kalan %10'unu ekleyin. Natürel sızma zeytinyağı ekleyerek hamuru kapatın.

Son hamur sıcaklığı 23°C olmalıdır.

Hamuru oda sıcaklığında düz bir yüzeyde 15-20 dakika dinlendirin. Hamuru kapalı tutun.

240 gr'lık (veya beğeninize göre) porsiyonlara kesin.

Hamurun ortam sıcaklığında (yaklaşık 22°C) 6-8 saat veya buzdolabında +4°C'de yaklaşık 24 saat mayalanmasını bekleyin.

PizzaExpert fonksiyonu ile 340°C'de yaklaşık 2,5 dakika pişirin. Kabukta istenen esmerleşmeye ulaşmak için gerekiyorsa 15 saniye ekleyin.

Fırnınızda PizzaExpert işlevi yoksa bu broşürde yer alan pişirme ayarlarını içeren tabloya bakın.

En iyi sonuçlar için hamur toplarını oda sıcaklığında (yaklaşık+20°C) hamurun hacmi iki katına çıktıktan sonra kullanın.

Napoliten pizza hamuru

Malzemeler:

1000 gr Tip 00 Un (240W)

620 gr Su

4,5/1,5 gr Taze/Kuru Hamur Mayası

30 gr Natürel sızma zeytinyağı

30 gr Tuz

Yöntem:

Tüm unu koyun ve oksijenlendirmek için mikseri başlatın, suyun %90'ını ve mayayı ekleyin. Beş dakika sonra tuzu ve toplam suyun kalan %10'unu ekleyin. Natürel sızma zeytinyağı ekleyerek hamuru kapatın.

Son hamur sıcaklığı 23°C olmalıdır.

Kapalı bir kutuda oda sıcaklığında yaklaşık 120 dakika dinlendirin.

270 gr'lık (veya beğeninize göre) porsiyonlara kesin.

Hamurun ortam sıcaklığında (yaklaşık 22°C) 6-8 saat veya buzdolabında +4°C'de yaklaşık 24 saat mayalanmasını bekleyin.

PizzaExpert fonksiyonu ile 340°C'de yaklaşık 2,5 dakika pişirin. Kabukta istenen esmerleşmeye ulaşmak için gerekiyorsa 15 saniye ekleyin.

Fırnınızda PizzaExpert işlevi yoksa bu broşürde yer alan pişirme ayarlarını içeren tabloya bakın.

En iyi sonuçlar için hamur toplarını oda sıcaklığında (yaklaşık+20°C) hamurun hacmi

iki katına çıktıktan sonra kullanın.

UK Класичне тісто для піци

Інгредієнти:

1000 г борошна типу 00 (240 Вт)

600 г води

6/3 г Свіжі/сухі дріжджі

30 г оливкової олії першого віджиму

25 г солі

Спосіб:

Висипте все борошно й увімкніть міксер, щоб насичити борошно киснем, додайте 90% води й дріжджі. Через п'ять хвилин додайте сіль і решту 10% від загальної кількості води. Закрийте тісто, додавши оливкову олію першого віджиму.

Кінцева температура тіста має становити 23°C.

Дайте тісту відпочити 15-20 хвилин на рівній поверхні за кімнатної температури. Тримайте тісто накритим.

Розріжте на порції по 240 г (або до вподоби).

Дайте тісту піднятися при кімнатній температурі (приблизно 22°C) протягом 6-8 годин або в холодильнику при +4°C протягом приблизно 24 годин.

Випікайте при температурі 340°C з функцією PizzaExpert протягом приблизно 2,5 хвилин. Додайте 15 секунд, якщо потрібно, щоб досягти бажаного ступеня підрум'янення скоринки.

Якщо ваша духовна шафа не має функції PizzaExpert, зверніться до таблиці з установками приготування, що міститься в цій брошурі.

Для досягнення оптимальних результатів використовуйте кульки тіста кімнатної температури (приблизно +20°C) після того, як тісто збільшиться в об'ємі вдвічі.

Тісто для неаполітанської піци

Інгредієнти:

1000 г борошна типу 00 (240 Вт)

620 г води

4,5/1,5 г свіжих/сухих пивних дріжджів

30 г оливкової олії першого віджиму

30 г солі

Спосіб:

Висипте все борошно й увімкніть міксер, щоб насичити борошно киснем, додайте 90% води й дріжджі. Через п'ять хвилин додайте сіль і решту 10% від

загальної кількості води. Закрийте тісто, додавши оливкову олію першого віджиму.

Кінцева температура тіста має становити 23°C.

Залиште на 120 хвилин при кімнатній температурі в закритій коробці.

Розріжте на порції по 270 г (або до вподоби).

Дайте тісту піднятися при кімнатній температурі (приблизно 22°C) протягом 6-8 годин або в холодильнику при +4°C протягом приблизно 24 годин.

Готуйте при температурі 340°C з функцією PizzaExpert протягом приблизно 2,5 хвилин. Додайте 15 секунд, якщо потрібно, щоб досягти бажаного ступеня підрум'янення скоринки.

Якщо ваша духовна шафа не має функції PizzaExpert, зверніться до таблиці з установками приготування, що міститься в цій брошурі.

Для досягнення оптимальних результатів використовуйте кульки тіста кімнатної температури (приблизно +20°C) після того,

як тісто збільшиться в об'ємі вдвічі.

		
Austria	01-86640-0	Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge,
Belgium	02 716 26 00	Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels
Croatia	0038516323338	ELECTROLUX D.O.O, Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb
Czech Republic	261302261	Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz
Denmark	+45 79221370	Electrolux Home Products Denmark A/S , Strevelsvej 38-40, DK-7000 Fredericia
Estonia	6650030	Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
Finland	09 856 36 000	Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki
France	08 09 100100	Electrolux France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex
Germany	0911 323 2000	Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg
Greece	210 9854880	Electrolux Hellas S.A. & Electrolux Hellas Spares and Services S.A. , Αρτέμιδος 3, TK 151 25 Μαρούσι
Hungary	+ 36 1 252 17 73	Electrolux Lehel Kft., Váci út 80., 1133 Budapest,
Ireland	0344 561 3613	Suite 7 & 8 Westland House, Westland Park, NangorRoad, Dublin 22
Italy	00390252813601	Electrolux Appliances S.p.A. Via del Mulino, 1 -Pal. U10 20090 Assago (MI)
Latvia	6 7313626	Electrolux Latvia Ltd., Duntse iela 17A, LV-1005, Rīga
Lithuania	+370 5 2780609	UAB Electrolux Ukmergės g. 219, LT-07152, Vilnius, Lithuania
Luxembourg	42 43 13 01	Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch, 8308 Capellen-Luxembourg
Netherlands	0172 468400	Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn
Norway	22 72 24 00	Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, 0277 Oslo
Poland	801 444800	Electrolux Poland Sp. z o.o. , ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa
Portugal	21 440 3900	Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco -Q35, 2774-518 Paço de Arcos
Romania	021 -9913	Electrolux Romania SA, Bd Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti
Slovakia	232 141 303	Electrolux Slovakia, s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk
Spain	915865500 902144145	Electrolux España S.A.U., Av. de Europa, 16. Parque Empresarial La Moraleja, 28108 -Alcobendas -Madrid
Sweden	0771-767676	Electrolux Hemprodukter AB, S:t Göransgatan 143, SE-105 45 Stockholm
Switzerland	0848 848 111	Electrolux AG, Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland
Turkey	0 850 250 35 89	Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş., Adres: İnci Çikmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat Daire:6 Altunizade 34662. Üsküdar, İstanbul-Türkiye
UK	0344 561 3613	Electrolux Appliances AB , Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ
Ukraine	0800 50 80 20	ДП "Електролюкс ЛЛС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т.С. Бандери 28А

Electrolux

PNC: 902986712

MD: E9OOPE01

Part Number: 9029867125

AEG

PNC: 902986713

MD: A9OOPE01

Part Number: 9029867133



701180001-A-062026