



ERC

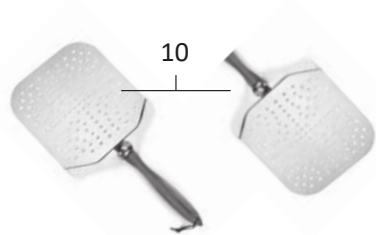
BABYLISS SARL ZI  
du Val de Caligny  
59141 Iwuy  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

IB-24/012



Cuisinart®



Tavă pentru firimituri (nu apare în imagine)

CUPTOR PENTRU PIZZA

CPZ120E  
Q184a

Cuisinart®

Fig. 1

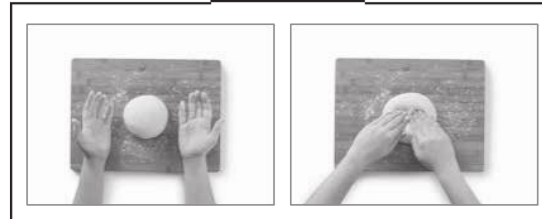


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



## CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță . . . . .	1
2. Introducere . . . . .	5
3. Caracteristicile produsului . . . . .	6
4. Utilizare . . . . .	6
5. Curățare și întreținere . . . . .	13
6. Rețete. . . . .	14
Garanție internațională . . . . .	23

## 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ (TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

Respectați întotdeauna aceste instrucțiuni de siguranță când utilizați acest aparat pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum se descrie în acest manual de instrucțiuni. Există risc de vătămare corporală în cazul utilizării necorespunzătoare a produsului.

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



- **AVERTISMENT:** suprafețe foarte fierbinți.  
Utilizați cu atenție cuptorul deoarece suprafața ar putea fi fierbinte.

- **NU ATINGEȚI** suprafețele fierbinți deoarece există risc de vătămare corporală.
- Aparatul trebuie să nu fie încorporat în mobilier sau montat într-un corp de mobilier încastrat când este pornit și în funcțiune.
- **ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE SUPRAVEGHEAT.** Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- **IMPORTANT:** După utilizare, nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte ca ventilatoarele să se închidă, pentru a permite răcirea corespunzătoare a cuptorului și a componentelor sale electronice.
- Anumite tipuri de mobilier de bucătărie din vinil sau lemn stratificat sunt predispușe la deteriorare termică sau la decolorare la temperaturi chiar mai mici decât cele indicate în aceste instrucțiuni. Utilizatorul va fi responsabil pentru orice deteriorare cauzată de instalarea aparatului fără a respecta aceste instrucțiuni. Nu utilizați acest aparat pentru a depozita obiecte pe el sau ca suprafață de lucru.
- Aparatul trebuie să nu intre în contact sau să nu fie acoperit cu materiale ușor inflamabile, cum ar fi perdele, materiale textile, pereți și altele asemenea. Asigurați întotdeauna o distanță de siguranță suficientă față de materialele inflamabile.

- Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au fost instruite să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie să fie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Pentru a evita arsurile, fiți extrem de precauți când scoateți accesoriile din cuptorul pentru pizza.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic, în interior, și nu este destinat unor utilizări precum: în bucătării utilizate de angajați din magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de reședințe turistice, unități de cazare ce oferă cazare și micul dejun.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. Cablurile de alimentare deteriorate trebuie să fie înlocuite de producător. Trimiteți aparatul la centrul de asistență pentru clienți (consultați „Garanție internațională” de la pagina 208). Consumatorul trebuie să nu încerce să repare aparatul pe cont propriu.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese de bucătărie sau a unei suprafețe de lucru.
- Nu permiteți contactul între cablul de alimentare și surse de căldură.
- Întrucât suprafețele exterioare se pot încălzi atunci când aparatul este în funcțiune, aveți grijă să nu lăsați suprafețele aparatului să intre în contact cu alte suprafețe sensibile la căldură.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- Aparatul nu este prevăzut pentru utilizare în aer liber.
- Nu așezați ustensile de gătit sau vase de copt pe ușa din sticlă.

## **SIGURANȚĂ ELECTRICĂ**

- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea indicată pe aparat pe partea de jos a carcasei.
- Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică dacă se lasă nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge cablul de alimentare sau de a scoate ștecherul din priză.
- Nu încercați să îndepărtați resturile de alimente când cuptorul pentru pizza de interior este conectat la rețeaua de alimentare.
- Nu curățați aparatul cu burete de sârmă metalică. • Se pot desprinde bucăți de burete care pot să atingă piesele electrice, creând un risc de electrocutare.

## **SIGURANȚĂ GENERALĂ**

- Asigurați-vă că s-au îndepărtat toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a vă asigura că nu prezintă semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat jos. În caz de deteriorare sau defecțiune tehnică, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart (consultați „Garanție internațională” de la pagina 208).
- Utilizați aparatul doar în scopul prevăzut.
- Așezați cuptorul pentru pizza pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, lângă o priză de curent.

- Nu așezați nimic deasupra aparatului în timp ce acesta funcționează sau cât timp este fierbinte.
- Nu împachetați alimentele în folie de plastic, pungi de polietilenă sau folie de aluminiu în timpul gătirii. Acest lucru poate provoca un incendiu.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
- Deconectați întotdeauna aparatul când nu este utilizat. Nu introduceți în cuptorul pentru pizza alte ustensile decât ustensilele rezistente la cuptor recomandate de producător.
- Verificați periodic toate piesele înainte de utilizare. Dacă vreo piesă este deteriorată, **NU UTILIZAȚI APARATUL.**
- Pentru a evita rănirea sau un posibil incendiu, nu acoperiți aparatul atunci când este în funcțiune.
- Nu acoperiți tava pentru firimituri sau orice parte a cuptorului cu folie de aluminiu. Acest lucru va cauza supraîncălzirea cuptorului.
- Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, electrocutării sau vătămărilor corporale, nu scufundați aparatul, cablul sau ștecherul în apă sau în alte lichide și nu le puneți în mașina de spălat vase.
- Pentru deconectare, puneți întrerupătorul de alimentare în poziția OFF și scoateți ștecherul din priză.
- Opriiți și deconectați aparatul după utilizare.
- Deconectați aparatul când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de montarea sau demontarea pieselor și înainte de curățarea aparatului.
- Vă recomandăm să spălați cu atenție piatra pentru pizza și paleta pentru pizza cu mâner de lemn cu mâna. Dacă spălați accesoriile din oțel inoxidabil în mașina de spălat, așezați-le numai în coșul de sus.



**AVERTISMENT:** Pungile din polietilenă sau ambalajul aparatului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, nu le lăsați la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Regatul Unit și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Societatea noastră este certificată ISO9001:2015 și evaluăm în permanență performanța sistemului nostru de gestionare a calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produselor noastre, contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți (consultați „Garanție internațională” la pagina 208).



### **Eliminarea aparatelor electrice și electronice la sfârșitul duratei lor de viață**

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Trebuie să fie predat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi, de altfel, cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați administrația locală sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

## **2. INTRODUCERE**

### **Felicități pentru achiziția acestui cuptor pentru pizza Cuisinart!**

Cuisinart produce echipamente de bucătărie vârf de gamă de peste 30 de ani. Toate produsele Cuisinart se disting prin durata lor de viață excepțională și sunt concepute pentru a oferi, zi de zi, performanțe excelente și o ușurință mare în utilizare.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

### 3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI (consultați coperta)

1. Lampa indicatoare a alimentării cu energie electrică
2. Cronometru digital
3. Indicator de temperatură
4. Selector de temperatură
5. Buton pentru lampa din interiorul cuptorului
6. Piatră pentru pizza din material ceramic
7. Grătar
8. Tavă cu margini înalte
9. Cuțit pentru pizza
10. Paletă pliabilă pentru pizza
11. Tavă pentru firimituri (nu apare în imagine)

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

### 4. UTILIZARE

#### A. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a cuptorului pentru pizza, asigurați-vă că toate materialele de ambalare sunt îndepărtate și că este așezat pe o suprafață plană. Toate accesoriile trebuie curățate foarte bine (consultați secțiunea Curățare și întreținere). Poziționați cuptorul pentru pizza la 5-10 cm de perete sau de orice obiecte de pe suprafața de lucru. Nu utilizați cuptorul pe suprafețe sensibile la căldură. Asigurați-vă că tava pentru firimituri este la locul ei și introduceți grătarul și piatra pentru pizza.

**NOTĂ:** Nu așezați obiecte pe cuptor. Dacă există obiecte pe cuptor, îndepărtați-le înainte de a porni cuptorul. Pereții exteriori devin fierbinți în timpul utilizării cuptorului. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

#### B. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Așezați cuptorul pentru pizza pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură. Conectați-l la priză, asigurându-vă că este într-un loc bine ventilat. Din cauza temperaturilor ridicate, poate scoate fum.
- Asigurați-vă că grătarul este introdus corect în cuptor.
- Așezați piatra pentru pizza pe grătar.

**IMPORTANT:** Manipulați piatra pentru pizza cu grijă, deoarece este fragilă. Nu spălați și nu umeziți suprafața pietrei pentru pizza înainte de utilizare.

- Alegeți temperatura dorită rotind selectorul. Lampa indicatoare a alimentării cu energie electrică se va aprinde, se aude un semnal sonor și cuptorul începe să se preîncălzească.

#### C. PREÎNCĂLZIREA CUPTORULUI PENTRU PIZZA

- Cuptorul pentru pizza se va preîncălzi automat timp de aproximativ 16-17 minute după pornire. Preîncălzirea asigură saturarea pietrei pentru pizza cu căldură, condiție indispensabilă pentru a obține un aluat de pizza crocant.
- În timp ce cuptorul se preîncălzește, pregătiți pizza (consultați coperta).



- La finalul perioadei de preîncălzire, se aude un semnal sonor și se aprinde indicatorul de temperatură.

**NOTĂ:** Pregătirea pizzei necesită timp, așa că este de preferat să se pregătească în timpul preîncălzirii cuptorului sau chiar mai devreme.

#### **D. COACEREA PIZZEI**

- Când cuptorul pentru pizza ajunge la temperatura necesară și pizzele sunt pregătite, utilizați paleta pentru pizza furnizată pentru a așeza cu grijă prin alunecare pizzele pe piatra pentru pizza încălzită din cuptor. Fixați cronometrul cu ajutorul butoanelor +/- și apăsați pe butonul de pornire. Când cronometrul numără invers până la 00:00, se aude un semnal sonor.
- Verificați pizza la jumătatea timpului de coacere, utilizând paleta pentru pizza pentru a ridica și scoate pizza. Rotiți pizza și introduceți-o înapoi în cuptor.

**IMPORTANT:** Rețineți că la sfârșitul numărării inverse cuptorul nu se oprește. • Când pizza este gata, scoateți-o din cuptor cu ajutorul paletei pentru pizza. Poftă bună!

- Pentru a opri cuptorul în orice moment, puneți selectorul în poziția OFF. Lampa indicatoare a alimentării cu energie electrică se va stinge și se aude un semnal sonor.

**NOTĂ:** Când coaceți la temperaturi mai ridicate, monitorizați îndeaproape progresul de gătire, deoarece gătitarea este mai rapidă.

**IMPORTANT:** După utilizare, nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte ca ventilatoarele să se închidă, pentru a permite răcirea corespunzătoare a cuptorului și a componentelor sale electronice.

**NOTĂ:** Asigurați-vă întotdeauna că, înainte de a coace pizza, cuptorul este preîncălzit (așa cum arată indicatorul de temperatură). Veți obține astfel cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de pizza. Dacă gătiți mai multe tipuri de pizza, vă sugerăm să începeți cu o pizza care necesită o temperatură mai scăzută.

**NOTĂ:** Dacă observați că pizzele scoase din cuptor sunt deschise la culoare sau insuficient gătite, încălziți din nou cuptorul timp de 5-10 minute.

#### **E. TIPURI DE PIZZA**

##### **Napolitană**

##### **400 °C 4-5 minute**

Pizza napolitană este adesea denumită pizza „coaptă la foc de lemne”, deoarece este coaptă în mod tradițional în cuptoare cu lemne pentru pizza. Se caracterizează prin blatul închis la culoare și marginile umflate și moi. Acest tip de pizza pune accentul pe savoarea aluatului și mai puțin pe ce se pune peste, așa că evitați să o supraîncărcați. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți pizza utilizând paleta la jumătatea timpului de coacere.

**Subțire și crocantă**

##### **370 °C 4-5 minute**

Aluatul este puțin mai dulce și uneori necesită o cantitate mai mare de ulei sau grăsime decât aluatul tradițional pentru pizza. Este un aluat fin, cu puțin blat în exterior.

##### **Pizza în formă adâncă**

##### **300 °C 15 minute**

Pizza în formă adâncă, considerată o specialitate din Chicago, este pregătită în mod tradițional într-o tavă cu margini înalte și are un blat gros, umplut cu o cantitate mare de sos, brânză și alte toppinguri tradiționale pentru pizza. Brânza se topește adesea peste blat și formează o textură crocantă când intră în contact cu tava în timpul coacerii.

## **Focaccia**

**400 °C 15 minute**

Focaccia este o pâine îmbogățită cu ulei de măsline. Uneori se servește doar garnisită cu ierburi și sare sau poate puțină brânză rasă. Alteori se coace de două ori, și anume se coace în prealabil, apoi se umple cu brânză și alte ingrediente, iar apoi se coace din nou devenind o pâine umplută.

## **Calzone**

**300 °C 15 minute**

Acest produs de bază al unei pizzerii poate fi descris cel mai simplu ca fiind o pizza umplută. Aluatul pentru pizza este întins într-un oval sau cerc și umplut cu brânză, de obicei ricotta și mozzarella și adesea un amestec de legume și produse din carne. Se coace direct pe piatra pentru pizza pentru a asigura un exterior crocant și coacere rapida.

## **Înghețată**

**230 °C 10-20 minute**

Coaceți pizza congelată direct pe piatra pentru pizza preîncălzită. Rețineți că blaturile mai groase vor necesita mai mult timp, iar blaturile mai subțiri și pizele pentru o singură persoană vor necesita mai puțin timp. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți pizza utilizând paleta la jumătatea timpului de coacere.

## **Fără gluten**

**350 °C 10-15 minute**

Blaturile de pizza fără gluten necesită o atenție specială. Întrucât aluatul este de obicei mai lipicios, este de preferat să se coacă în tava cu margini înalte, decât direct pe piatra pentru pizza. Ar putea fi necesară coacerea în prealabil înainte de adăugarea toppingurilor, pentru a garanta coacerea perfectă și a vă asigura că pot face față greutateii și umidității toppingurilor.

## **Conopidă**

**275 °C 4-5 minute**

Blaturile pe bază de conopidă necesită o atenție deosebită, la fel ca în cazul aluatului fără gluten. Pentru coacerea aluatului proaspăt, utilizați tava cu margini înalte, bine unsă în prealabil. Blatul trebuie să fie copt în prealabil înainte de a adăuga toppingurile.

## **F. PREPARAREA PIZZEI PERFECTE**

Prepararea unei pize perfecte necesită practică – iată câteva etape cheie pentru succes:

### **Ustensile indispensabile:**

- O racletă este utilă pentru împărțirea aluatului, ridicarea aluatului și curățarea zonelor de lucru
- Un cântar digital pentru cântărirea ingredientelor
- Cuțit pentru pizza

### **Făină și aluat:**

- Pentru prepararea aluatului, propunem rețete bazate pe trei metode: cu mâna, cu ajutorul robotului de bucătărie sau al unui mixer cu bol. Puteți pregăti rețetele noastre de aluat utilizând oricare dintre cele trei metode.
- Făina de pâine sau făina 00 este recomandată pentru majoritatea alaturilor de pizza.
- O cantitate mică suplimentară de făină este esențială când se lucrează cu aluatul și se modelează o pizza. Împiedică lipirea aluatului de mâini, de suprafața de lucru și, cel mai important, de paleta pentru pizza.

- Făina în exces se va arde pe piatra pentru pizza, așa că utilizați doar cât este strict necesar pentru a nu se lipi aluatul când utilizați paleta pentru pizza pentru a introduce pizza în cuptor.
- În majoritatea cazurilor, rețetele noastre de aluat pentru pizza produc aluaturi care sunt lipicioase, destul de diferite de alte tipuri de aluaturi de pâine. Această consistență lipicioasă dă pizzei savoarea și consistența moale și creează bule în timpul coacerii. Presărați puțină făină pe mâini și suprafețe și asigurați-vă că lucrați rapid când utilizați aceste aluaturi, pentru a fi mai ușor de manevrat.
- Scoateți aluatul pentru pizza din frigider cu minimum 1 oră și maximum 3 ore înainte de utilizare, deoarece este mai ușor de lucrat cu un aluat la temperatura camerei. Păstrați întotdeauna aluatul acoperit în timp ce se odihnește.
- Presărați făină pe mâini pentru a manevra aluatul pentru pizza. Menținerea mâinilor înfăinate va împiedica lipirea aluatului și, de asemenea, va preveni adăugarea de prea multă făină în aluat în timpul modelării. Excesul de făină poate fi întotdeauna îndepărtat înainte de a adăugarea toppingurilor.
- Dacă aluatul nu se întinde sau nu ia forma dorită, are nevoie de timp de odihnă. Acoperiți-l și lăsați-l să se odihnească timp de aproximativ 10 până la 15 minute și încercați să-l întindeți din nou. Nu forțați un aluat dur sau este posibil să se rupă și să nu ia forma sau dimensiunea dorită.

### **Timp și temperatură:**

Timpul și temperaturile de coacere a pizzei vor varia pe parcursul procesului. Piatra continuă să absoarbă căldură pe măsură ce coaceți mai multe pizze, așa că fiți întotdeauna atenți la mediul de gătit și încercați să vă obișnuiți cu modul în care se coace pizza. A doua pizza nu se va coace la fel ca prima, dar toate vor fi delicioase după ce stăpâniți procesul.

### **Pregătirea pizzei pentru coacerea direct pe piatră:**

1. Sosul și toppingurile trebuie să fie pregătite și gata de utilizare. După ce aluatul s-a odihnit suficient, presărați puțină făină pe suprafața de lucru și puneți bila de aluat în centru. Recomandăm utilizarea a 250 g de aluat pentru prepararea unei pizze. 450 g de aluat este cantitatea maximă recomandată pentru o pizza individuală.
2. Cu două mâini, apăsați bila de aluat începând din centru cu ajutorul degetelor. Împingeți aluatul de la mijloc spre exterior pentru a-l întinde într-un cerc mai mare. (Fig. 1)
3. Întoarceți aluatul cel puțin o dată, pentru a preveni lipirea (adăugați făină dacă este necesar) în timp ce întindeți și modelați aluatul în mod uniform, de la centru spre exterior. (Fig. 2)
4. După ce aluatul este întins la dimensiunea dorită, presărați puțină făină pe paleta pentru pizza. Adăugarea unei cantități mici de griș poate preveni, de asemenea, lipirea aluatului.
5. Puneți aluatul pe paletă. Asigurați-vă că paleta este rece înainte de a așeza aluatul proaspăt modelat. Asigurați-vă că dimensiunea aluatului nu este mai mare decât cea a paletii. Este important să îndepărtați cu cuțitul aluatul în exces.
6. Lucrând rapid, acoperiți cu sos și toppingurile dorite. Evitați să puneți o cantitate prea mare de toppinguri. Dacă adăugați prea mult sos sau brânză, aluatul se va îngreuna și va aluneca cu dificultate de pe paleta pentru pizza. Nu lăsați pizza necoaptă să stea pe paletă mai mult de aproximativ 2 minute pentru a preveni lipirea acesteia. (Fig. 3)
7. Asigurați-vă că aluatul se poate mișca pe paletă scuturând ușor. În cazul în care aluatul rămâne lipit pe alocuri, ridicăți-l cu grijă și presărați puțină făină.
8. Deschideți ușa cuptorului și introduceți paleta în cuptor. Lăsați pizza să alunece pe piatră cu o mișcare rapidă, dar sigură, înainte și apoi înapoi.
9. Când pizza este gata, introduceți paleta sub pizza. Ridicați-o cu grijă și scoateți-o din cuptor, apoi așezați pizza pe un fund. Lăsați pizza să se răcească puțin înainte de a o tăia și servi. Lăsați paleta să se răcească înainte de a prepara următoarea pizza. (Fig. 4)

### **Pregătirea unei pizze cu aluat gros:**

Vă recomandăm să utilizați tava cu margini înalte dedicată cu cuptorul pentru pizza, deși alte tăvi din fontă/

oțel carbon sunt potrivite, de asemenea. Nu utilizați tăvi antiaderente sau cu strat de acoperire în acest cuptor. Faceți aluatul pentru pizza cu aluat gros (pagina 9). Din această rețetă se obține suficient aluat pentru o pizza în formă adâncă.

1. Ungeți interiorul tăvii cu 3 - 4 linguri de ulei de măsline, în funcție de tipul care se pregătește.
2. Transferați aluatul în tava unsă cu ulei și întoarceți-l de câteva ori, astfel încât să fie acoperit complet cu uleiul de măsline.
3. Apăsăți ușor aluatul cu vârful degetelor, întinzându-l către cele 4 laturi ale tăvii (nu-l forțați, în cele din urmă se va întinde).
4. Acoperiți tava și lăsați aluatul să se odihnească timp de 20 de minute. După ce s-a odihnit, descoperiți și repetați procesul, concentrându-vă pe întinderea aluatului către marginile tigăii. Acoperiți și repetați acest proces până când aluatul umple tava. Acest proces poate necesita până la 3 faze de odihnă (în total 60 de minute).
5. După ce aluatul umple tava, adăugați toppingurile dorite.
6. Acoperiți pizza lejer cu o folie de plastic și lăsați aluatul să crească, în timp ce cuptorul pentru pizza se preîncălzește.
7. După ce cuptorul pentru pizza este preîncălzit, introduceți tava cu margini înalte în cuptor, direct pe piatra pentru pizza.
8. Când pizza este gata, scoateți-o din cuptor, apoi scoateți pizza din tavă pe un fund înainte de a o tăia și servi.

#### **Pregătirea unei pizze subțiri și crocante:**

1. Urmați pașii de la 1 la 3 pentru prepararea unei pizze care se coace direct pe piatră (pagina 14).
2. Puneți aluatul întins pe o suprafață de lucru pe care s-a presărat făină. Cu ajutorul unui sucitor, întindeți într-un strat subțire aluatul pentru a obține un cerc de 30 cm sau un dreptunghi.
3. Presărați puțină făină pe paleta pentru pizza și așezați cu grijă aluatul rulat pe paletă, lucrând rapid pentru a adăuga toppingurile dorite pe pizza.
4. Asigurați-vă că aluatul se poate mișca pe paletă scuturând ușor. În cazul în care aluatul rămâne lipit pe alocuri, ridicați-l și presărați puțină făină.
5. Deschideți ușa cuptorului și introduceți paleta în cuptor. Lăsați pizza să alunece pe piatră cu o mișcare rapidă, dar sigură, înainte și apoi înapoi.
6. Când pizza este gata, introduceți paleta sub pizza. Ridicați-o cu grijă și scoateți-o din cuptor, apoi așezați pizza pe un fund. Lăsați pizza să se răcească puțin înainte de a o tăia și servi. Lăsați paleta să se răcească înainte de a prepara următoarea pizza.

## **G. SFATURI PENTRU PREPARAREA ALUATULUI PENTRU PIZZA**

### **Sfaturi pentru prepararea aluatului:**

Aluatul cu drojdie pentru pizza poate fi preparat în mai multe moduri. Indiferent de rețeta pe care o alegeți, urmați cu strictețe instrucțiunile pentru dospirea aluatului.

Pentru toate rețetele, dacă utilizați drojdie instant, drojdia poate fi adăugată cu ingredientele uscate. Drojdia uscată activă trebuie să se activeze mai întâi dizolvată, în ingrediente lichide, la o temperatură adecvată (40 °C).

Răbdarea este esențială pentru un aluat bun, cu cât poate să dospească și să se odihnească în frigider mai mult, cu atât aromele au mai mult timp pentru a se dezvolta (până la 72 de ore pentru cele mai bune rezultate).

### **Cu mâna:**

Toate ingredientele și ustensilele trebuie să fie la îndemână. Cele mai bune ustensile pentru a face aluatul cu mâna sunt un castron mare, lat și puțin adânc pentru amestecare, un castron mic cu făină normală sau pentru pâine, pentru a presăra făină pe mâini și pe suprafața de lucru și o cană de măsurare cu apă. O racleta din plastic pentru aluat/castron este utilă, dar nu este necesară.

Puneți toate ingredientele uscate în castronul de amestecare și apa/lichidul într-o cană de măsurare. Amestecați ingredientele uscate cu un tel sau cu raclata pentru castron.

Adăugați cantitatea minimă de apă (dacă se specifică un interval) și începeți să amestecați. Dacă amestecați cu mâinile, presărați multă făină pe ele. După ce se formează aluatul, îl puteți amesteca și frământa în castron până la final sau îl puteți transfera pe o suprafață de lucru curată, pe care s-a presărat făină.

Frământați aluatul pe suprafața de lucru, până când revine la loc dacă este atins. Încercați să nu adăugați prea multă făină dacă se lipește, mai degrabă continuați să frământați (puteți presăra mai multă făină pe mâini dacă aluatul este prea lipicios). În cele din urmă se va lega suficient.

O metodă bună este să trageți o parte din aluat spre dvs. și apoi să o pliați peste el. Întoarceți aluatul la 45 de grade și apoi repetați. Repetați acest proces până când aluatul devine elastic.

### **Robot de bucătărie:**

Robotul de bucătărie permite obținerea aluatului rapid și ușor. Întrucât aluatul se frământă la o viteză mai mare și, prin urmare, se încălzește mai mult decât dacă ar fi pregătit manual sau într-un mixer cu bol, bila perfectă de aluat se formează în câteva secunde în loc de câteva minute, așa cum este necesar în cazul celorlalte metode.

Puneți ingredientele uscate în vasul robotului prevăzut cu lama metalică sau lama pentru aluat.

Procesați la viteză mică sau la viteza pentru aluat, dacă este disponibilă. Cu robotul în funcțiune, adăugați încet apa/lichidul prin tubul de alimentare, în ritmul în care se poate absorbi de ingredientele uscate. Dacă aluatul pare prea lipicios sau umed, adăugați făină, câte o linguriță. După ce aluatul formează o bilă, frământați-l doar pentru încă 45 până la 60 de secunde.

Puteți apoi să așezați bila de aluat pe o suprafață curată, pe care s-a presărat puțină făină, pentru a-l frământa de câteva ori cu mâna, până când bila este fină și revine la loc dacă se apasă ușor.

### **Mixerul cu bol:**

Mixerul cu bol este preferatul la prepararea aluatului pentru pizza. Este mai ușor să pregătiți cantități mai mari decât în robotul de bucătărie și este în mare parte o metodă care nu necesită utilizarea mâinilor, dacă nu vreți să vi le murdăriți.

Amestecați ingredientele uscate într-un castron. Montați mixerul cu bol cu cârligul pentru aluat. Adăugați ingredientele lichide în bolul de amestecare.

Apoi adăugați ingredientele uscate. Ingredientele uscate se adaugă dintr-o dată sau treptat, în funcție de rețetă.

După ce s-a format bila de aluat, continuați să frământați la viteză mică timp de 10 minute.

## **H. SFATURI PENTRU TOPPINGURI**

Când pregătiți pizza proaspătă, nu utilizați prea mult sos și nu adăugați topping în exces. Dacă adăugați prea mult sos, aluatul se va înmuia după coacere și poate fi mai dificil de îndepărtat de pe paletă la introducerea în cuptor.

În cazul pizzei în stil napolitan, recomandăm aproximativ 3 linguri de sos de roșii. În cazul pizzei în stil New York și al celei subțiri și crocante, se utilizează mai mult sos de obicei. Dacă doriți să puneți mai mult sos pe pizza, cel mai bine este să coaceți blatul pentru a fi crocantă în partea inferioară și să adăugați ulterior sosul și toppingurile dorite.

Este de preferat să gătiți în prealabil majoritatea toppingurilor pentru pizza. Ingredientele crude au mai multă umiditate, care poate pătrunde în pizza în timpul coacerii și aluatul poate deveni neplăcut de umed. În plus, întrucât o pizza se coace rapid, anumite toppinguri pot să nu se gătească corect, dacă nu sunt gătite în prealabil.

## **I. SUGESTII:**

### **Reîncălzire:**

Resturile de pizza se pot reîncălzi la 170 °C, timp de 5 minute.

### **Ce puteți face cu resturile de aluat:**

Congelarea aluatului vă permite să câștigați timp când faceți pizza data viitoare. Pregătiți aluatul dorit și lăsați-l să crească timpul indicat în rețetă (înainte de a-l modela). Împărțiți aluatul în porții individuale (250 g pentru pizze individuale sau suficient aluat pentru a umple tava întreagă pentru pizza în formă adâncă). Înveliți-l bine în folie din plastic și puneți-l în congelator. Aluatul poate fi congelat până la 2 luni.

Pentru a-l decongela, scoateți aluatul din folia alimentară și puneți-l într-un castron sau într-o tavă și acoperiți-l. Păstrați-l la frigider peste noapte și aduceți-l la temperatura camerei, timp de 1 până la 3 ore, înainte de utilizare și urmați rețeta dorită de pizza pentru a-l prepara.

## **ALUAT GATA FĂCUT**

Dacă nu aveți timp să vă pregătiți propriul aluat, puteți găsi aluat gata făcut și în raionul de produse refrigerate din supermarketuri. Puteți utiliza aluatul pentru pizza proaspăt preparat de la supermarket pentru a economisi timp, dar nimic nu se compară cu aluatul proaspăt pentru pizza făcut în casă.

## **J. REZOLVAREA PROBLEMELOR**

### **Aluatul se lipește de paletă:**

Când modelați aluatul, asigurați-vă că aveți făină suplimentară la îndemână. Presărați puțină făină pe mâini și pe suprafața de lucru când modelați. Presărați puțină făină pe paletă, după ce ați pus toppingurile pe pizza, asigurați-vă că se poate mișca pe paletă înainte de a încerca să o introduceți în cuptor. Dacă se lipește în unele locuri, presărați puțină făină dedesubt, astfel încât pizza să se miște pe paletă.

Nu exagerați cu sosul și toppingurile, o cantitate prea mare poate face ca aluatul să se lipească de paletă. Asigurați-vă că paleta este complet rece înainte de a pune aluatul proaspăt modelat. Aluatul poate deveni lipicios chiar dacă s-a presărat făină. Cel mai bun mod de a preveni acest lucru este prin limitarea timpului în care aluatul este așezat pe paletă, în timp ce pregătiți sau așteptați să se coacă.

### **De ce se tot rupe și nu se întinde aluatul?**

Cel mai ușor se lucrează cu aluatul la temperatura camerei. Dacă ați cumpărat aluatul de la supermarket, ar trebui să-l lăsați la temperatura camerei timp de aproximativ 4 ore pentru a obține consistența potrivită.

### **Iese fum din cuptor:**

Acest lucru este normal în timpul gătirii din cauza temperaturilor extrem de ridicate. Pentru a reduce acest lucru, încercați să limitați cantitatea de făină utilizată pe paletă.

### **Cuptorul a luat foc:**

În unele situații, sunt posibile mici combustii ale alimentelor în cuptor, de exemplu când se utilizează cantități excesive de făină sau ulei. În acest caz, asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă focul nu se stinge automat în 10 secunde, opriți cuptorul și deconectați-l până când focul se stinge.

### **Cuptorul scoate zgomote după ce a fost oprit:**

Acest lucru este complet normal. Datorită temperaturilor extreme la care poate ajunge cuptorul, ventilatoarele rămân pornite câteva minute după terminarea gătirii.

Nu deconectați cuptorul de la priză până când aceste ventilatoare nu se opresc.

### **Grătar prezintă semne de decolorare:**

Prin utilizarea normală, poate apărea o oarecare decolorare pe grătar, acest lucru este complet normal și se întâmplă din cauza temperaturilor ridicate.

La fel ca în cazul grătarului, și tava cu margini înalte se poate decolora.

## **5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Curățați bine fiecare piesă înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare. • Lăsați întotdeauna cuptorul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Deconectați întotdeauna cuptorul de la rețeaua de alimentare.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, ustensile dure sau o perie de sârmă deoarece acestea deteriorează finisajul. Trebuie doar să ștergeți exteriorul cu o cârpă curată și umedă și să-l uscați bine. Puneți soluție de curățare pe o cârpă, nu direct pe cuptor, înainte de curățare.
- Pentru a curăța interiorul, utilizați o cârpă umedă și o soluție pe bază de săpun lichid blând sau pulverizați un spray pe un burete. Nu utilizați niciodată produse abrazive dure sau corozive. Acestea ar putea deteriora suprafața cuptorului. Nu utilizați bureți de sârmă sau metalici în interiorul cuptorului.

### **Curățarea accesoriilor:**

- Tava cu margini înalte, grătarul, paleta pentru pizza și tava pentru firimituri: se spală cu mâna în apă fierbinte cu săpun. Aceste articole NU se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Paleta pentru pizza: Deșurubați cu grijă mânerul și puneți-l deoparte în timpul curățării. Spălați partea metalică a paletei în apă fierbinte cu săpun. Când paleta este uscată, înșurubați mânerul la loc, asigurându-vă că este bine strâns.

### **Curățarea și îngrijirea pietrei pentru pizza:**

- Pentru a menține durata lungă de viață a pietrei pentru pizza, recomandăm curățarea sa regulată. Asigurați-vă că piatra s-a răcit complet înainte de a o curăța.

Pentru alimente lipite, utilizați marginea racletei. Păstrați piatra pentru pizza în cuptor când nu este utilizată. • Nu scufunda niciodată piatra pentru pizza în apă. Acest lucru poate duce la deteriorarea sau fisurarea ei permanentă.

- Nu vărsați niciodată ulei sau detergent direct pe piatră: este poroasă și va absorbi detergentii.
- Nu utilizați niciodată un cuțit și nici un cuțit pentru pizza pe piatră, deoarece s-ar putea deteriora în acest caz. Scoateți pizza de pe piatră înainte de tăiere.
- Evitați expunerea pietrei la schimbări extreme de temperatură.
- Piatra este fragilă și se poate sparge în caz de șoc sau de cădere.
- Piatra este foarte fierbinte în timpul utilizării și rămâne fierbinte mult timp după utilizare. • Nu răciți piatra cu apă și nu o utilizați când este umedă.
- Pentru a îndepărta urmele de alimente arse, așteptați până când piatra se răcește, utilizați două mâini pentru a o scoate cu grijă din cuptor, îndepărtați orice resturi desprinse sau mari.
- Dacă piatra se sparge, opriți cuptorul, lăsați-l să se răcească și scoateți-l din priză înainte de a îndepărta bucățile de piatră spartă.

## 6. REȚETE

### ALUAT DE PIȚA ÎN STIL NAPOLITAN

Pentru 2 blaturi de pizza

#### INGREDIENTE

240 ml apă călduță (40 °C)

310 g făină pentru pâine

sau 00

4 g drojdie instant sau uscată

activă\*

1½ lingurițe sare

Un vârf de zahăr tos (opțional, consultați sfatul de mai jos)

#### PREPARARE

1. Puneți apa în bolul mixerului prevăzut cu cârlig pentru aluat.
2. Adăugați făina, drojdia și zahărul, după caz. Porniți mixerul cu bol la cea mai mică viteză și amestecați până se formează o bilă de aluat.
3. După ce se formează bila de aluat, continuați să frământați la cea mai mică viteză timp de 10 minute.
4. Transferați aluatul într-un castron mare din oțel inoxidabil și acoperiți-l cu folie de plastic. Se lasă la dospit la temperatura camerei aproximativ 4 ore.
5. Împărțiți aluatul în două părți egale și formați două bile netede și rotunde. Puneți aluatul într-o tavă curată, cu suficient spațiu pentru ca fiecare bucată să se extindă fără să se atingă. Acoperiți strâns și lăsați la frigider pentru minimum 24 de ore și maximum 3 zile.
6. Când doriți să-l utilizați, scoateți aluatul din frigider și lăsați-l la temperatura camerei cel puțin 1 oră înainte de a întinde blatul de pizza.

**SFATUL EXPERTULUI:** Deși nu este un ingredient tradițional, un vârf de zahăr dă pizzei un aspect optim de „pete de leopard” atunci când este coaptă.

\* Dacă utilizați drojdie instant, pregătiți conform indicațiilor. Dacă utilizați drojdie uscată activă, trebuie să o activați mai întâi în apă caldă (40°C). Presărați drojdia în apă caldă și o puteți utiliza după ce formează un strat de spumă. Toate celelalte ingrediente uscate pot fi amestecate așa cum se indică mai sus.



# ALUAT DE PIZZA ÎN STIL NEWYORKEZ

Pentru 2 blaturi de pizza

## INGREDIENTE

240 ml apă călduță (40 °C)

310 g făină pentru pâine

sau 00

1 lingură de ulei de măsline

4 g drojdie instant sau uscată

activă\*

1½ lingurițe sare

1 linguriță de zahăr tos sau miere\*\*

## PREPARARE

1. Combinați apa și uleiul de măsline într-o cană pentru măsurarea lichidelor.
2. Puneți făina de pâine, sarea, drojdia și zahărul în vasul unui robot de bucătărie prevăzut cu lamă de tocat sau de aluat. Amestecați scurt, aproximativ 10 secunde.
3. Cu robotul în funcțiune, adăugați lichidul prin tubul de alimentare, în ritmul în care poate fi absorbit de făină. După ce se formează o bilă, frământați aluatul încă 45 de secunde.
4. Transferați aluatul într-un castron din oțel inoxidabil și acoperiți-l cu folie de plastic. Se lasă la dospit la temperatura camerei aproximativ 4 ore.
5. Împărțiți aluatul în două părți egale și formați două bile netede și rotunde. Puneți aluatul într-o tavă curată, cu suficient spațiu pentru ca fiecare bucată să se extindă fără să se atingă. Acoperiți strâns și lăsați la frigider pentru minimum 24 de ore și maximum 3 zile.
6. Când doriți să-l utilizați, scoateți aluatul din frigider și lăsați-l la temperatura camerei cel puțin 1 oră înainte de a întinde blatul de pizza.

\* Dacă utilizați drojdie instant, pregătiți conform indicațiilor. Dacă utilizați drojdie uscată activă, trebuie să o activați mai întâi în apă caldă (40°C). Presărați drojdia în apă caldă împreună cu zahărul și o puteți utiliza după ce formează un strat de spumă. Toate celelalte ingrediente uscate pot fi amestecate așa cum se indică mai sus.

\*\* Mierea este o alternativă excelentă la zahăr în aluatul pentru pizza. Dacă o utilizați, adăugați-o la ingredientele lichide din rețetă.

# SUBȚIRE ȘI CROCANTĂ

Pentru 2 blaturi de pizza

Întins subțire, acest aluat este potrivit pentru orice stil de pizza subțire și crocantă.

## INGREDIENTE

190 ml apă călduță (40 °C)

3 linguri (45 ml) ulei de măsline

310 g făină pentru pâine sau 00

3 g drojdie instant sau uscată

activă\*

1 linguriță zahăr tos

1 linguriță sare

## PREPARARE

1. Combinați apa și uleiul de măsline într-o cană pentru măsurarea lichidelor.
2. Puneți făina, zahărul, sarea și drojdia în vasul unui robot de bucătărie prevăzut cu lamă de tocat sau de aluat. Amestecați scurt, aproximativ 10 secunde.
3. Cu robotul în funcțiune, adăugați lichidul prin tubul de alimentare, în ritmul în care poate fi absorbit de făină. După ce se formează o bilă, frământați aluatul încă 45 de secunde.
4. Transferați aluatul într-un castron din oțel inoxidabil și acoperiți-l cu folie de plastic\*\* sau puneți-l într-o pungă de plastic resigilabilă. Refrigerati-l cel puțin peste noapte și maximum 3 zile.
5. Când doriți să-l utilizați, scoateți aluatul din frigider și lăsați-l la temperatura camerei cel puțin 1 oră. Împărțiți aluatul în două părți egale și formați două bile netede și rotunde. Puneți fiecare bucată de aluat într-un castron individual și acoperiți cu folie de plastic.
6. După ce-și dublează volumul, aluatul se poate utiliza pentru a face un blat de pizza.

\* Dacă utilizați drojdie instant, pregătiți conform indicațiilor. Dacă utilizați drojdie uscată activă, trebuie să o activați mai întâi în apă caldă (40°C). Presărați drojdia în apă caldă împreună cu un vârf de zahăr și o puteți utiliza după ce formează un strat de spumă. Toate celelalte ingrediente uscate pot fi amestecate așa cum se indică mai sus.

\*\* Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă cu tărie să se lase să se odihnească peste noapte. Totuși, aluatul poate fi utilizat după ce se frământă și se lasă o oră la dospit la temperatura camerei; monitorizați coacerea, deoarece are tendința de a se umfla dacă nu se odihnește o perioadă mai lungă.

# ALUAT GROS

Aluat pentru 1 pizza cu aluat gros

## INGREDIENTE

400 g făină de pâine sau

00

1½ lingurițe sare

4 g drojdie instant sau uscată

activă\*

315 ml apă călduță (40 °C)

## PREPARARE

1. Puneți făina, sarea și drojdia într-un castron mare. Amestecați-le cu un tel. Turnați apa peste ingredientele uscate. Cu mâinile sau cu o racletă, amestecați ingredientele pentru a forma un aluat. Frământați încă puțin, apoi acoperiți și lăsați aluatul la temperatura camerei între 16 și 24 de ore.

2. Împăturiți aluatul de câteva ori, apoi utilizați-l în rețeta preferată de pizza cu aluat gros. **NOTĂ:** Aceasta rețetă poate fi făcută cu ajutorul unui robot de bucătărie sau al unui mixer cu bol.

\* Dacă utilizați drojdie instant, pregătiți conform indicațiilor. Dacă utilizați drojdie uscată activă, trebuie să o activați mai întâi în apă caldă (40°C). Presărați drojdia în apă caldă și o puteți utiliza după ce formează un strat de spumă. Toate celelalte ingrediente uscate pot fi amestecate așa cum se indică mai sus.

# FĂRĂ GLUTEN

Pentru 2 blaturi de pizza

## INGREDIENTE

240 ml apă călduță

4 g drojdie uscată instantanee

sau activă\*

20 ml ulei de măsline

310 g făină fără gluten

1 lingurița sare

## PREPARARE

1. Dizolvați drojdia în apă călduță într-o cană pentru măsurat lichide. Lăsați-o până formează un strat de spumă, aproximativ 5 minute. (Notă: dacă drojdia nu formează un strat de spumă în 10 minute, înseamnă că nu este activă și ar trebui să o aruncați și să începeți din nou.)
2. Puneți făina și sarea într-un castron. Faceți o adâncitură în centru. Turnați amestecul de apă călduță/drojdie și ulei. Amestecați cu mâinile aluatul până devine omogen și neted. Puneți aluatul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină și frământați-l pentru scurt timp.
3. Puneți aluatul într-un vas uns cu puțin ulei și acoperiți-l cu folie de plastic. Lăsați-l într-un loc călduț pentru a dospi timp de 30 de minute sau până își dublează volumul.
4. Puneți aluatul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină și frământați-l încă 5 minute sau până când este neted și elastic. Împărțiți aluatul în jumătate și întindeți blaturile pentru pizza la dimensiunea și grosimea dorite. Presărați puțină făină fără gluten pe suprafața de lucru înainte de a rula aluatul pentru a evita lipirea acestuia
5. Preîncălziți cuptorul pentru pizza la 260 °C. Transferați cu grijă blatul de pizza pe paletă și acoperiți-l cu sos și toppingurile dorite. Coaceți timp de 10-13 minute sau până când brânza este aurie și blatul este crocant.

\* Dacă utilizați drojdie instant, pregătiți conform indicațiilor. Dacă utilizați drojdie uscată activă, trebuie să o activați mai întâi în apă caldă (40°C). Presărați drojdia în apă caldă și o puteți utiliza după ce formează un strat de spumă. Toate celelalte ingrediente uscate pot fi amestecate așa cum se indică mai sus.

# SOS TRADIȚIONAL PENTRU PIZZA

Pentru 1,5 căni

## INGREDIENTE

- 1 ceapă mică, tocată mărunt
- 1 lingură ulei de măsline extravirgin
- 2 căței de usturoi tocați mărunt
- 1 linguriță oregano uscat
- 1 conservă de roșii zdrobite sau tocate (400 g)
- 1 linguriță sare
- ¼ linguriță piper negru proaspăt măcinat
- Fulgi de chili (opțional, după gust, pentru un sos mai picant)

## PREPARARE

1. Puneți uleiul într-o cratiță la foc mediu. Când uleiul s-a încălzit, adăugați ceapa. Adăugați usturoi și oregano în cratiță. Gătiți până se înmoaie ceapa și se simte mirosul de usturoi.
2. Adăugați roșiile și sarea în cratiță. Aduceți sosul la fierbere și apoi fierbeți-l fără capac, la foc mic, timp de 30 de minute, sau până când aroma s-a intensificat și sosul s-a îngroșat și s-a redus la jumătate.
3. Stingeți focul și lăsați sosul să se răcească în cratiță timp de 10 minute. Adăugați piperul negru și fulgii de chili (opțional). Gustați și asezonați dacă e necesar. Transferați sosul redus într-un castron pentru a se răci înainte de a fi utilizat ca topping pentru pizza. Acest sos se păstrează bine în congelator.

**NOTĂ:** Adăugarea sosului pe pizza: nimic nu e bun în exces. Dacă puneți prea mult sos peste pizza, aceasta se poate înmuia sau poate aluneca pe piatră, creând un pic de mizerie. Adăugați o cantitate moderată de sos, în centru.

# SOS DE PIZZA ITALIAN AUTENTIC FĂRĂ GĂTIRE

Sos suficient pentru 4 pizze

## INGREDIENTE

1 conservă (400 g) de roșii zdrobite sau tocate de bună calitate (roșiile San Marzano DOP sunt cele mai bune)

1 lingură ulei de măsline

1 lingură sare

1 cățel de usturoi

(opțional)

4-5 frunze de busuioc

proaspăt

1 lingură de oregano proaspăt

## PREPARARE

1. Puneți toate ingredientele într-un castron.

2. Cu un blender vertical sau un robot de bucătărie, pasați ingredientele doar până când sosul este bine amestecat, cu bucățele încă evidente (textura trebuie să nu fie fină, ca în cazul passatei).

3. Gustați, asezonați, sosul este gata pentru a fi utilizat pe blaturile de pizza.

Utilizați-l imediat sau păstrați-l într-un recipient ermetic la frigider până la 4 zile; îl puteți congela și păstra pentru mai târziu, de asemenea.

**NOTĂ:** Roșiile din conservă de calitate sunt cheia acestui sos.

# PIZZA NAPOLITANĂ MARGHERITA CLASICĂ

Pentru 1 pizza

## INGREDIENTE

1 aluat pentru pizza în stil napolitan (rețeta de la pagina 15)

2 linguri de sos de pizza fără gătire (rețeta de la pagina 20)

85 g mozzarella proaspătă, tăiată în felii de aproximativ 0,5 cm grosime

3 frunze de busuioc

2 lingurițe de parmezan ras

Ulei de măsline extravirgin pentru stropire

## PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul pentru pizza cu piatra pentru pizza pe grătar la 380°C.

2. Întindeți aluatul pentru pizza pentru a obține un cerc de 30 cm.

3. Transferați aluatul pe paleta pentru pizza pe care ați presărat un strat generos de făină.

4. Întindeți sosul uniform în jurul centrului aluatului, lăsând o margine de 2 cm. 5.

Repartizați mozzarella peste sos.

6. Scuturați ușor pizza pe paletă pentru a vă asigura că nu s-a lipit. Dacă aluatul este lipit în unele locuri, ridicați ușor aluatul și presărați făină dedesubt.

7. Fixați cronometrul la 5 minute. Lăsați pizza să alunece de pe paletă pe piatra pentru pizza. Porniți cronometrul.

8. Când sună cronometrul, verificați pizza. Dacă este coaptă până la nivelul dorit, utilizați paleta pentru a scoate pizza din cuptor sau coaceți-o încă aproximativ 1 minut. Așezați pizza pe un fund. Garnisiți-o cu parmezan, busuioc și ulei de măsline. Tăiați și serviți.

## **GARLIC KNOTS (noduri din aluat cu usturoi)**

Ungeți tava cu margini înalte cu 1 lingură de ulei de măsline. Împărțiți 500 g de aluat pentru pizza în bucăți egale. Rulați fiecare bucată de aluat sub formă de șnur și înodați-l. Topiți 4 linguri de unt cu usturoi tocat mărunt (aproximativ 4 căței). Înmuiați fiecare nod în untul de usturoi topit și așezați-le uniform în tava cu margini înalte. Acoperiți nodurile și lăsați-le să dospească timp de 30 de minute. Coaceți la 230 °C, aproximativ 15 minute, până devin aurii. Rotiți tava la jumătatea timpului de coacere, pentru rezultate uniforme.

## **SPIRALE CU ZAHĂR ȘI SCORȚIȘOARĂ**

Pregătiți aluatul la fel ca pentru pâinea cu usturoi. Ungeți fiecare nod cu unt topit și stropiți generos cu zahăr și scorțișoară. Coaceți la 230 °C, aproximativ 15 minute, până devin aurii. Rotiți tava la jumătatea timpului de coacere, pentru rezultate uniforme.



# Cuisinart®



**CUISINART**  
ZI du Val de  
Calvigny 59141  
Iwuy Franța

**www.cuisinart.eu**

## Garanție internațională

**ROMÂNĂ:** CUISINART facilitează accesul la departamentul de servicii pentru clienți din fiecare țară.

Pentru mai multe detalii privind departamentul de servicii pentru clienți din zona dvs., apelați:

Franța	 TELVERDE 00 800 2011 2014
Belgia	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Țările de Jos	+31 (79) 363 4242
Germania	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Italia	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Spania	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Portugalia	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Polonia	 TELVERDE 00 800 5000 6000
Rusia	+7 495 729 76 13 +7 495 018 59 47

Factura - chitanța

Cumpărătorul

.....

.....

- Vă rugăm să păstrați acest certificat de garanție împreună cu documentul de achiziție original.

Linie telefonică: 00 800 5000 6000  
cuisinart\_international@conair.com

**ROMÂNĂ: GARANȚIE**

Cuisinart oferă o garanție de 3 ani. În această perioadă, oferim schimbarea standard a aparatului (cu unul identic sau echivalent). Pentru a beneficia de garanție, la acest certificat de garanție trebuie să se atașeze documentul de achiziție original (bon sau chitanță) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, cădere, demontare sau reparare de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră legale.







Nr. versiune: 24\_CPZ120E\_IB

Dimensiune deschis: 140x210mm Dimensiune închis: 280mm l x210mm î

Total pagini: 8 pagini copertă + 212 pagini în interior, legat prin coasere

Material: Copertă: hârtie lucioasă pentru arte plastice, 157 g/m<sup>2</sup>

Insertje: hârtie lucioasă pentru arte plastice, 105 g/m<sup>2</sup>

Legare: prin coasere

Acoperire: Lac pe bază de apă pentru toată cartea

Coperta frontală: 1C(negru)+1C(negru)

Interiorul copertei frontale: 1C(negru)+1C(negru)

Data: 21 februarie 2024 Coordonator:

Descriere JQ

Versiunea PDF: 24\_CPZ120E\_IB

Cod JQ: 24\_CPZ120E\_IB Operator: ZHZ

Tăiere cu matrită JQ: IRP:LYJ

Ștanțare la cald: Punct UV: Embosare:

Observație: Hârtie albă(1)Solicitare de calitate(1)

Culoarea neagră