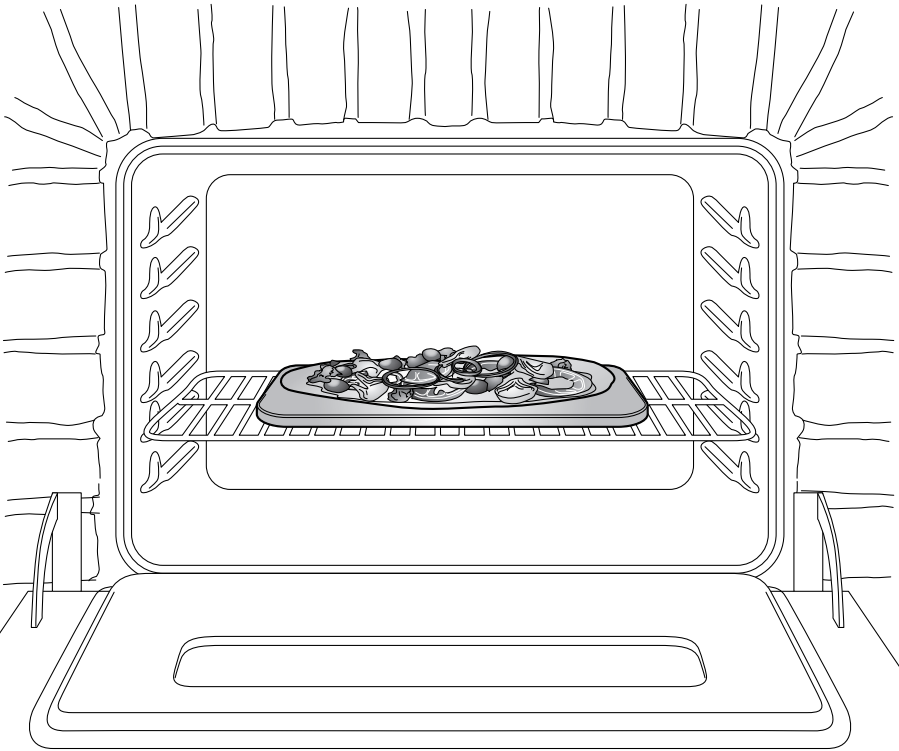


# Schamott-Pizzastein



## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Schamott-Pizzastein können Sie in Ihrem eigenen Backofen Pizza wie aus dem Steinofen backen.

Der Schamott-Pizzastein speichert viel Wärmeenergie und gibt diese langsam wieder ab. Gleichzeitig nimmt er überflüssige Feuchtigkeit aus dem Pizzateig auf, sodass der Pizzaboden knusprig und kross wird, während der Pizzabelag saftig und weich bleibt.

Auf dem Pizzastein lässt sich auch leckeres Brot backen. Es wird knusprig und aromatisch und bleibt lange frisch.

Damit Sie Ihren neuen Pizzastein gleich ausprobieren können, finden Sie ein Pizza- und ein Brotrezept in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Schamott-Pizzastein.  
Guten Appetit!

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

## Wichtige Hinweise

### Material

Der Schamott-Pizzastein besteht aus speziellem Ton, der bei hohen Temperaturen gebrannt wurde.

Der Pizzastein ist aus grob-keramischem, sprödem Material. Daher werden beim Gebrauch Ecken- und Kantenabsprünge unvermeidlich sein. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

Der dazugehörige Pizzaschieber besteht aus Echtholz-Buche.

### Verwendungszweck

Der Pizzastein ist zum Backen von Pizza und Brot im Backofen geeignet.

Er eignet sich nicht zum Backen von Tiefkühlpizza oder Fertigteig.

Der Pizzastein ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

## Sicherheitshinweise

- Vorsicht beim Herausziehen des heißen Pizzasteins aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Backhandschuhe o.Ä.!
- Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen des Pizzasteins. Stellen Sie den Pizzastein nie auf eine kalte oder nasse Unterlage.
- Um die Oberfläche des Pizzasteins nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht direkt auf dem Pizzastein.
- Stellen Sie den Pizzastein, solange er noch heiß ist, immer auf eine hitzeunempfindliche Unterlage. Wir empfehlen, ihn im Backofen auskühlen zu lassen.
- Der Pizzaschieber darf nicht mitgebacken werden.
- Verwenden Sie kein Backpapier. Der Teig muss direkten Kontakt zum Pizzastein haben.
- Wenn der Pizzastein feucht oder nass geworden ist, trocknen Sie den Stein vollständig an einem warmen Platz. Der Stein darf nicht verwendet werden, wenn er noch feucht ist, da dann durch das Aufheizen Spannungsrisse entstehen können.
- Legen Sie das Backgut auf die glatte Seite des Pizzasteins.

---

## Gebrauch

### Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie den Pizzastein trocken ab, um mögliche Staubreste zu entfernen.

Legen Sie den Pizzastein auf einen Grillrost und heizen Sie ihn bei 200 °C ca. 60 Minuten auf. Lassen Sie den Pizzastein anschließend vollständig abkühlen.

Der Pizzastein ist nun einsatzbereit.



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

### Pizza backen



Der Backofen darf nicht vorgeheizt sein.

1. Legen Sie den Pizzastein auf einen Grillrost.
2. Schieben Sie den Grillrost mit dem Stein in den unteren Bereich des Backofens.
3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze oder Umluft ein und heizen Sie den Pizzastein auf höchster Temperatur ca. 45 - 60 Minuten auf.

4. Wenn Sie nur eine oder zwei Pizzen backen wollen, schalten Sie den Backofen nach dem Aufheizen komplett aus. Die im Stein gespeicherte Hitze ist zum Backen ausreichend.

Wenn Sie mehr als zwei Pizzen backen wollen, schalten Sie die Oberhitze bzw. die Umluft aus. Wenn sich bei Ihrem Backofen Ober- und Unterhitze nicht getrennt voneinander schalten lässt, lassen Sie beides an. Regeln Sie die Temperatur ggf. herunter.

5. Bestäuben Sie den Pizzaschieber und den Pizzastein mit Mehl oder Hartweizengrieß. So klebt der Teig nicht an und das Hineinschieben und Entnehmen der Pizza gelingt leicht.  
Rütteln Sie ggf. den Pizzaschieber etwas. So lässt sich die Pizza leichter herschieben.

6. Schieben Sie die vorbereitete Pizza mit dem Pizzaschieber auf den heißen Pizzastein.

Die Backzeit variiert je nach Größe, Dicke und Belag der Pizza. Wenn der Rand hochgeht und braun und kross ist, ist die Pizza fertig.

### **Brot backen**



Der Backofen darf nicht vorgeheizt sein.

1. Legen Sie den Pizzastein auf einen Grillrost.

2. Schieben Sie den Grillrost mit dem Pizzastein in den unteren Bereich des Backofens.
3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze oder Umluft ein und heizen Sie den Pizzastein auf höchster Temperatur ca. 45 - 60 Minuten auf.
4. Stellen Sie nach ca. 40 Minuten ein mit Wasser gefülltes Backblech unter den Grillrost mit dem Pizzastein.



### **WARNUNG -**

vor Verbrühungen

Lassen Sie das Wasser vollständig abkühlen, bevor Sie das Backblech entnehmen. Verbrühungsgefahr!

5. Schalten Sie nach dem Aufheizen die Oberhitze bzw. die Umluft aus. Wenn sich bei Ihrem Backofen Ober- und Unterhitze nicht getrennt voneinander schalten lassen, lassen Sie beides an. Regeln Sie die Temperatur ggf. herunter.
6. Bestäuben Sie den Pizzaschieber und den Pizzastein mit Mehl oder Hartweizengrieß. So klebt der Teig nicht an und das Hineinschieben und Entnehmen des Brotes gelingt leicht.
7. Schieben Sie den vorbereiteten Brotlaib mit dem Pizzaschieber auf den heißen Pizzastein.

Die Backzeit variiert je nach Rezept.



Nach einigen Versuchen werden Sie die optimalen Einstellungen für Ihren Ofen und die für Ihren Geschmack geeignete Backzeit herausfinden.

# Reinigen

## Pizzastein

### **VORSICHT** - Sachschaden

- Der Pizzastein darf nicht abgewaschen, mit Reinigungs- oder Scheuermitteln behandelt oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn der Pizzastein feucht oder nass geworden ist, trocknen Sie den Stein vollständig an einem warmen Platz. Der Stein darf nicht verwendet werden, wenn er noch feucht ist, da dann durch das Aufheizen Spannungsrisse entstehen können.

- ▷ Entfernen Sie Teigreste o.Ä. mit einer trockenen Spülbürste. Wenden Sie dabei nicht allzuviel Kraft auf, da sonst die Oberfläche des Pizzasteins beschädigt werden kann.



Das poröse Material nimmt Verfärbungen sehr leicht an. Daher ist es nicht möglich, Flecken und Rußspuren vollständig zu entfernen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

## Pizzaschieber

- ▷ Der Pizzaschieber ist nicht spülmaschinengeeignet. Wischen Sie den Schieber nur feucht ab und lassen Sie ihn anschließend vollständig trocknen.

### **Wir empfehlen Ihnen, den Pizzaschieber nach jedem Gebrauch einzuölen:**

1. Geben Sie ein paar Tropfen Speiseöl oder Leinöl (im Fachhandel erhältlich) auf einen Pinsel oder ein fusselfreies Tuch und ölen das Holz damit ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab.
2. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Pizzaschieber wieder verwenden. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter den Pizzaschieber, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

---

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

# Konformitätserklärung

## EG-Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Pizzastein Pizza baking stone
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	317552

<b>Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:</b> The article complies with the EU-directives as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:	<b>(Name, Vorname, Firmenstempel)</b> (Name, First name, Company stamp)
12. Mai 2015	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

**Stellung im Betrieb /**  
Position

Head of Quality Management Hardgoods

**Unterschrift /**  
Signature



Tchibo GmbH  
Quality Management  
Überseering 18  
22297 Hamburg

**Name in Druckbuchstaben /**  
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

# Pizza mit Rucola und Parmaschinken

## Grundteig Pizza

### Zutaten (je nach Durchmesser und Dicke für ca. 2 Pizzen)

400 g	Weizenmehl Type 405
1/2 Würfel	Frischhefe
250 ml	lauwarmes Wasser
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz
2 EL	Olivenerlenöl
Mehl zum Bestäuben	

## Belag

### Zutaten

750 g	vollreife Fleischtomaten
200 g	Büffelmozzarella
8 Scheiben	Parmaschinken
50 g	Pecorino (ital. Schafskäse)
4 EL	Olivenerlenöl
1 Bund	Rucola
10	Kirschtomaten
1 TL	getrockneter Oregano
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Salz	

## Zubereitung

1. Geben Sie Mehl in eine Schüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Bröckeln Sie die Hefe hinein und bestreuen Sie sie mit Zucker.
3. Geben Sie 125 ml lauwarmes Wasser hinzu und rühren Sie den Teig ggf. mit etwas Mehl glatt. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz mindestens 15 Minuten gehen lassen.
4. Geben Sie 1 TL Salz und 2 EL Öl auf den Mehlrand verkneten Sie alles mit 125 ml lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten lang, bis der Teig glänzend und geschmeidig ist.

Lassen Sie den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Platz mindestens 30 Minuten gehen.

5. Für die Tomatensauce entfernen Sie die Stielansätze der Tomaten.
6. Überbrühen Sie die Tomaten kurz mit kochendem Wasser. Häuten Sie sie und schneiden Sie sie in Stücke.
7. Erhitzen Sie 2 EL Olivenöl in einem Topf. Geben Sie die Tomaten dazu und lassen Sie sie abgedeckt unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten dünsten bis die Flüssigkeit etwas verdampft ist.
8. Würzen Sie alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano. Lassen Sie die Sauce abkühlen.
9. Mozzarella in Scheiben schneiden und den Pecorino reiben.
10. Setzen Sie den Rost Ihres Backofens auf die unterste Schiene. Geben Sie etwas Mehl auf den Pizzastein und den Pizzaschieber.
11. Legen Sie den Pizzastein auf den Rost. Heizen Sie den Ofen auf höchster Stufe (etwa 250 - 300 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten vor.
12. Kneten Sie den Hefeteig nochmals durch und teilen Sie ihn dann in 2 Hälften. Rollen Sie die Hälften zu runden Fladen (ca. 25 cm Durchmesser) aus, dabei die Ränder etwas dicker lassen.
13. Legen Sie einen Fladen auf den Pizzaschieber und bestreichen Sie ihn mit der Tomatensauce.
14. Verteilen Sie die Mozzarellascheiben. Bestreuen Sie sie mit dem geriebenen Pecorino und träufeln etwas Olivenöl darüber.
15. Decken Sie den belegten Fladen ab und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen.
16. Geben Sie nun den Fladen mit Hilfe des Pizzaschiebers auf den heißen Stein und backen Sie ihn ca. 10 Minuten im Ofen.

17. Waschen Sie den Rucola und tupfen Sie ihn trocken. Schneiden Sie grobe Stiele weg und tupfen Sie die Blätter in kleine Stücke.
18. Waschen Sie die Kirschtomaten und halbieren Sie sie.
19. Holen Sie den fertig gebackenen Pizzafladen mit dem Pizzaschieber aus dem Ofen.
20. Bestreuen Sie ihn mit etwas Rucola. Verteilen Sie die Hälfte der Kirschtomaten sowie nach Belieben 4 Scheiben Parmaschinken darauf.

21. Geben Sie nun den zweiten Fladen auf den Pizzaschieber und belegen ihn wie den ersten.
22. Nun den zweiten Fladen ebenfalls im Ofen backen und anschließend mit Rucola, Kirschtomaten und Parmaschinken belegen.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH  
 © 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
 Alle Rechte vorbehalten

## Brotteig

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 1 Würfel Frischhefe
- 625 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Zucker oder flüssiger Honig
- 30 g Salz
- Mehl zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Lösen Sie die Hefe und den Zucker bzw. Honig in der Hälfte des lauwarmen Wassers auf.
2. Geben Sie Mehl und Salz in eine Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
3. Gießen Sie die Hefemischung in die Mulde. Arbeiten Sie nach und nach mit der Hand soviel umliegendes Mehl ein, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen ist. Gießen Sie dann das restliche Wasser in die Mulde und verarbeiten es nach und nach mit dem gesamten Mehl, bis ein feuchter Teig entstanden ist.
4. Kneten Sie den Teig ca. 5 Minuten lang kräftig durch, bis er die richtige Struktur hat.

5. Bestreuen Sie den Teig noch einmal dünn mit Mehl und formen dann mit bemehlten Händen einen rundlichen Brotlaib. Legen Sie den Laib auf ein Backblech o.Ä. und schneiden ihn mit einem Messer tief ein.
6. Lassen Sie den Brotlaib zugedeckt ca. 40 Minuten an einem warmen Platz gehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
7. Kneten Sie den Teig noch einmal ca. 1 Minute gut durch. Schlagen Sie den Teig dabei kräftig auf die Arbeitsfläche, um die eingeschlossene Luft herauszuschlagen.
8. Formen Sie erneut einen Brotlaib. Lassen Sie diesen auf dem bemehlten Pizzaschieber nochmals gehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
9. Backen Sie das Brot ca. 30 Minuten. Lassen Sie es anschließend auf einem Drahtgitter auskühlen.

### Tipp

Um festzustellen, ob das Brot durchgebacken ist, klopfen Sie gegen die Unterseite. Es muss hohl klingen.