

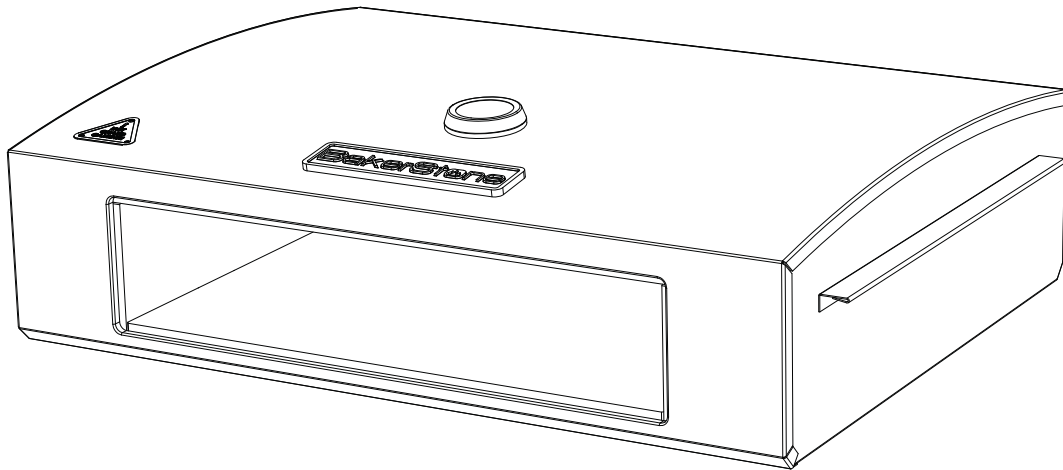
BakerStone™



PIZZA

Oven Box • Boîte de Four
Bake Gourmet Pizza • Cuire au four Gourmet Pizza

Usage Guide / Guide D'Utilisation Guía de Uso



Recipes Included / Recettes Incluses / Recetas Incluidos



WARNING: Read Assembly Guide completely before assembling Pizza Oven Box. Failure to follow instructions and safety precautions in this guide could cause serious injury or property damage.

Read Usage Guide before using Pizza Oven Box. If Usage Guide is missing, get replacement at www.bakerstonebox.com



AVERTISSEMENT : Lire le Guide d'utilisation dans son intégralité avant d'assembler la Boîte de four à pizza. Le non-respect des instructions et des précautions de sécurité de ce guide peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lire le Guide d'utilisation avant d'utiliser la Boîte de four à pizza. Si le guide d'utilisation est manquant, obtenir un remplacement à www.bakerstonebox.com



ADVERTENCIA: Lea toda la Guía de uso antes de ensamblar el horno tipo cajón para pizza. No seguir las instrucciones y las precauciones de esta guía podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.

Lea la Guía de uso antes de utilizar el horno tipo cajón para pizza. Si el horno no vino con la Guía de uso, obtenga un ejemplar de esta escribiendo a www.bakerstonebox.com

Warnings

Safety Precautions – read before using Pizza Oven Box

To minimize the risk of serious burn injuries or property damage, follow the safety precautions below when using the Pizza Oven Box:

- ⚠ **ONLY USE YOUR PIZZA OVEN BOX ON A PROPERLY MAINTAINED, WELL VENTILATED OUTDOOR GRILL WITH THE LID FULLY OPENED AT ALL TIMES.**
- ⚠ Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when handling the Pizza Oven Box.
- ⚠ **DO NOT TOUCH THE PIZZA OVEN BOX WHEN IT IS ON THE GRILL, UNTIL IT HAS COMPLETELY COOLED.** The black metal housing can reach temperatures of 400 F (200 C) +/- during use.
- ⚠ Do not turn on or preheat BBQ before placing the Pizza Oven Box on the grill.
- ⚠ Do not leave the Pizza Oven Box unattended or allow unsupervised children nearby while the grill is on or coals are hot.
- ⚠ Use only appropriate bake-ware or utensils while baking and cleaning your Pizza Oven Box. Do not use plastic, silicone or glass.
- ⚠ Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.
- ⚠ Stones are fragile and can break if dropped. **THE PIZZA OVEN BOX BECOMES EXTREMELY HOT, DO NOT TOUCH THE STONES OR ANY OTHER PART OF THE PIZZA OVEN BOX WHILE IT IS IN USE.**
- ⚠ To clean stones, heat the Pizza Oven Box for 15 minutes after food is cooked and scrape off any remaining residue. Do not use any cleaning agents or other liquids to clean the cordierite stones.
- ⚠ **DO NOT REMOVE PIZZA OVEN BOX FROM GRILL UNTIL IT IS COMPLETELY COOL.** Allow at least 90 minutes after turning off grill to remove. If using a charcoal grill additional cooling time may be required. Do not use water or other solvents to aid in cooling the Pizza Oven Box after use.
- ⚠ Do not place gasoline, alcohol, wood products, charcoal or any other combustible material (unless BakerStone approved) in the baking chamber.
- ⚠ The Pizza Oven Box must never be used indoors or for heating purposes.

	Table of Contents	Page
1	What's Needed To Bake Pizza	1
2	How To Use The Pizza Oven Box	2
3	Care Instructions	5
4	Basic Pizza Dough Recipe	6
5	Simple Pizza Sauce Recipe	8
6	Margherita Pizza Recipe	9
7	Pepperoni or Salami Pizza Recipe	11
8	Banana And Nutella® Dessert Pizza Recipe	13
9	Other Baking Ideas for your Pizza Oven Box	15

Usage Guide

This is what is needed to create a gourmet pizza.

Ingredients	Notes
Pizza Dough*	Store bought or home made(see page 6 for recipe).
Pizza Sauce	Store bought or home made (see page 8 for recipe).
Cheese	Fresh mozzarella is excellent or you can use your favorite cheese.
Herbs, Spices and Salt	Use Fresh Basil or Oregano and a nice Sea Salt.
Olive Oil	Use a good quality Extra Virgin Olive Oil for best flavor.
Toppings	Use chopped/sliced vegetables, pre-cooked meats, etc. Get creative!

* Ready to use pizza dough is available in many supermarkets, grocery stores, pizzerias, and gourmet food shops near you. *Ask for it*; using fresh pizza dough will greatly enhance your BakerStone pizza experience. And if you really want to perfect your own gourmet pizza, then make sure to read the recipes in this guide beginning on Page 6. With a little practice, you'll be creating your own gourmet pizza in no time at all!

Equipment	Notes
3-burner or larger gas grill	
BakerStone Pizza Oven Box	
Wood Pizza Peel	This is an inexpensive tool that will make all the difference in your quest for creating your own gourmet pizza. A Wood Pizza Peel dusted with flour will enable you to prepare and top your pizza and then easily launch them into the Pizza Oven Box with success and confidence time and time again.
Pizza Turner	Another inexpensive yet indispensable tool, the Long-Handled Spatula or Round Pizza Turner will enable you to effortlessly rotate and tend to your gourmet pizza or other bread items while they bake in the Pizza Oven Box.
Metal Pizza Peel	The final quintessential tool in your quest for creating your own gourmet pizza is the Metal Pizza Peel. This thin bladed tool allows you to expertly remove and transport your gourmet pizza to your adoring fans.

Usage Guide

How to use your Pizza Oven Box

⚠ WARNING: Please completely read all safety precautions at the beginning of and throughout this guide before using your Pizza Oven Box. The Pizza Oven Box becomes extremely hot and can cause burns. Failure to follow precautions when using the Pizza Oven Box can result in serious injury and/or property damage.



STEP 1. Open the lid on the gas grill that will be used with the Pizza Oven Box. **WARNING: Gas grill lid must remain OPEN AT ALL TIMES** while the Pizza Oven Box is on the grill.

NOTICE: If your BBQ/Grill configuration includes a **HOT PLATE (Griddle)**, remove this prior to use and centre the remaining section of open grill plate in the BBQ/Grill and place the BakerStone Pizza Oven Box on top.



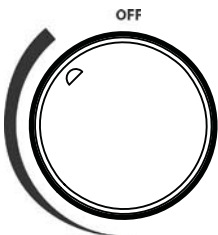
STEP 2. Place the Pizza Oven Box on the cooking grate of the grill, leaving a 0.5" (12mm) space between the front edge of the Pizza Oven Box and the front edge of the cooking grate of the grill and at least 1" (25mm) of space between both side edges of the Pizza Oven Box and both side edges of the cooking grate. **NOTE:** For optimal performance, place the Pizza Oven Box directly over as many burners as possible.



0.5" (1.2cm)
1.0" (2.5cm) or more

WARNING: Failure to leave the spaces indicated above may result in restricted airflow and improper ventilation for your grill. This could result in serious injury and/or property damage **DO NOT USE THE PIZZA OVEN BOX WITH YOUR GAS GRILL IF YOU CANNOT LEAVE ADEQUATE SPACE FOR VENTILATION AS DESCRIBED ABOVE.**

STEP 3. With the gas grill lid completely open and proper spaces surrounding the Pizza Oven Box, light your gas grill as instructed by the gas grill manufacturer. **NOTE:** Burners that the Pizza Oven Box does not cover or sit above can remain in the off position.




STEP 4. Set all burners to HIGH and preheat the Pizza Oven Box for 20 minutes

Usage Guide




Temperature Range Indicator

STEP 5. Adjust the burner settings on the gas grill to obtain the desired temperature range for the foods that are being baked. **NOTE: It will take 15 minutes for the temperature range indicator to function.**

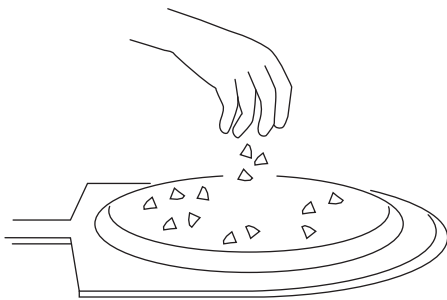
For baking items such as Breads and Cookies, adjust the heat of the grill so that the indicator reads in the  baking zone.

For Pizza and Roasting Meats and Vegetables, adjust the heat so that the indicator reads in the  baking zone.

 = 200°-500° F
93°-260° C

 = 500°-800° F
260°-427° C

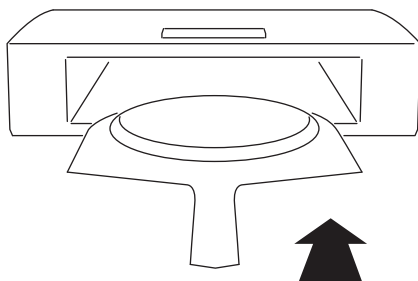
NOTE: Temperature range indicator is not an accurate measuring instrument.



STEP 6. Dust a Wooden Pizza Peel with flour (approx 2 Tbsp of flour) and spread around board to evenly coat the entire peel. Then, holding the peel at a 45 degree angle over a sink, gently tap the peel to remove the excess flour. **NOTE:** This will ensure that the pizza does not stick to the peel when launching the pizza into the Pizza Oven Box.

STEP 7. Place a hand-stretched or rolled-out pizza dough on the floured Pizza Peel. Create your pizza using your favorite sauce and toppings.

STEP 8. Using the pizza peel, launch your pizza into the Pizza Oven Box.

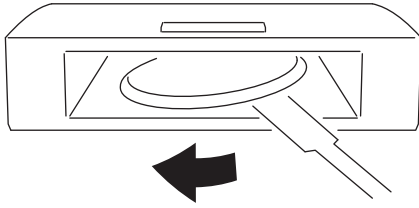


NOTE: This can be accomplished by placing the pizza peel just over half-way into the Pizza Oven Box, and using a quick back and forth shaking motion while sliding the peel out of the Pizza Oven Box. See www.bakerstonebox.com website for a video demonstration. **WARNING: Failure to use pizza peel to insert pizza can result in serious injury.**

NOTE: Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the cordierite stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

Usage Guide

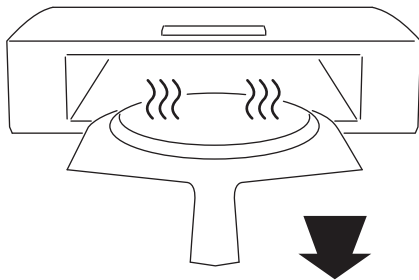
STEP 9. Bake the pizza for 1 minute* to allow the crust to set.



STEP 10. After 1 minute*, use a long spatula or Pizza Turner to rotate the pizza 1/4 to 1/3 turns roughly every 45 seconds*. Bake your pizza for approximately 2-4 minutes*, being careful not to burn your pizza.

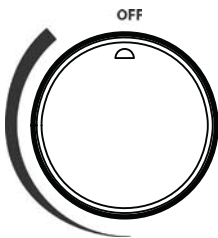
NOTE: The Pizza Oven Box is hottest in the back. Periodically rotate your pizza to ensure it is baked evenly.

WARNING: Touching the Pizza Oven Box anywhere with your bare hand or skin could cause serious injury.



STEP 11. Using a Metal Pizza Peel, remove the fully cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer to a cutting board or serving tray and allow to cool.

NOTE: The pizza will be very hot when you remove it from the Pizza Oven Box. **WARNING:** Removing the pizza with anything but the pizza peel could result in serious injury.



Step 12. When finished baking, turn the burners on the gas grill to the off position and allow the gas grill and the Pizza Oven Box to cool for a period of at least ninety (90) minutes. **NOTE:** If cleaning is required, leave the burners on and continue to heat the oven for 15 minutes prior to cleaning. After cleaning, turn the burners on the gas grill to the off position and allow the gas grill and the Pizza Oven Box to cool for a period of at least ninety (90) minutes. [See page 5 for Care and Cleaning instructions]

WARNING: Serious injury can occur if the gas grill and Pizza Oven Box are not allowed to completely cool and you touch them.

***Cooking times are provided as basic guidelines. Times can vary depending on weather conditions, gas grill condition and gas grill performance.**

Care and Customer Service

Care & Cleaning

Let Pizza Oven Box cool completely before removing from gas grill.

Do not use household cleaners or liquids on stones.

Do not use household cleaners on metal housing.

Wipe outer housing with a soft damp cloth only when completely cooled.

After baking your final pizza, you can clean the Pizza Oven Box by letting the burners remain on high for approx 15 minutes. Any residue should burn off and remains can be pushed to the back of the oven.

Darkening of the stone from ingredients or excess flour will occur over time and will not affect baking performance of the Pizza Oven Box.

NOTE: Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

Troubleshooting

If your Pizza Oven Box does not reach the proper baking temperature, your grill may utilize flame tamers, extra heat tents or Flavorizer® bars. These components sit between the cooking grate and the burners and deflect the heat from the burners downward. Remove these pieces and try again.

Customer Service

For general inquiries, please email us at support@bakerstonebox.com.

For customer service needs, such as replacement parts and warranty claims, please email us at support@bakerstonebox.com.

Recipes

Basic Pizza Dough Recipe - Yields 6-8 dough balls

Ingredient	Quantity	Notes
Flour	1.9L	50/50 mixture of All Purpose and Bread Flour recommended - Adjust ratio to taste
Water	.6L	Use cool, but not cold, tap water
Yeast		
Fresh Yeast*	1/2 tsp	Use a "Heaping" 1/2 Teaspoon
<i>or</i>		
Active Dry Yeast (ADY)	2 tsp	* Fresh Yeast is the best type of yeast to use for the development of flavor.
<i>or</i>		
Instant Dry Yeast (IDY)	2 tsp	
Sea Salt	2 Tbsp	Finely ground salt incorporates into the dough best

Equipment	Notes
Stand Mixer	You will need a Stand Mixer with a Dough Hook attachment for this recipe.

Directions

- Step 1** Pour **Water** into mixing bowl.
- Step 2** Add **Yeast** to **Water** in bowl. If using **Fresh Yeast**, hold **Yeast** in your hand and squeeze/work around while you let it dissolve. If using **ADY** or **IDY**, mix into water and stir to dissolve. Let rest for 5 minutes.
- Step 3** Attach dough hook and turn on to the lowest setting; over the course of 3 minutes, slowly incorporate 70-80% of the flour (does not have to be exact) into the **Water** and **Yeast** mixture. Once combined, remove bowl from the mixing stand, cover the bowl with a damp towel or plastic wrap and let stand for 30 minutes.
- Step 4** Combine the **Sea Salt** with the remaining **Flour**
- Step 5** Return bowl to mixing stand, turn on to the lowest setting and slowly incorporate the remaining **Flour** and **Sea Salt** into the dough - approximately 2 to 3 minutes.

Recipes

Step 6 Continue mixing on the lowest setting for 10 minutes, making sure to watch that the dough does not simply form a ball around the dough hook. If the dough forms a ball around the dough hook and is not being kneaded, stop the mixer and remove the dough from the dough hook, then resume mixing. Also, for best results you want the dough to remain as cool as possible during the mixing process. You'll want to occasionally stop the mixer to check and see if the dough is becoming too warm. If the dough feels too warm, stop mixer for 30 seconds to 1 minute and resume mixing.

Step 7 Place the dough on a clean counter and form the dough into a rectangular mass that is approximately 1 to 2 inches thick. Let the dough rest on the counter, covered by a damp towel or plastic wrap for 1 1/2 to 2 hours.

Step 8 Cut the dough into 2 strips and create the dough balls. Create the balls by holding the end of one strip in your hand and rolling the end over with your thumbs and curling your fingers under. You'll need to do this a few times until you have a medium to medium large handful of dough (9 to 10 Ounces of dough). At this point, hold the dough ball in one hand, and using the thumb and fore-finger of your other hand slowly tighten them around the base of the dough ball where you want to cut through the dough. You want to squeeze through the dough, not rip or tear the dough. You should get 3 to 4 dough balls out of each strip.

Step 9 Place the dough balls into a container(s) lightly dusted with flour and cover with a lid or plastic wrap. Large casserole dish sized food-storage containers work well.

Step 10 You now have 2 options;

1) **WARM FERMENT:** Let your dough container rest on the counter in a cool dry place (around 70 F) for 4 to 6 hours, and then you're ready to make pizza!

2) **COLD FERMENT*:** Let your dough container rest in the refrigerator for anywhere from 12 hours up to 3 days. The longer that you let the dough rest, the more complex the flavor development becomes. 1 to 3 days produces the best results in our opinion, though we encourage you to experiment with the different methods and times to determine your favorite type of crust.

* If you use the **COLD FERMENT** method, make sure to take your dough out of the refrigerator 2 to 3 hours prior to baking pizzas so the dough will stretch more easily.

Recipes

Neapolitan Style Pizza Sauce - Yield: 12 to 16 Ounces (Approximately)

Ingredient	Quantity	Notes
Whole Peeled Tomatoes*	828ml can	San Marzano Tomatoes are the preferred style of tomatoes * You can use your favorite brand of Whole Peeled Tomatoes or Whole Peeled Tomatoes with Basil if San Marzano style are not available. For best results, try to find a brand that offers "in puree" instead of "in juice" or "in water".
Sea Salt	1 tsp	Finely ground salt incorporates into the sauce best - Add more to taste 1/2 tsp at a time

Equipment	Notes
Food Processor, Blender or Food Mill	A Food Mill with the coarse plate provides the best results as you do not have to worry about over blending and making your sauce too thin. A Food Processor or Blender work well, just make sure you use the PULSE setting so you can control the consistency by using short bursts of chopping/blending until you achieve your desired consistency.

Directions

- Step 1** Open can of **Tomatoes** and preserve the puree or liquid.
- Step 2** Remove **Tomatoes** from the liquid one at a time, and while holding your hand in or above a sink, remove the excess liquid from them by using using your thumb to press through one side of the **Tomato** while gently squeezing your hand into a fist around it. Place the squeezed/drained **Tomato** into the bowl/-container of your Food Processor, Blender or Food Mill.
- Step 3** Add the **Sea Salt** to the **Tomatoes**.
- Step 4** Choose your grinding/chopping/blending method below:
- FOOD MILL** - Place your Food Mill over a bowl and manually grind the Tomatoes in your Food Mill using the Coarse Plate until only the skins remain in the Food Mill.
- FOOD PROCESSOR** - Using the PULSE setting on your Food Processor, chop until you achieve a thick sauce-like consistency.
- BLENDER** - Using the PULSE setting on your Blender, blend until you achieve a thick sauce-like consistency (you may need to add a small amount of the reserved puree/liquid to get the contents of the Blender moving).
- Step 5** Transfer the sauce to a bowl, and if needed, add/stir-in enough of the reserved puree/liquid to achieve your desired consistency.

Recipes

Margherita Pizza - Yield: One 12" to 13" Pizza

Ingredient	Quantity	Notes
Pizza Dough	1 Ball	Use your favorite Pizza Dough recipe or store-bought Pizza Dough
Pizza Sauce	60-80g	Use your favorite Pizza Sauce recipe or store-bought Pizza Sauce
Mozzarella Cheese	60-100g	Use Fresh Mozzarella and pull apart as you go or use Shredded Mozzarella
Sea Salt	to taste	Use your favorite style of Sea Salt, finely or coarsely ground are acceptable
Olive Oil	to taste	Use a good quality EVOO (Extra Virgin Olive Oil) for best flavor
Fresh Basil Leaves*	6-10 Leaves	Use Fresh Basil Leaves whole or torn into pieces * Fresh Basil provides an excellent flavor and appearance but Dried Basil can be used if Fresh Basil is not available
Flour	.11-.24L	For dusting peel and coating of Pizza Dough

Equipment

Pizza Peel (Wooden)	Use a Wooden Pizza Peel that has been dusted with flour in order to transfer your pizza into the Pizza Oven Box.
Ladle or Large Spoon	Use a Ladle or Large Spoon to transfer the Pizza Sauce to your stretched Pizza Dough.
Round Pizza Turner or Spatula	Use a Round Pizza Turner or Spatula to rotate your pizza throughout the cooking process.
Pizza Peel (Metal)	Use a Metal Pizza Peel in order to remove your cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer it to a cutting board or serving tray.
Rolling Pin (optional)	We recommend hand stretching your Pizza Dough for best results, although you can use a Rolling Pin if you choose to do so.

Recipes

Directions

- Step 1** Dust a Wooden Pizza Peel with **Flour**
- Step 2** Coat **Pizza Dough** with **Flour** by laying one side of **Pizza Dough** and then the other in **Flour**.
- Step 3** Hand-Stretch or use a Rolling Pin to roll the **Pizza Dough** into a 12" disk.
- Step 4** Place your stretched **Pizza Dough** onto the **Wooden Pizza Peel**.
- Step 5** Using a Ladle or Large Spoon, place the **Pizza Sauce** in center of your **Pizza Dough** and using a circular motion, spread evenly around the pizza.
- Step 6** Evenly distribute the **Mozzarella Cheese** over your **Pizza Dough**.
- Step 7** Sprinkle the **Sea Salt** over your **Pizza Dough**.
- Step 8** Lightly drizzle **Olive Oil** over your **Pizza Dough**, beginning in the center and using a circular/spiral motion moving towards the outer edge and then you can also brush or rub a small amount of **Olive Oil** over the top and outer edge of crust to assist with browning the crust if you would like.
- Step 9** Launch the pizza into the Pizza Oven Box and cook for 1 minute.
- Step 10** Using the Round Pizza Turner or Spatula, rotate your pizza using a 1/4 to 1/3 turn every 30 to 45 seconds to evenly brown your pizza.
- Step 11** Once your pizza is almost ready (after approx 2 1/2 to 3 min *) remove the pizza with the Metal Pizza Peel and evenly distribute **Basil Leaves** over pizza and cook for 30 to 45 seconds.
- Step 12** Remove and enjoy!

*Cooking times are provided as basic guidelines. Weather conditions, Grill condition and Grill performance such as its BTU rating will all affect cooking times.

Recipes

Pepperoni or Salami Pizza - Yield: One 12" to 13" Pizza

Ingredient	Quantity	Notes
Pizza Dough	1 Ball	Use your favorite Pizza Dough recipe or store-bought Pizza Dough
Pizza Sauce	60-80g	Use your favorite Pizza Sauce recipe or store-bought Pizza Sauce
Pepperoni or Salami	60-80g	Use your favorite brand of Pepperoni or Salami
Mozzarella Cheese	60-100g	Use Fresh Mozzarella and pull apart as you go or use Shredded Mozzarella
Sea Salt	to taste	Use your favorite style of Sea Salt, finely or coarsely ground are acceptable
Olive Oil	to taste	Use a good quality EVOO (Extra Virgin Olive Oil) for best flavor
Fresh Oregano Leaves*	15-20 Leaves	Use whole Fresh Oregano Leaves * Fresh Oregano provides an excellent flavor and appearance but Dried Oregano can be used if fresh is not available
Flour	.11-.24L	For dusting peel and coating of Pizza Dough

Equipment

Pizza Peel (Wooden)	Use a Wooden Pizza Peel that has been dusted with flour in order to transfer your pizza into the Pizza Oven Box.
Ladle or Large Spoon	Use a Ladle or Large Spoon to transfer the Pizza Sauce to your stretched Pizza Dough.
Round Pizza Turner or Spatula	Use a Round Pizza Turner or Spatula to rotate your pizza throughout the cooking process.
Pizza Peel (Metal)	Use a Metal Pizza Peel in order to remove your cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer it to a cutting board or serving tray.
Rolling Pin (optional)	We recommend hand stretching your Pizza Dough for best results, although you can use a Rolling Pin if you choose to do so.

Recipes

Directions

- Step 1** Dust a Wooden Pizza Peel with **Flour**
- Step 2** Coat **Pizza Dough** with **Flour** by laying one side of **Pizza Dough** and then the other in **Flour**.
- Step 3** Hand-Stretch or use a Rolling Pin to roll the **Pizza Dough** into a 12" disk.
- Step 4** Place your stretched **Pizza Dough** onto the **Wooden Pizza Peel**.
- Step 5** Using a Ladle or Large Spoon, place the **Pizza Sauce** in center of your **Pizza Dough** and using a circular motion, spread evenly around the pizza.
- Step 6** Evenly distribute the **Pepperoni or Salami** over your **Pizza Dough**.
- Step 7** Evenly distribute the **Mozzarella Cheese** over your **Pizza Dough**.
- Step 8** Sprinkle the **Sea Salt** over your **Pizza Dough**.
- Step 9** Lightly drizzle **Olive Oil** over your **Pizza Dough**, beginning in the center and using a circular/spiral motion moving towards the outer edge and then you can also brush or rub a small amount of **Olive Oil** over the top and outer edge of crust to assist with browning the crust if you would like.
- Step 10** Launch the pizza into the Pizza Oven Box and cook for 1 minute.
- Step 11** Using the Round Pizza Turner or Spatula, rotate your pizza using a 1/4 to 1/3 turn every 30 to 45 seconds to evenly brown your pizza.
- Step 12** Once your pizza is almost ready (after approx 2 1/2 to 3 min*) remove the pizza with the Metal Pizza Peel and evenly distribute **Oregano Leaves** over pizza and cook for 30 to 45 seconds.
- Step 13** Remove and enjoy!

*Cooking times are provided as basic guidelines. Weather conditions, Grill condition and Grill performance such as its BTU rating will all affect cooking times.

Recipes

Banana and Nutella Dessert Pizza - Yield: One 12" to 13" Pizza

Ingredient	Quantity	Notes
Pizza Dough	1 Ball	Use your favorite Pizza Dough recipe or store-bought Pizza Dough
Hazelnut Spread	60-80g	Use your favorite Chocolate/Hazelnut spread
Banana	60-100g	Peel and slice your Banana into circular slices or cut into cubes
Sea Salt	to taste	Use your favorite style of Sea Salt, finely or coarsely ground are acceptable
Olive Oil	to taste	Use a good quality EVOO (Extra Virgin Olive Oil) for best flavor
Hazelnuts*	to taste	You can leave your Hazelnuts whole or chop if desired * You can substitute any whole, sliced or chopped nuts that you like, such as almonds, walnuts or peanuts.
Flour	.11-.24L	For dusting peel and coating of Pizza Dough

Equipment

Pizza Peel (Wooden)	Use a Wooden Pizza Peel that has been dusted with flour in order to transfer your pizza into the Pizza Oven Box.
Ladle or Large Spoon	Use a Ladle or Large Spoon to transfer the Pizza Sauce to your stretched Pizza Dough.
Round Pizza Turner or Spatula	Use a Round Pizza Turner or Spatula to rotate your pizza throughout the cooking process.
Pizza Peel (Metal)	Use a Metal Pizza Peel in order to remove your cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer it to a cutting board or serving tray.
Rolling Pin (optional)	We recommend hand stretching your Pizza Dough for best results, although you can use a Rolling Pin if you choose to do so.

Recipes

Directions

- Step 1** Dust a Wooden Pizza Peel with **Flour**
- Step 2** Coat **Pizza Dough** with **Flour** by laying one side of **Pizza Dough** and then the other in **Flour**.
- Step 3** Hand-Stretch or use a Rolling Pin to roll the **Pizza Dough** into a 12" disk.
- Step 4** Place your stretched **Pizza Dough** onto the **Wooden Pizza Peel**.
- Step 5** Mix up your **Hazelnut Spread** to ensure that it is a bit creamier and easier to spread.
- Step 6** Gently spread the **Hazelnut Spread** around your **Pizza Dough**, taking care to not rip through the dough. This may be easier to do by hand.
- Step 7** Evenly distribute the **Bananas** over your **Pizza Dough**
- Step 8** Evenly distribute the **Hazelnuts** over your **Pizza Dough**.
- Step 9** Sprinkle the **Sea Salt** over your **Pizza Dough**.
- Step 10** Lightly drizzle **Olive Oil** over your **Pizza Dough**, beginning in the center and using a circular/spiral motion moving towards the outer edge and then you can also brush or rub a small amount of **Olive Oil** over the top and outer edge of crust to assist with browning the crust if you would like.
- Step 11** Launch the pizza into the Pizza Oven Box and cook for 1 minute.
- Step 12** Using the Round Pizza Turner or Spatula, rotate your pizza using a 1/4 to 1/3 turn every 30 to 45 seconds to evenly brown your pizza. Cook for around 3 minutes +/- or until cooked to your liking *.
- Step 13** Remove and enjoy!

*Cooking times are provided as basic guidelines. Weather conditions, Grill condition and Grill performance such as its BTU rating will all affect cooking times.

Other Baking Ideas for your Pizza Oven Box

The BakerStone Pizza Oven Box can be used to bake almost anything that you would in a home oven and so much more! We've listed a few suggestions below to help you start planning your gourmet meals. You can find the full recipes at www.bakerstonebox.com/recipes.html

NOTE: Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the cordierite stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

- **Sear a Steakhouse quality Steak in minutes!**

Simply pre-heat a Cast-Iron Skillet inside of the Pizza Oven Box, season your Steak and then sear on one side and then the other. Roast until desired temperature* is achieved. Creates a deliciously caramelized crust and locks in all of the juices and flavor!

- **Roast a Skin-On Salmon Filet like a 4-Star Restaurant!**

Place Aluminum Foil in the bottom of a Metal Roasting Pan, coat the Aluminum Foil with Olive Oil, coat your Salmon Filet with Olive Oil and seasonings, place the Salmon Filet Skin-Side-Down in the Aluminum Foil lined Metal Roasting Pan and roast until desired temperature* is achieved. Enjoy your perfectly cooked Salmon with crack er-crisp skin!

- **Bake delicious Casseroles and Lasagna!**

Prepare your favorite Casserole or Lasagna as you would for your home oven, making sure to use a Metal Baking Pan, and bake until cooked through. Rotate the pan throughout the baking process to ensure even baking.

- **Prepare expertly Roasted Vegetables!**

Place Aluminum Foil in the bottom of a Metal Roasting Pan, coat the Aluminum Foil with Olive Oil, toss your favorite vegetables (Brussels Sprouts, Assorted Root Vegetables, Onions, Carrots, Potatoes, or any combination thereof) with Olive Oil and your choice of seasonings, spread around Metal Roasting Pan in an even layer and roast until desired texture is reached.

- **Enjoy Bakery quality Cookies, Cakes, Pies, Muffins, and more!**

Prepare your favorite recipe or use a store-bought dessert and bake on a Metal Cookie Sheet, Metal Baking Pan, Metal Pie Tin, or Metal Muffin Tin. Rotate the pan throughout the baking process to ensure even baking.

Recipes

- **Bake Artisan style Baguettes, Ciabatta Bread, Rolls, Naan, Pita, and more!**

Prepare your favorite style of Bread, Flatbread or Roll (keeping in mind that the height of the baking chamber is 3") or buy your favorite store-bought dough or par baked bread. Using a Floured Wooden Pizza Peel, transfer your bread directly onto the hearth of the Pizza Oven Box. Bake until perfectly cooked through, rotating throughout the baking process to ensure even baking.

- **Prepare light and fluffy Croissants, Biscuits and more**

Prepare your favorite Croissant or Biscuit recipe or use a store-bought variety and arrange on a Metal Baking Sheet. Bake until fluffy, golden and baked through. Rotate the sheet throughout the process to ensure even baking.

*** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.**

Avertissements

Précautions de sécurité – Lire avant d'utiliser la Boîte de four à pizza

Pour réduire les risques de brûlures graves et de dommages matériels, respecter les précautions de sécurité ci-dessous lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza.

- ⚠ Utiliser uniquement la Boîte de four à pizza sur un gril à gaz pour usage à l'extérieur, bien entretenu et bien ventilé, en gardant le couvercle complètement ouvert en permanence.
- ⚠ Toujours porter des gants de cuisinier isolants résistants à la chaleur conçus pour la cuisson à l'extérieur lors de la manipulation de la Boîte de four à pizza.
- ⚠ Attendre que la Boîte de four à pizza ait refroidi avant de toucher l'extérieur lorsqu'elle est sur le gril. Le boîtier en métal noir peut atteindre des températures d'environ 200 °C (400 °F) durant l'utilisation.
- ⚠ Ne pas allumer pas ou préchauffer le gril avant de placer la Boîte de four à pizza sur le gril.
- ⚠ Ne pas laisser la Boîte de four à pizza sans surveillance ni laisser des enfants sans surveillance à proximité lorsque le gril est en marche.
- ⚠ Utiliser uniquement un matériel et des ustensiles adaptés à la cuisson de pizzas lors de la cuisson et du nettoyage de la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser de plastique, de silicone ou de verre.
- ⚠ Ne pas laisser d'aliments autre que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des tâches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.
- ⚠ Les pierres sont fragiles et peuvent se briser. Ne pas toucher les pierres ni toute autre partie de la Boîte de four à pizza pendant l'utilisation.
- ⚠ Pour nettoyer les pierres, chauffer la Boîte de four à pizza pendant 15 minutes une fois la nourriture cuite et gratter les résidus. Ne pas utiliser d'autres agents de nettoyage ni d'autres liquides pour nettoyer les pierres.
- ⚠ Ne pas retirer la Boîte de four à pizza du gril tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le gril pour retirer la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser d'eau ou d'autres agents pour accélérer le refroidissement de la Boîte de four à pizza après l'utilisation.
- ⚠ Ne pas placer d'essence, d'alcool, de produits de bois, de charbon ni d'autres matières combustibles (sauf en cas d'approbation par BakerStone) dans la chambre de cuisson.
- ⚠ Le Boîte de four à pizza ne doit jamais être utilisé à l'intérieur, ni à des fins de chauffage.

Table des matières	Page
1 Équipement et ingrédients requis pour cuire une pizza	19
2 Utilisation de la Boîte de four à pizza	20
3 Instructions d'entretien	23
4 Recette de pâte à pizza de base	24
5 Recette de sauce à pizza simple	26
6 Recette de la pizza Margherita	27
7 Recette de la pizza au pepperoni ou au salami	29
8 Recette de la pizza pour dessert à la banane et au Nutella®	31
9 Autres idées de recettes à réaliser avec la Boîte de four à pizza	33



Voici ce dont vous avez besoin pour créer une pizza gastronomique.

Ingrédients	Remarques
Pâte à pizza*	Acheté ou fait maison (voir page 24 pour la recette).
Sauce à pizza	Acheté ou fait maison (voir page 26 pour la recette).
Fromage	La mozzarella fraîche est un excellent ingrédient, et vous pouvez aussi utiliser votre fromage préféré.
Herbes, épices et sel	Utilisez du basilic ou de l'origan frais, et du sel marin de bonne qualité.
Huile d'olive	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge pour obtenir la meilleure saveur.
Garnitures	Utilisez des légumes hachés ou tranchés, de la viande précuite, etc. Soyez créatif!

*De la pâte à pizza prête à l'emploi est disponible dans de nombreux supermarchés, épiceries, pizzerias et magasins gastronomiques près de chez vous. N'hésitez pas à en demander; l'utilisation de pâte à pizza fraîche améliorera grandement les résultats obtenus. Et si vous voulez vraiment parfaire votre propre pizza gastronomique, assurez-vous de lire les recettes de ce guide à partir de la page 5. Avec un peu de pratique, vous pourrez créer votre propre pizza gastronomique en un rien de temps!

Équipement	Remarques
Gril à gaz à 3 brûleurs ou plus grand	
Four à Pizza BakerStone	
Palette à pizza en bois	C'est un outil bon marché qui fera toute la différence pour créer votre propre pizza gastronomique. Une palette à pizza en bois saupoudrée de farine vous permettra de préparer et de garnir vos pizzas, et de les enfourner facilement dans la Boîte de four à pizza en toute confiance, pour un succès garanti à chaque fois.
Pelle à pizza	Un autre outil bon marché mais indispensable, la spatule à long manche ou la pelle à pizza ronde vous permettront de facilement tourner et surveiller votre pizza gastronomique et vos autres mets à base de pâte pendant qu'ils cuisent dans la Boîte de four à pizza.
Palette à pizza en métal	La palette à pizza en métal est l'outil final par excellence. Grâce à sa lame fine, vous pourrez retirer et transporter votre pizza gastronomique et la servir expertement à vos admirateurs.



Utilisation de la Boîte de four à pizza

⚠ AVERTISSEMENT : Veuillez lire entièrement toutes les consignes de sécurité au début et tout au long de ce guide avant d'utiliser votre Four à pizza. Le Four à pizza devient extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures. Le non-respect des précautions lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels.



ÉTAPE 1. Ouvrez le couvercle du gril à gaz qui sera utilisé avec la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT :** Le couvercle du gril à gaz doit rester ouvert à tout moment lorsque la Boîte de four à pizza est sur le gril.



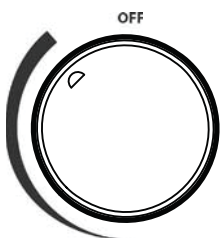
ÉTAPE 2. Placez la Boîte de four à pizza sur la grille de cuisson du gril, en laissant un espace d'un demi-pouce entre le bord avant de la Boîte de four à pizza et le bord avant de la grille de cuisson, et au moins 1 pouce entre les deux bords latéraux de la Boîte de four à pizza et de la grille de cuisson.



0,5 po (1,2 cm)
1,0 po (2,5 cm) ou plus

AVERTISSEMENT : Si les écarts indiqués ci-dessus ne sont pas respectés, le débit d'air peut être restreint et la ventilation du gril peut être insuffisante. Ceci pourrait causer des blessures graves et/ou des dommages matériels. **NE PAS UTILISER LE FOUR À PIZZA AVEC VOTRE GRIL À GAZ SI VOUS NE POUVEZ PAS LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR LA VENTILATION, COMME DÉCRIT CI-DESSUS.**

ÉTAPE 3. Avec le couvercle du gril à gaz complètement ouvert et avec les espaces adéquats présents autour de la Boîte de four à pizza, allumez votre gril à gaz comme indiqué par le fabricant.



ÉTAPE 4. Réglez tous les brûleurs à HAUTE température et préchauffez la Boîte de four à pizza pendant 20 minutes.





Indicateur de plage de température

ÉTAPE 5. Réglez les brûleurs du gril à gaz pour obtenir la plage de température désirée pour les aliments à cuire. **REMARQUE : 15 minutes sont requises pour que l'indicateur de plage de température fonctionne.**

Pour la cuisson de mets tels que pains et biscuits, réglez la chaleur du gril, de telle manière que l'indicateur soit dans la zone de cuisson 

Pour cuire les pizzas et griller les viandes et les légumes, réglez la chaleur de telle manière que l'indicateur soit dans la zone de cuisson 

 = 200°-500° F
93°-260° C

 = 500°-800° F
260°-427° C

REMARQUE : L'indicateur de plage de température ne constitue pas un instrument de mesure précis.

ÉTAPE 6. Saupoudrez la palette à pizza en bois de farine (environ 2 c. à soupe de farine) uniformément afin de recouvrir toute la palette. Puis, en tenant la palette à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapez doucement sur la palette pour enlever l'excédent de farine.

REMARQUE : Cela permettra de s'assurer que la pizza ne colle pas à la palette lorsque vous enfournerez la pizza dans la Boîte de four à pizza.

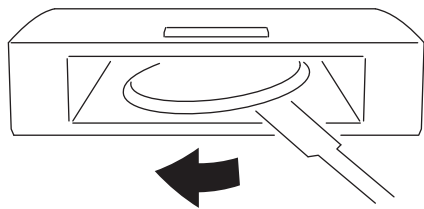
ÉTAPE 7. Placez la pâte à pizza déroulée ou étirée à main sur la palette à pizza saupoudrée de farine. Créez votre pizza en utilisant votre sauce et vos garnitures préférées.

ÉTAPE 9. À l'aide de la palette à pizza, enfournez votre pizza dans la Boîte de four à pizza.

REMARQUE : Ceci peut être accompli en plaçant la palette à pizza juste un peu plus loin qu'à mi-chemin dans la Boîte de four à pizza et en la secouant rapidement d'avant en arrière tout en faisant glisser la palette hors de la Boîte de four à pizza. Visitez le site Web www.bakerstonebox.com pour voir une vidéo de démonstration. **AVERTISSEMENT : De graves blessures peuvent se produire si la palette à pizza n'est pas utilisée.**

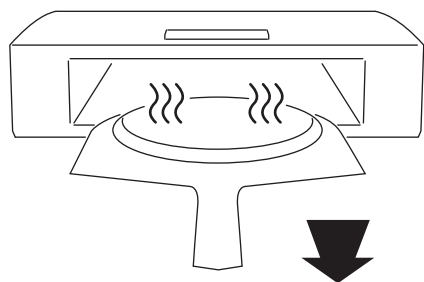
REMARQUE : Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres de cordiérite. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir

ÉTAPE 10. Faites cuire la pizza pour 1 minute* pour permettre à la croûte de prendre.



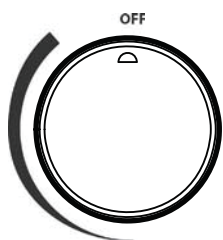
ÉTAPE 11. Après 1 minute*, utiliser une longue spatule ou une pelle à pizza pour faire tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour environ toutes les 45 secondes*. Faites cuire votre pizza pendant environ 2-4 minutes*, en prenant soin de ne pas la brûler.

REMARQUE : Le Four à pizza est plus chaud au fond. Faites tourner régulièrement votre pizza pour assurer une cuisson uniforme. **AVERTISSEMENT : Tout contact entre la main ou la peau nues et une partie de la Boîte de four à pizza peut provoquer des blessures graves.**



ÉTAPE 12. À l'aide de la palette à pizza en métal, retirez la pizza complètement cuite de la Boîte de four à pizza et transférez-la sur une planche à découper ou un plateau de service, et laissez-la refroidir.

REMARQUE : La pizza sera brûlante lorsque vous la retirerez de la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT : Le retrait de la pizza par un autre moyen qu'avec la palette à pizza peut causer de graves blessures.**



ÉTAPE 13. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les brûleurs du gril à gaz et laissez le gril à gaz et la Boîte de four à pizza refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes. **REMARQUE :** Si un nettoyage est requis, laissez les brûleurs allumés et continuez à chauffer le four pendant 15 minutes avant de procéder au nettoyage. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les brûleurs du gril à gaz et laissez le gril à gaz et la Boîte de four à pizza refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes. [Voir la page 5 pour les instructions d'entretien et de nettoyage.]

AVERTISSEMENT : Des blessures graves peuvent survenir en cas de contact avec le gril à gaz et la Boîte de four à pizza avant qu'ils n'aient complètement refroidis.

***Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les temps peuvent varier en fonction des conditions météorologiques et de l'état/les performances du gril à gaz.**

Entretien et nettoyage

Laissez la Boîte de four à pizza refroidir complètement avant de le retirer du gril à gaz.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers ou de liquides sur les pierres.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers sur le boîtier en métal.

Essuyez l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux humide uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

Après la cuisson de votre dernière pizza, vous pouvez nettoyer la Boîte de four à pizza en laissant les brûleurs allumés à haute température pendant environ 15 minutes. Tout résidu devrait brûler et les débris peuvent être poussés à l'arrière du four.

Le noircissement de la pierre dû aux ingrédients et à l'excès de farine se produira au fil du temps sans affecter les performances de cuisson de la Boîte de four à pizza.

REMARQUE : *Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.*

Service à la clientèle

Pour les questions générales, veuillez nous contacter par courriel à info@bakerstonebox.com ou appeler le **(855) 657-6836**.

Pour le service à la clientèle, comme pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations dans le cadre de la garantie, veuillez nous envoyer un courriel à customerservice@bakerstonebox.com ou appeler le **(855) 657-6836**.

Recettes

Recette de pâte à pizza de base - pour 6-8 pâtons

Ingrédient	Quantité	Remarques
Farine	8 tasses	Mélange 50/50 de farine de blé et de farine à pain recommandé - Ajustez les doses selon votre goût.
Eau	21 oz	Utilisez de l'eau du robinet à température ambiante mais pas froide.
Levure		
Levure fraîche*	1/2 c. à thé	Utilisez 1/2 cuillère à thé comble
ou		
Levure sèche active	2 c. à thé	*La levure fraîche est préférable pour obtenir un développement de la saveur optimal.
ou		
Levure sèche instantanée	2 c. à thé	
Sel marin	2 c. à soupe	Le sel finement moulu s'incorpore mieux à la pâte.

Équipement	Remarques
Batteur sur socle	Vous aurez besoin d'un batteur sur socle avec crochet pétrisseur pour cette recette.

Instructions

- Étape 1** Versez **l'eau** dans une terrine.
- Étape 2** Ajoutez la **levure** à **l'eau** dans la terrine. Si vous utilisez de la **levure fraîche**, tenez la **levure** dans votre main et pressez/malaxez tout en la laissant se dissoudre. Si vous utilisez de la **levure sèche active** ou **instantanée**, mélangez-la dans l'eau pour la dissoudre. Laissez reposer pendant 5 minutes.
- Étape 3** Attachez le crochet pétrisseur et mettez sur le réglage le plus bas; pendant 3 minutes, incorporez lentement 70 à 80 % de la farine (environ) dans le mélange d'**eau** et de **levure**. Une fois le mélange effectué, retirez le bol du batteur, couvrez-le avec une serviette humide ou un film de plastique et laissez reposer 30 minutes.
- Étape 4** Combinez le **sel marin** avec le reste de **farine**.
- Étape 5** Remettez le bol sur le batteur, réglez au réglage le plus bas et incorporez lentement le reste de farine et de sel marin dans la pâte pendant environ 2 à 3 minutes.

Étape 6 Continuez à mélanger sur le réglage le plus bas pendant 10 minutes, en veillant à ce que la pâte ne forme pas simplement une boule autour du crochet pétrisseur. Si la pâte forme une boule autour du crochet pétrisseur et n'est pas pétrie, arrêtez le batteur, retirez la pâte du crochet pétrisseur et recommencez le pétrissage. Aussi, pour obtenir de meilleurs résultats, la pâte doit rester aussi fraîche que possible pendant le processus de pétrissage. Vous devrez parfois arrêter le batteur pour vérifier que la pâte ne devient pas trop chaude. Si la pâte semble trop chaude, arrêtez le batteur pendant 30 secondes à 1 minute et relancez le pétrissage.

Étape 7 Placez la pâte sur un comptoir propre et formez-la en une masse rectangulaire d'environ 1 à 2 pouces d'épaisseur. Laissez la pâte reposer sur le comptoir, couverte par une serviette humide ou un film plastique pendant une heure et demie à deux heures.

Étape 8 Coupez la pâte en 2 bandes et créez les pâtons. Créez les pâtons en tenant l'extrémité d'une bande dans une main et en la roulant avec les pouces, en recourbant les doigts en dessous. Répétez cette étape à quelques reprises jusqu'à obtenir une poignée de pâte de taille moyenne ou un peu plus grande (de 9 à 10 onces de pâte). À ce stade, tenez la boule de pâte dans une main, et à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, serrez autour de la base du pâton à l'endroit où vous voulez couper dans la pâte. Serrez dans la pâte sans la déchirer. Vous devez obtenir 3 à 4 pâtons pour chaque bande.

Étape 9 Placez les pâtons dans un ou plusieurs récipients légèrement saupoudrés de farine et couvrez avec un couvercle ou un film de plastique. Vous pouvez utiliser une casserole ou un récipient de stockage d'aliments de grande taille.

Étape 10 Vous avez maintenant deux options;

1) **FERMENTATION À CHAUD** : Laissez le récipient contenant la pâte sur le comptoir dans un endroit frais et sec (environ 70 °F) pendant 4 à 6 heures, et la pâte sera prête pour que vous commenciez votre pizza!

2) **FERMENTATION À FROID** : Laissez le récipient contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 12 heures jusqu'à 3 jours. Plus vous laissez la pâte reposer, plus la saveur sera complexe. Nous recommandons 1 à 3 jours pour obtenir les meilleurs résultats, mais nous vous encourageons à expérimenter avec différentes méthodes et durées pour déterminer votre type de croûte préférée.

*Si vous utilisez la **FERMENTATION À FROID**, veillez à retirer la pâte du réfrigérateur 2 à 3 heures avant la cuisson des pizzas pour pouvoir étirer la pâte plus facilement.



Recettes

Sauce à pizza napolitaine - Quantité : 12 à 16 onces (environ)

Ingrédient	Quantité	Remarques
Tomates pelées entières*	Conserve de 28 oz	Les tomates San Marzano tomates sont recommandées. *Vous pouvez utiliser votre marque favorite de tomates pelées entières avec ou sans basilic si vous ne disposez pas de tomates San Marzano. Pour de meilleurs résultats, essayez de trouver une marque qui propose les tomates dans leur purée, plutôt que dans leur jus ou dans de l'eau.
Sel marin	1 c. à thé	Le sel finement moulu sel s'incorpore mieux à la sauce meilleur - Selon votre goût, augmentez la dose de 1/2 cuillère à la fois.

Équipement	Remarques
Robot de cuisine, mélangeur ou moulinette	Une moulinette avec grosse grille fournit les meilleurs résultats car vous n'avez pas à vous inquiéter de trop mouliner et que la sauce soit trop fine. Un robot de cuisine ou un mélangeur fonctionnent bien, et assurez-vous simplement que vous utilisez le mode PULSATION pour pouvoir contrôler la consistance par en hachant/mélangeant par intermittence jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Instructions

- Étape 1** Ouvrez la boîte de **tomates** et conservez la purée ou le liquide.
- Étape 2** Retirez les tomates du liquide une à la fois, et tout en maintenant la main dans l'évier ou au-dessus, retirez l'excédent de liquide en appuyant avec le pouce d'un côté de la **tomate**, tout en serrant doucement votre poing autour. Placez la **tomate** pressée dans le bol ou le récipient de votre robot de cuisine, de votre mélangeur ou de votre moulinette.
- Étape 3** Ajoutez le **sel marin** aux **tomates**.
- Étape 4** Choisissez la méthode de broyage/hachage/mélange ci-dessous :
- MOULINETTE** - Placez la moulinette au-dessus d'un bol et broyez manuellement les tomates en utilisant la grosse plaque jusqu'à ce que seules les peaux restent dans la moulinette.
- ROBOT DE CUISINE** - En mode PULSATION, hachez jusqu'à atteindre une sauce de consistance épaisse.
- MÉLANGEUR** - Utilisez le mode PULSATION sur votre mélangeur, mixez jusqu'à obtenir une sauce de consistance épaisse (vous devrez peut-être ajouter une petite quantité de la purée ou du liquide mis de côté pour que le contenu du mélangeur soit suffisamment liquide pour continuer à être mélangé).
- Étape 5** Transférez la sauce dans un bol et, si nécessaire, ajouter/mélangez suffisamment de la purée/liquide réservé pour obtenir la consistance souhaitée.



Recettes

Pizza Margherita - Quantité : Une pizza de 12 à 13 pouces (30.5 cm à 33 cm)

Ingrédient	Quantité	Remarques
Pâte à pizza	1 boule	Utilisez votre recette de pâte à pizza préférée ou votre pâte à pizza achetée toute prête
Sauce à pizza	2-3 oz (59.1 g 88.7 ml)	Utilisez votre sauce de pâte à pizza préférée ou sauce à pizza achetée toute prête
Mozzarella	2-4 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilisez de la mozzarella fraîche et ajoutez-en au fur et à mesure, ou utilisez de la mozzarella râpée.
Sel marin	Selon votre goût	Utilisez votre sel marin préféré, moulu fin ou gros, selon votre préférence.
Huile d'olive	Selon votre goût	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge pour obtenir la meilleure saveur.
Feuilles de basilic frais*	6-10 feuilles	Utilisez des feuilles de basilic frais entières ou en morceaux. *Le basilic frais fournit une excellente saveur et une belle apparence, mais du basilic sec peut être utilisé si du basilic frais n'est pas disponible.
Farine	1/2 - 1 tasse	Pour saupoudrer la palette de farine et la pâte à pizza

Équipement

Palette à pizza (en bois)	Utilisez une palette à pizza en bois saupoudrée de farine afin de transférer votre pizza dans la Boîte de four à pizza.
Louche ou grande cuillère	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Pelle ronde ou spatule à pizza	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Palette à pizza (en métal)	Utilisez une palette à pizza en métal pour retirer votre pizza cuite de la Boîte de four à pizza et pour la transférer sur une planche à découper ou un plateau de service.
Rouleau (facultatif)	Nous vous recommandons d'étirer votre pâte à pizza pour de meilleurs résultats, même si vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie si vous le souhaitez.

Instructions

- Étape 1** Saupoudrez la palette à pizza en bois avec de la **farine**.
- Étape 2** Enduisez la **pâte à pizza** avec de la **farine** en retournant la **pâte à pizza** d'un côté puis de l'autre.
- Étape 3** Étirez la pâte à la main ou utilisez un rouleau pour étirer la pâte à pizza pour former un disque de 12 po.
- Étape 4** Placez la **pâte à pizza** étirée sur la **palette à pizza en bois**.
- Étape 5** En utilisant une louche ou grande cuillère, placez la **sauce à pizza** au centre de votre **pâte à pizza**, et à l'aide d'un mouvement circulaire, répartissez-la uniformément sur la pizza.
- Étape 6** Répartissez la **mozzarella** uniformément sur votre **pâte à pizza**.
- Étape 7** Saupoudrez la **pâte à pizza** de **sel marin**
- Étape 8** Versez un peu d'**huile d'olive** sur la **pâte à pizza**, en commençant au centre et en suivant un mouvement circulaire ou en spirale vers le bord extérieur. Vous pouvez aussi brosser ou enduire une petite quantité d'**huile d'olive** sur la pizza et sur les bords de la croûte pour la brunir si nécessaire.
- Étape 9** Enfournez la pizza dans la Boîte de four à pizza et faites cuire pendant une minute.
- Étape 10** À l'aide de la pelle ronde ou de la spatule à pizza, faites tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour toutes les 30 à 45 secondes pour brunir la pizza uniformément.
- Étape 11** Une fois votre pizza presque prête (après environ 2 minutes et demie à 3 minutes*), retirez la pizza avec la palette à pizza en métal et répartissez uniformément les **feuilles de basilic** sur la pizza. Continuez la cuisson pendant 30 à 45 secondes.
- Étape 12** Retirez la pizza et dégustez!

*Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les conditions météorologiques, l'état du gril, et ses performances telles que son rendement thermique, font varier les durées de cuisson.



Recettes

Pizza au pepperoni ou au salami - Quantité : Une pizza de 12 à 13 pouces

Ingrédient	Quantité	Remarques
Pâte à pizza	1 boule	Utilisez votre recette de pâte à pizza préférée ou votre pâte à pizza achetée toute prête
Sauce à pizza	2-3 oz (59.1 a 88.7 ml)	Utilisez votre sauce de pâte à pizza préférée ou sauce à pizza achetée toute prête
Pepperoni ou Salami	2-3 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilisez votre marque de pepperoni ou de salami préférée.
Mozzarella	2-4 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilisez de la mozzarella fraîche et ajoutez-en au fur et à mesure, ou utilisez de la mozzarella râpée.
Sel marin	selon votre goût	Utilisez votre sel marin préféré, moulu fin ou gros, selon votre préférence.
Huile d'olive	selon votre goût	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge de bonne qualité pour obtenir la meilleure saveur.
Feuilles de basilic frais*	15-20 feuilles	Utilisez des feuilles d'origan frais entières. *L'origan frais fournit une excellente saveur et une belle apparence, mais du basilic sec peut être utilisé si de l'origan frais n'est pas disponible.
Farine	1/2 - 1 tasse	Pour saupoudrer la palette et la pâte à pizza de farine

Équipement

Palette à pizza (en bois)	Utilisez une palette à pizza en bois saupoudrée de farine afin de transférer votre pizza dans la Boîte de four à pizza.
Louche ou grande cuillère	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Pelle ronde ou spatule à pizza	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Palette à pizza (en métal)	Utilisez une palette à pizza en métal pour retirer votre pizza cuite de la Boîte de four à pizza et pour la transférer sur une planche à découper ou un plateau de service.
Rouleau (facultatif)	Nous vous recommandons d'étirer votre pâte à pizza pour de meilleurs résultats, même si vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie si vous le souhaitez.

Recettes

Instructions

- Étape 1** Saupoudrez la palette à pizza en bois avec de la **farine**.
- Étape 2** Enduisez la **pâte à pizza** avec de la **farine** en retournant la **pâte à pizza** d'un côté puis de l'autre.
- Étape 3** Étirez la pâte à la main ou utilisez un rouleau pour étirer la **pâte à pizza** pour former un disque de 12 po.
- Étape 4** Placez la **pâte à pizza** étirée sur la **palette à pizza en bois**.
- Étape 5** En utilisant une louche ou grande cuillère, placez la **sauce à pizza** au centre de votre **pâte à pizza**, et à l'aide d'un mouvement circulaire, répartissez-la niformément sur la pizza.
- Étape 6** Répartissez le **pepperoni ou le salami** uniformément sur votre **pâte à pizza**.
- Étape 7** Répartissez la **mozzarella** uniformément sur votre **pâte à pizza**.
- Étape 8** Saupoudrez la **pâte à pizza** de **sel marin**.
- Étape 9** Versez un peu d'**huile d'olive** sur la **pâte à pizza**, en commençant au centre et en suivant un mouvement circulaire ou en spirale vers le bord extérieur. Vous pouvez aussi brosser ou enduire une petite quantité d'**huile d'olive** sur la pizza et sur les bords de la croûte pour la brunir si nécessaire.
- Étape 10** Enfourez la pizza dans la Boîte de four à pizza et faites cuire pendant une minute.
- Étape 11** À l'aide de la pelle ronde ou de la spatule à pizza, faites tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour toutes les 30 à 45 secondes pour brunir la pizza uniformément.
- Étape 12** Une fois votre pizza presque prête (après environ 2 minutes et demie à 3 minutes*), retirez la pizza avec la palette à pizza en métal et répartissez uniformément les **feuilles d'origan** sur la pizza. Continuez la cuisson pendant 30 à 45 secondes.
- Étape 13** Retirez la pizza et dégustez!

*Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les conditions météorologiques, l'état du gril, et ses performances telles que son rendement thermique, font varier les durées de cuisson.



Recettes

Pizza pour dessert à la banane et au Nutella® - Quantité : Une pizza de 12 à 13 pouces

Ingredient	Quantity	Remarques
Pâte à pizza	1 boule	Utilisez votre recette de pâte à pizza préférée ou votre pâte à pizza achetée toute prête
Nutella®	2-3 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilisez du Nutella® ou votre pâte à tartiner au chocolat/noisettes préférée.
Banane	2-4 oz (56.7g-113.4g)	Pelez et coupez la bananes en tranches circulaires ou en cubes.
Sel marin	selon votre goût	Utilisez votre sel marin préféré, moulu fin ou gros, selon votre préférence.
Huile d'olive	selon votre goût	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge de bonne qualité pour obtenir la meilleure saveur.
Noisettes*	selon votre goût	Vous pouvez utiliser vos noisettes entières ou hachées, selon votre préférence. *Vous pouvez utiliser des amandes, des noix ou des cacahuètes entières, tranchées ou hachées.
Farine	1/2 - 1 tasse	Pour saupoudrer la palette et la pâte à pizza de farine

Équipement

Palette à pizza (en bois)	Utilisez une palette à pizza en bois saupoudrée de farine afin de transférer votre pizza dans la Boîte de four à pizza.
Louche ou grande cuillère	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Pelle ronde ou spatule à pizza	Utilisez une pelle ronde ou une spatule à pizza pour faire tourner votre pizza tout au long du processus de cuisson.
Palette à pizza (en métal)	Utilisez une palette à pizza en métal pour retirer votre pizza cuite de la Boîte de four à pizza et pour la transférer sur une planche à découper ou un plateau de service.
Rouleau (facultatif)	Nous vous recommandons d'étirer votre pâte à pizza pour de meilleurs résultats, même si vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie si vous le souhaitez.

Recettes

Instructions

- Étape 1** Saupoudrez la palette à pizza en bois avec de la **farine**.
- Étape 2** Enduisez la **pâte à pizza** avec de la **farine** en retournant la **pâte à pizza** d'un côté puis de l'autre.
- Étape 3** Étirez la pâte à la main ou utilisez un rouleau pour étirer la pâte à pizza pour former un disque de 12 po.
- Étape 4** Placez la **pâte à pizza** étirée sur la **palette à pizza en bois**.
- Étape 5** Mélangez le **Nutella®** pour qu'il soit plus crémeux et plus facile à étaler.
- Étape 6** Répartissez délicatement le **Nutella®** sur votre **pâte à pizza**, en prenant soin de ne pas percer la pâte. Ceci peut être plus facile à réaliser à la main.
- Étape 7** Répartissez les **bananes** uniformément sur votre **pâte à pizza**.
- Étape 8** Répartissez les **noisettes** uniformément sur votre **pâte à pizza**.
- Étape 9** Saupoudrez la **pâte à pizza** de **sel marin**.
- Étape 10** Versez un peu d'**huile d'olive** sur la **pâte à pizza**, en commençant au centre et en suivant un mouvement circulaire ou en spirale vers le bord extérieur. Vous pouvez aussi broser ou enduire une petite quantité d'**huile d'olive** sur la pizza et sur les bords de la croûte pour la brunir si nécessaire.
- Étape 11** Enfourez la pizza dans la Boîte de four à pizza et faites cuire pendant une minute.
- Étape 12** À l'aide de la pelle ronde ou de la spatule à pizza, faites tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour toutes les 30 à 45 secondes pour brunir la pizza uniformément. Faites cuire pendant +/-3 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite à votre goût*.
- Étape 13** Retirez la pizza et dégustez!

*Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les conditions météorologiques, l'état du gril, et ses performances telles que son rendement thermique, font varier les durées de cuisson.



Autres idées de recettes à réaliser avec la Boîte de four à pizza.

Le Four à pizza BakerStone peut être utilisé pour cuire presque tout ce que vous le feriez dans un four domestique, et beaucoup plus! Voici quelques suggestions ci-dessous pour vous aider à commencer à planifier vos repas gastronomiques. Vous trouverez l'intégralité des recettes sur le site www.bakerstonebox-.com/recipes.html.

REMARQUE : *Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres de cordiérite. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des tâches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.*

- **Saisissez un steak en quelques minutes!**

Il vous suffit de préchauffer une poêle en fonte dans la Boîte de four à pizza, de l'assaisonner puis de le saisir d'un côté puis de l'autre. Rôtir jusqu'à ce que la température désirée* soit atteinte. Ceci vous permet de créer un steak caramélisé à l'extérieur et de garder à l'intérieur tous les jus et les saveurs!

- **Faites rôtir un filet de saumon avec sa peau, comme dans un restaurant à quatre étoiles!**

Placez une feuille d'aluminium dans le bas d'un plat à rôtir en métal, enduisez la feuille d'aluminium avec de l'huile d'olive, enduisez le filet de saumon avec de l'huile d'olive et des condiments, puis placez le saumon avec la peau vers le bas dans le plat sur la feuille d'aluminium, et faites rôtir à la température désirée*. Dégustez votre saumon parfaitement cuit avec une peau craquante!

- **Préparez des lasagnes et des ragoûts délicieux!**

Préparez vos ragoûts et vos lasagnes préférées, comme si vous le faisiez dans votre four, en veillant à utiliser un plat à rôtir en métal, tout en assurant une cuisson par faite. Tournez le plat tout au long du processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

- **Préparez vos légumes rôtis avec expertise!**

Placez une feuille d'aluminium dans le fond d'un plat à rôtir, enduisez la feuille d'aluminium d'huile d'olive, assaisonnez vos légumes préférés (choux de Bruxelles, assortiment de légumes racines, oignons, carottes, pommes de terre ou de toute combinaison de ceux-ci) avec de l'huile d'olive et votre choix de condiments, répartissez dans le plat à rôtir en couches régulières et faites rôtir jusqu'à obtenir la consistance désirée.

- **Préparez des cookies, des gâteaux, des tartes, des muffins et plus encore!**

Préparez votre recette favorite ou utilisez un dessert acheté en magasin et faites cuire sur une plaque métallique, dans un moule pâtissier en métal, un moule à tarte ou un moule à muffin métallique. Faites tourner le plat tout au long du processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

- **Faites cuire des baguettes de style artisanal, des ciabattas, des pains ronds, des naans, des pitas, et plus encore!**

Préparez votre style favori de pain, galette ou pain rond (tout en gardant à l'esprit que la hauteur de la chambre de cuisson est de 3 po), ou achetez votre pâte toute prête en magasin ou votre pain partiellement cuit. À l'aide d'une palette à pizza en bois saupoudrée de farine, transférez votre pain directement dans le foyer de votre Four à pizza. Faites cuire jusqu'à obtenir une cuisson parfaite, en faisant tourner le mets tout au long du processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

- **Préparez des croissants et biscuits légers et moelleux, et plus encore.**

Préparez votre recette de croissants ou biscuits préférée ou utilisez une variété achetée en magasin, puis disposez sur une feuille de cuisson en métal. Faites cuire jusqu'à obtenir un résultat moelleux, doré et bien cuit. Faites tourner le plat tout au long du processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

***La consommation de viandes, volailles, poissons, crustacés ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.**



Advertencias

Precauciones de seguridad: lea antes de utilizar el horno tipo cajón para pizza

Para minimizar el riesgo de lesiones graves por quemaduras o de daños a la propiedad, observe las precauciones de seguridad que se indican a continuación cuando utilice el horno tipo cajón para pizza:

- ⚠ Use su horno tipo cajón para pizza solamente en una parrilla de gas para exteriores que esté bien ventilada, tenga adecuado mantenimiento y con la tapa de la barbacoa completamente abierta en todo momento.
- ⚠ Siempre use guantes para horno resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar en exteriores cuando manipule el horno tipo cajón para pizza.
- ⚠ No toque el exterior del horno tipo cajón para pizza cuando esté en la parrilla hasta que se haya enfriado. La carcasa metálica negra puede alcanzar temperaturas de 400 °F (200 °C) +/- durante el uso.
- ⚠ No encienda ni precaliente la barbacoa antes de colocar el horno tipo cajón para pizza en la parrilla.
- ⚠ No deje desatendido el horno tipo cajón para pizza ni permita la presencia de niños sin supervisión en las cercanías mientras esté encendida la barbacoa.
- ⚠ Use solo loza o utensilios adecuados para hornear pizza cuando hornee o limpie su horno tipo cajón para pizza. No use plástico, silicona ni vidrio.
- ⚠ No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.
- ⚠ Las piedras son frágiles y se pueden romper. No toque las piedras ni ninguna otra parte del horno tipo cajón para pizza mientras esté en uso.
- ⚠ Para limpiar las piedras, caliente el horno tipo cajón para pizza durante 15 minutos después de haber cocinado los alimentos y raspe cualquier residuo que haya quedado. No utilice agentes de limpieza ni otros líquidos para limpiar las piedras.
- ⚠ No retire el horno tipo cajón para pizza de la barbacoa hasta que este se haya enfriado completamente. Deje transcurrir 90 minutos por lo menos después de apagar la barbacoa para retirarlo. No use agua ni otros agentes para contribuir a enfriar el horno tipo cajón para pizza después del uso.
- ⚠ No coloque gasolina, alcohol, productos de madera, carbón ni ningún otro material combustible en la cámara de horneado (a menos que BakerStone lo haya aprobado).
- ⚠ El horno tipo cajón para pizza nunca se debe usar en interiores ni para fines de calefacción.

Índice	Página
1 Lo que necesita para hornear una pizza	37
2 Cómo usar el horno tipo cajón para pizza	38
3 Instrucciones de mantenimiento	41
4 Receta de masa básica para pizza	42
5 Receta de salsa simple para pizza	44
6 Receta de pizza Margarita	45
7 Receta de pizza de salchichón o salami	47
8 Receta de pizza de postre de Banana y Nutella®	49
9 Otras ideas para su horno tipo cajón para pizza	51



Esto es lo que necesita para crear una pizza de gourmet.

Ingredientes	Notas
Masa para pizza*	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 42 para la receta).
Salsa para pizza	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 44 para la receta).
Queso	El queso mozzarella fresco es excelente o puede utilizar su queso preferido.
Hierbas, especias y sal	Use albahaca u orégano fresco y una buena sal marina.
Aceite de oliva	Use un aceite de oliva extravirgen de buena calidad para mejor sabor.
Tipos de cobertura	Use vegetales cortados/rebanados, carnes precocidas, etc. ¡Sea creativo!

*Puede adquirir la masa para pizza lista para usar en muchos supermercados, tiendas de víveres, pizzerías y tiendas de alimentos de gourmets cerca de usted. Pídala; usar masa fresca para pizza mejorará considerablemente la experiencia de la pizza BakerStone. Y si realmente desea perfeccionar su propia pizza de gourmet, lea las recetas de esta guía que comienzan en la página 5. ¡Con un poco de práctica, creará su propia pizza de gourmet en muy poco tiempo!

Equipo	Notas
Parrilla de gas de 3 o más quemadores	
Horno tipo cajón para pizza de BakerStone	
Pala de madera para pizza	Este es un implemento económico que puede marcar una gran diferencia en su empeño por crear su propia pizza de gourmet. Una pala de madera para pizza espolvoreada con harina le permitirá preparar y recubrir sus pizzas y luego introducirla fácilmente en el horno tipo cajón para pizza de forma exitosa y confiada una y otra vez.
Paleta ancha para pizza	Otro implemento económico pero indispensable es la espátula de mango largo o la paleta redonda para pizza, la cual le permitirá girarla fácilmente y atender su pizza de gourmet u otros alimentos elaborados con masa de pan mientras se hornean en el horno tipo cajón para pizza.
Pala metálica para pizza	El implemento final por antonomasia en su afán de crear su propia pizza de gourmet es la pala metálica para pizza. Este implemento de hoja delgada le permite retirar de forma experta y transportar su pizza de gourmet a sus entusiastas adoradores.

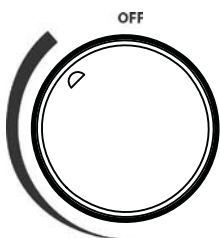


Cómo usar el horno tipo cajón para pizza

⚠ ADVERTENCIA: Lea completamente todas las precauciones de seguridad que se encuentran al comienzo y en toda esta guía antes de utilizar su horno tipo cajón para pizza. El horno tipo cajón para pizza se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. No seguir las precauciones cuando use el horno tipo cajón para pizza puede ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad.



0.5" (1.2cm)
1.0" (2.5cm) o más



PASO 1. Abra la tapa de la parrilla de gas que se utilizará con el horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** La tapa de la parrilla de gas debe permanecer **ABIERTA EN TODO MOMENTO** mientras el horno tipo cajón para pizza esté en la parrilla.

AVISO: Si su configuración de barbacoa/parrilla incluye una **PLACA CALIENTE (plancha)**, retírela antes del uso, centre la sección restante de la placa de la parrilla abierta en la barbacoa/parrilla y coloque el Horno tipo cajón para pizza de BakerStone.

PASO 2. Coloque el horno tipo cajón para pizza en la rejilla de cocción de la parrilla, dejando un espacio de 0.5" (1.2 cm) entre el borde frontal del horno tipo cajón para pizza y el borde frontal de la rejilla de cocción de la parrilla y al menos 1" (2.5 cm) de espacio entre ambos bordes laterales del horno tipo cajón para pizza y ambos bordes laterales de la rejilla de cocción.

ADVERTENCIA: No dejar los espacios indicados anteriormente puede ocasionar la restricción del flujo de aire y una ventilación inadecuada de su parrilla. Esto podría ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad. **NO UTILICE EL HORNO TIPO CAJÓN PARA PIZZA CON SU PARRILLA DE GAS SI NO PUEDE DEJAR EL ESPACIO ADECUADO PARA LA VENTILACIÓN SEGÚN SE HA INDICADO ANTERIORMENTE.**


PASO 3. Con la tapa de la parrilla completamente abierta y respetando los espacios mencionados alrededor del horno tipo cajón para pizza, encienda la parrilla de gas según lo indica el fabricante de la parrilla de gas.

PASO 4. Coloque todos los quemadores en HIGH y precaliente el horno tipo cajón para pizza durante 20 minutos.




Indicador de rango de temperatura

PASO 5. Ajuste la configuración del quemador de la parrilla de gas para obtener el rango de temperatura deseado de los alimentos que va a hornear. **NOTA: El indicador de rango de temperatura tarda 15 minutos en funcionar.**

Para hornear panes y galletas, ajuste el calor de la parrilla para que el indicador se lea en la  zona de hornear.

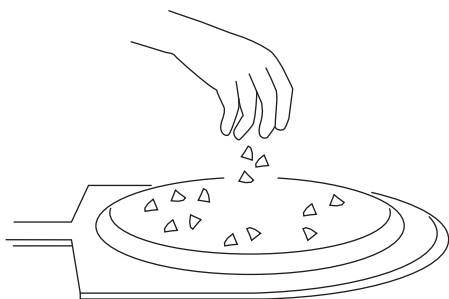
Para hornear pizza y asar carnes y vegetales, ajuste el calor para que el indicador se lea en la  zona de hornear.

 = 200°-500° F
93°-260° C

 = 500°-800° F
260°-427° C

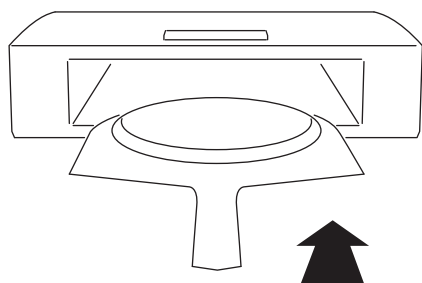
NOTA: El indicador de rango de temperatura no es un instrumento de medición preciso.

PASO 6. Espolvoree con harina una pala de madera para pizza (aproximadamente 2 cucharadas de harina) y esparza alrededor de la tabla para cubrir uniformemente toda la pala. Seguidamente, sosteniendo la pala a un ángulo de 45 grados sobre el fregadero, golpee ligeramente la pala para retirar el exceso de harina. **NOTA:** Esto tiene la finalidad de impedir que la pizza se pegue a la pala cuando la introduce en el horno tipo cajón para pizza.



PASO 7. Coloque una masa para pizza extendida a mano o con un rodillo en la pala enharinada. Cree su pizza utilizando su salsa y elementos preferidos.

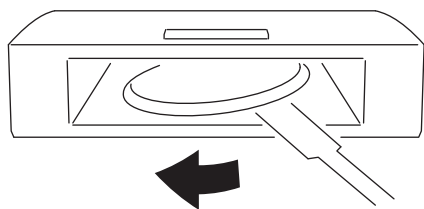
PASO 8. Usando la pala para pizza, introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza.



NOTA: Esto se puede lograr colocando la pala para pizza aproximadamente a la mitad del horno tipo cajón para pizza y haciendo un movimiento rápido hacia atrás y hacia adelante mientras desliza la pala fuera del horno tipo cajón para pizza. Consulte el sitio web www.bakerstonebox.com para una demostración en video. **ADVERTENCIA: No utilizar la pala para pizza para introducir la pizza puede ocasionar lesiones graves.**

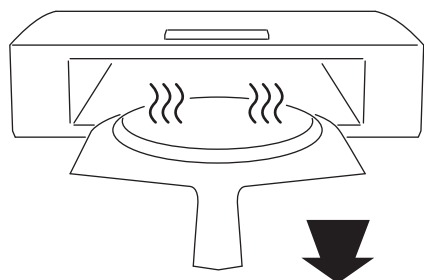
NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carne, artículos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

PASO 9. Hornee la pizza durante 1 minuto* para permitir que la corteza endurezca.



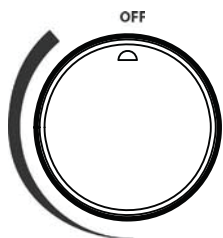
PASO 10. Después de 1 minuto*, use una espátula larga o el implemento para girar la pizza y dele de 1/4 a 1/3 de vuelta aproximadamente cada 45 segundos*. Hornee la pizza durante 2-4 minutos* aproximadamente, teniendo cuidado de no quemarla.

NOTA: El horno tipo cajón para pizza está más caliente en la parte posterior. Gire su pizza periódicamente para lograr que se hornee uniformemente. **ADVERTENCIA:** Tocar el horno tipo cajón para pizza con su mano o la piel sin protección podría ocasionar lesiones graves.



PASO 11. Utilizando una pala metálica para pizza, retire la pizza totalmente cocida del horno tipo cajón para pizza y transfírela a una tabla para cortar o a una bandeja para servir y deje enfriar.

NOTA: La pizza estará muy caliente cuando la retire del horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** Retirar la pizza con un implemento distinto de la pala para pizza podría ocasionar lesiones graves..



PASO 12. Cuando termine de hornear, gire los quemadores de la parrilla de gas a la posición "Off" (apagado) y deje que la parrilla de gas y el horno tipo cajón para pizza se enfríen durante un período de noventa (90) minutos por lo menos. **NOTA:** Si es necesario limpiar, deje los quemadores encendidos y continúe calentando el horno durante 15 minutos antes de limpiar. Después de limpiar, gire los quemadores de la parrilla de gas a la posición "Off" (apagado) y deje que la parrilla de gas y el horno tipo cajón para pizza se enfríen durante un período de noventa (90) minutos por lo menos. [Consulte la página 5 para las instrucciones de mantenimiento y limpieza]

ADVERTENCIA: Si toca la parrilla o el horno tipo cajón para pizza antes de que se enfríe completamente pueden ocurrir lesiones graves.

***Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. Pueden variar dependiendo de las condiciones climáticas, la condición o el funcionamiento de la parrilla de gas.**

Mantenimiento y Limpieza

Permita que el horno tipo cajón para pizza se enfríe completamente antes de retirarlo de la parrilla de gas.

No utilice limpiadores domésticos ni líquidos en las piedras.

No utilice limpiadores domésticos en la carcasa metálica.

Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido solo cuando haya enfriado completamente.

Después de hornear la última pizza, puede limpiar el horno tipo cajón para pizza dejando que los quemadores permanezcan en "high" aproximadamente durante 15 minutos. Cualquier residuo que haya quedado se quema y los restos se pueden empujar hacia la parte posterior del horno.

Las piedras se oscurecerán con el tiempo por causa de los ingredientes o el exceso de harina pero ello no afecta el rendimiento ni el funcionamiento del horno tipo cajón para pizza.

NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

Localización y solución de problemas

Si su Horno tipo cajón para pizza no alcanza la temperatura de horneado adecuada, puede utilizar mayor cantidad de reguladores de llama, cubiertas adicionales para retener el calor o barras Flavorizer®. Estas piezas se encuentran entre la rejilla de cocción y los quemadores y desvían el calor de los quemadores hacia abajo. Retire estas piezas e inténtelo de nuevo.

Servicio de atención al cliente

Para preguntas en general, escríbanos al support@bakerstonebox.com

Para el reemplazo de piezas o hacer valer la garantía, escríbanos al correo electrónico support@bakerstonebox.com

Recetas

Receta de masa básica para pizza: Rinde 6-8 bolas de masa

Ingredientes	Cantidad	Notas
Harina	8 tazas	Se recomienda una mezcla al 50/50 de harina para todo uso y harina para pan. Ajuste la proporción al gusto.
Agua	21 oz (621 ml)	Use agua fresca del grifo, no agua fría.
Levadura		
Levadura fresca*	1/2 cdita	1/2 Use una cucharadita "colmada".
o Levadura activa seca (ADY)	2 cdita	* La levadura fresca es la mejor para desarrollar el sabor.
o Levadura instantánea seca (IDY)	2 cdita	
Sea Salt	2 Tbsp	La sal finamente molida se incorpora mejor a la masa.

Equipo	Notas
Mezcladora de pedestal	Necesitará una mezcladora de pedestal con un accesorio de gancho para amasar en esta receta.

Instrucciones

- Paso 1** Vierta **agua** en el tazón para mezclar.
- Paso 2** Añada **levadura** al **agua** en el tazón. Si utiliza **levadura fresca**, tómela con la mano y trabájela mientras se va disolviendo. Si utiliza **ADY** o **IDY**, mézclela en el agua y revuelva para disolverla. Déjela reposar 5 minutos.
- Paso 3** Fije el gancho para amasar y coloque en la posición más baja; en el transcurso de los próximos 3 minutos, incorpore lentamente 70-80 % de la harina (no tiene que ser exacto) en la mezcla de **agua** y **levadura**. Una vez combinada, retire el tazón del pedestal, cúbralo con una toalla húmeda o envoltura plástica y deje reposar 30 minutos.
- Paso 4** Combine la **sal marina** con la **harina** restante.
- Paso 5** Coloque nuevamente el tazón en el pedestal de la mezcladora, y a en la velocidad más baja, incorpore lentamente la **harina** y la **sal marina** restante en la masa, aproximadamente de 2 a 3 minutos.

- Paso 6** Continúe mezclando en la velocidad más baja durante 10 minutos, comprobando que la masa no forme simplemente una bola alrededor del gancho para masa. Si la masa forma una bola alrededor del gancho y no se está amasando, detenga la mezcladora y retire la masa del gancho y luego vuelva a comenzar a mezclar. Para mejores resultados es preferible que la masa permanezca tan fresca como sea posible durante el proceso de mezclado. Ocasionalmente puede detener la mezcladora para revisar si la masa está aumentando de temperatura. Si esto ocurre, detenga la mezcladora durante 30 segundos o 1 minuto y vuelva a comenzar a mezclar.
- Paso 7** Coloque la masa en una encimera limpia y dele forma rectangular con un espesor de 1 o 2 pulgadas (2.5 cm o 5 cm) aproximadamente. Deje reposar la masa en la encimera, tapada con una toalla húmeda o una envoltura plástica durante 1-1/2 horas o 2 horas.
- Paso 8** Corte la masa en 2 franjas y forme bolas. Haga las bolas sosteniendo el extremo de una franja en su mano y enrollando el extremo con sus pulgares y por debajo con los dedos. Debe hacer esto unas cuantas veces hasta que tenga una masa de tamaño mediano a grande (9 o 10 onzas [226.8 g a 283.5 g] de masa). En este punto, sostenga la bola de masa en una mano y usando el pulgar y el índice de la otra, apriete lentamente en la base de la bola de masa donde desee cortarla. Debe oprimir a través de la masa, no romperla ni rasgarla. Debe obtener 3 o 4 bolas de cada franja.
- Paso 9** Coloque las bolas de masa en envase(s) ligeramente espolvoreados con harina y cubra con una tapa o envoltura plástica. Los envases grandes para guardar alimentos del tamaño de una cacerola grande son adecuados.
- Paso 10** Ahora tiene dos opciones:
- 1) **FERMENTAR EN AMBIENTE CÁLIDO:** Deje que el envase con la masa permanezca en la encimera en un lugar fresco y seco (alrededor de 70 °F [21.1 °C]) durante 4 a 6 horas ¡y ya está listo para hacer la pizza!
 - 2) **FERMENTAR EN AMBIENTE FRÍO*:** Deje que el envase de la masa permanezca en el refrigerador de 12 horas a 3 días. Mientras más tiempo deje reposar la masa, más se desarrolla el sabor. En nuestra opinión, los mejores resultados se obtienen de 1 a 3 días, aunque lo animamos a experimentar con diferentes métodos y horas para determinar su tipo preferido de corteza.
- * Si usa el método para FERMENTAR EN AMBIENTE FRÍO, saque la masa del refrigerador 2 o 3 horas antes de hornear las pizzas para que pueda estirla más fácilmente.



Salsa de pizza estilo napolitano - Rinde: 12 a 16 onzas (354.9 ml a 473.2 ml) aproximadamente

Ingredientes	Cantidad	Notas
Tomates enteros pelados*	Envase de 28oz	Los tomates San Marzano son el tipo preferido * Puede usar su marca preferida de tomates enteros pelados o tomates enteros pelados con albahaca si no encuentra los San Marzano. Para mejores resultados, trate de encontrar una marca que ofrezca "en puré" en vez de "en jugo" o "en agua".
Sal marina	1 cdita	La sal finamente molida se incorpora mejor a la salsa - Añada más al gusto a razón de 1/2 cdita. de cada vez

Equipo	Notas
Procesador de alimentos, licuadora o un pasapuré	Un pasapuré con el disco grueso brinda los mejores resultados ya que no tiene que preocuparse de que la mezcla esté demasiado licuada y la salsa quede poco espesa. Un procesador de alimentos o la licuadora también son buenas opciones, pero utilice el botón PULSE (pulsar) para que pueda controlar la consistencia con toques para cortar/licuar hasta que logre la consistencia deseada.

Instrucciones

Paso 1 Abra el envase de los **tomates** y guarde el puré o el líquido.

Paso 2 Retire los **tomates** del líquido, uno de cada vez, y mientras sostiene la mano dentro del fregadero o sobre él, retire el exceso de líquido utilizando el pulgar para presionar sobre un lado del **tomate** mientras oprime suavemente la mano formando un puño alrededor de él. Coloque el **tomate** exprimido/escurrido en el tazón/envase del procesador de alimentos, licuadora o pasapuré.

Paso 3 Añada la **sal marina** a los **tomates**.

Paso 4 Elija el método para moler/picar/licuar entre los que siguen:

PASAPURÉ : Coloque su pasapuré sobre un tazón y mueva manualmente los tomates en el pasapuré utilizando el disco grueso hasta que solo la piel permanezca en el pasapuré.

PROCESADOR DE ALIMENTOS: Utilizando el botón PULSE (pulsar) de su procesador de alimentos, vaya cortando hasta que logre una consistencia de salsa espesa.

LICUADORA: Utilizando el botón PULSE (pulsar) de su licuadora, licúe hasta que logre una consistencia de salsa espesa (es posible que deba añadir una pequeña cantidad del líquido/puré reservado para que el contenido comience a moverse en la licuadora).

Paso 5 Transfiera la salsa a un tazón, si fuese necesario, añada/incorpore suficiente puré/líquido reservado para lograr la consistencia deseada.



Recetas

Pizza Margarita: Rinde: Una pizza de 12" o 13" (30.5 cm a 33 cm)

Ingredientes	Cantidad	Notas
Masa para pizza	1 bola	Utilice su receta preferida de masa para pizza o la masa para pizza que se compra en la tienda.
Salsa para pizza	2-3 oz (59.1 a 88.7 ml)	Utilice su receta preferida de salsa para pizza o la salsa para pizza que se compra en la tienda.
Queso mozzarella	2-4 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilice queso mozzarella fresco y vaya separándolo a medida que lo utiliza o use mozzarella rallado.
Sal marina	al gusto	Utilice su tipo preferido de sal marina; la que está finamente molida o la gruesa son aceptables.
Aceite de oliva	al gusto	Utilice aceite de oliva extra virgen (EVOO) de buena calidad para el mejor sabor.
Hojas de albahaca fresca*	6-10 hojas	Use hojas de albahaca frescas enteras o en trozos. * La albahaca fresca brinda un excelente sabor y apariencia pero puede utilizar las hojas secas también si no encuentra las frescas.
Harina	1/2 - 1 taza	Para espolvorear la pala y la masa de la pizza.

Equipo

Pala para pizza (madera)	Use una pala de madera para pizza espolvoreada con harina para transferir su pizza al horno tipo cajón para pizza.
Cucharón o cuchara grande	Use un cucharón o cuchara grande para transferir la salsa de pizza a la masa de pizza extendida.
Paleta redonda para pizza o espátula	Use una paleta redonda para pizza o espátula para girar su pizza durante todo el proceso de cocción.
Pala para pizza (metal)	Use una pala metálica para pizza para retirar la pizza cocida del horno tipo cajón para pizza y transferirla a una tabla para cortar o bandeja para servir.
Rodillo (opcional)	Recomendamos que estire la masa para pizza a mano para mejores resultados, aunque también puede utilizar un rodillo si lo desea.

Instrucciones

- Paso 1** Espolvoree con **harina** una pala de madera para pizza.
- Paso 2** Recubra la **masa para pizza** con **harina** de un lado y luego del otro.
- Paso 3** Estire a mano o use un rodillo para extender la **masa para pizza** en un redondel de 12" (30.5 cm).
- Paso 4** Coloque la **masa para pizza** en la **pala de madera para pizza**.
- Paso 5** Utilizando un cucharón o una cuchara grande, coloque la **salsa para pizza** en el centro de su **masa para pizza** y con un movimiento circular, esparza uniformemente sobre la pizza.
- Paso 6** Distribuya uniformemente el **queso mozzarella** sobre la **pizza**.
- Paso 7** Rocíe la **sal marina** sobre la **masa para pizza**.
- Paso 8** Rocíe **aceite de oliva** ligeramente sobre la **masa de pizza**, comenzando en el centro y continuando con un movimiento circular/esprial hacia el borde exterior. También puede frotar una pequeña cantidad de **aceite de oliva** sobre la parte superior y el borde exterior de la masa para contribuir a que la masa se dore si lo desea.
- Paso 9** Introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza y cocínela durante 1 minuto.
- Paso 10** Utilizando la paleta redonda para pizza o la espátula gire la pizza 1/4 o 1/3 de vuelta cada 30 o 45 segundos para dorar uniformemente su pizza.
- Paso 11** Una vez que su pizza esté casi lista (después de aprox. 2 1/2 a 3 minutos*) retire la pizza con la pala metálica para pizza y distribuya uniformemente las **hojas de albahaca** sobre la pizza y cocínela durante 30 o 45 segundos.
- Paso 12** ¡Retírela y disfrútela!

*Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. Las condiciones climáticas, la condición de la parrilla y el rendimiento de la parrilla, tal como la clasificación de BTU afectan los tiempos de cocción.



Recetas

Pizza de salchichón o salami: Rinde: Una pizza de 12" o 13" (30.5 cm a 33 cm)

Ingredientes	Cantidad	Notas
Masa para pizza	1 bola	Utilice su receta preferida de masa para pizza o la masa para pizza que se compra en la tienda.
Salsa para pizza	2-3 oz (59.1 a 88.7 ml)	Utilice su receta preferida de salsa para pizza o la salsa para pizza que se compra en la tienda.
Salchichón o salami	2-3 oz (56.7 g 113.4 g)	Use su marca preferida de salchichón o salami.
Queso mozzarella	2-4 oz (56.7 g 113.4 g)	Utilice queso mozzarella fresco y vaya separándolo a medida que lo utiliza o use mozzarella rallado.
Sal marina	al gusto	Utilice su tipo preferido de sal marina; la finamente molida o la gruesa son aceptables.
Aceite de oliva	al gusto	Utilice aceite de oliva extra virgen (EVOO) de buena calidad para el mejor sabor.
Fresh Oregano Leaves*	15-20 hojas	Utilice hojas enteras de orégano fresco. * El orégano fresco brinda un excelente sabor y apariencia pero puede utilizar las hojas secas también si no encuentra las frescas.
Harina	1/2 - 1 taza	Para espolvorear la pala y la masa de la pizza.

Equipo

Pala para pizza (madera)	Use una pala de madera para pizza espolvoreada con harina para transferir su pizza al horno tipo cajón para pizza.
Cucharón o cuchara grande	Use un cucharón o cuchara grande para transferir la salsa de pizza a la masa de pizza extendida.
Paleta redonda para pizza o espátula	Use una paleta redonda para pizza o espátula para girar su pizza durante todo el proceso de cocción.
Pala para pizza (metal)	Use una pala metálica para pizza para retirar la pizza cocida del horno tipo cajón para pizza y transferirla a una tabla para cortar o bandeja para servir.
Rodillo (opcional)	Recomendamos que estire la masa para pizza a mano para mejores resultados, aunque también puede utilizar un rodillo si lo desea.

Instrucciones

- Paso 1** Espolvoree con **harina** una pala de madera para pizza .
- Paso 2** Recubra la **masa para pizza** con **harina** colocándola de un lado y luego del otro.
- Paso 3** Estire a mano o use un rodillo para extender la **masa para pizza** en un redondel de 12" (30.5 cm).
- Paso 4** Coloque la **masa para pizza** en la **pala de madera para pizza**.
- Paso 5** Utilizando un cucharón o una cuchara grande, coloque la **salsa para pizza** en el centro de su **masa para pizza** y con un movimiento circular, esparza uniformemente sobre la pizza.
- Paso 6** Distribuya uniformemente el **salchichón o el salami** sobre la **pizza**.
- Paso 7** Distribuya uniformemente el **queso mozzarella** sobre la **pizza**.
- Paso 8** Rocíe la **sal marina** sobre la **masa para pizza**.
- Paso 9** Rocíe **aceite de oliva** ligeramente sobre la **masa de pizza**, comenzando en el centro y continuando con un movimiento circular/esprial hacia el borde exterior. También puede frotar una pequeña cantidad de **aceite de oliva** sobre la parte superior y el borde exterior de la masa para contribuir a que la masa se dore si lo desea.
- Paso 10** Introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza y cocínela durante 1 minuto.
- Paso 11** Utilizando la paleta redonda para pizza o la espátula gire pizza 1/4 o 1/3 de vuelta cada 30 o 45 segundos para dorar uniformemente su pizza.
- Paso 12** Una vez que su pizza esté casi lista (después de aprox. 2 1/2 a 3 minutos*) retire la pizza con la pala metálica para pizza, distribuya uniformemente las **hojas de orégano** sobre la pizza y cocine durante 30 o 45 segundos.
- Paso 13** ¡Retírela y disfrútela!

*Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. Las condiciones climáticas, la condición de la parrilla y el rendimiento de la parrilla, tal como la clasificación de BTU afectan los tiempos de cocción.



Recetas

Pizza de postre de banana y Nutella: Rinde: Una pizza de 12" o 13" (30.5 cm a 33 cm)

Ingredientes	Cantidad	Notas
Masa para pizza	1 bola	Utilice su receta preferida de masa para pizza o la masa para pizza que se compra en la tienda.
Nutella®	2-3 oz (56.7 g 113.4 g)	Use Nutella® o su producto preferido de chocolate/avellana para untar.
Banana	2-4 oz (56.7 g 113.4 g)	Pele y rebane la banana en ruedas o en cubos
Sal marina	al gusto	Utilice su tipo preferido de sal marina; la que está finamente molida o la gruesa son aceptables.
Aceite de oliva	al gusto	Utilice aceite de oliva extra virgen (EVOO) de buena calidad para el mejor sabor.
Avellanas*	al gusto	Puede dejar las avellanas enteras o cortarlas si lo desea. *Puede sustituir cualquier tipo de frutos secos enteros, rebanados o cortados que desee, tales como almendras, nueces o maníes.
Harina	1/2 - 1 taza	Para espolvorear la pala y la masa de la pizza.

Equipo

Pala para pizza (madera)	Use una pala de madera para pizza espolvoreada con harina para transferir su pizza al horno tipo cajón para pizza.
Cucharón o cuchara grande	Use un cucharón o cuchara grande para transferir la salsa de pizza a la masa de pizza extendida.
Paleta redonda para pizza o espátula	Use una paleta redonda para pizza o espátula para girar su pizza durante todo el proceso de cocción.
Pala para pizza (metal)	Use una pala metálica para pizza para retirar la pizza cocida del horno tipo cajón para pizza y transferirla a una tabla para cortar o bandeja para servir.
Rodillo (opcional)	Recomendamos que estire la masa para pizza a mano para mejores resultados, aunque también puede utilizar un rodillo si lo desea.

Instrucciones

- Paso 1** Espolvoree con **harina** una pala de madera para pizza.
- Paso 2** Recubra la **masa para pizza** con **harina** colocándola de un lado y luego del otro.
- Paso 3** Estire a mano o use un rodillo para extender la **masa para pizza** en un redondel de 12" (30.5 cm).
- Paso 4** Coloque la **masa para pizza** en la **pala de madera para pizza**.
- Paso 5** Mezcle la Nutella® para lograr que esté un poco más cremosa y fácil de esparcir.
- Paso 6** Esparza suavemente la **Nutella®** alrededor de la **masa para pizza**, teniendo cuidado de no rasgarla. Es más fácil hacerlo a mano.
- Paso 7** Distribuya uniformemente las bananas sobre la masa de la pizza.
- Paso 8** Distribuya uniformemente las **avellanas** sobre la **masa de la pizza**.
- Paso 9** Rocíe la **sal marina** sobre la **masa para pizza**.
- Paso 10** Rocíe **aceite de oliva** ligeramente sobre la **masa de pizza**, comenzando en el centro y continuando con un movimiento circular/esprial hacia el borde exterior. También puede frotar una pequeña cantidad de **aceite de oliva** sobre la parte superior y el borde exterior de la masa para contribuir a que la masa se dore si lo desea.
- Paso 11** Introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza y cocínela durante 1 minuto.
- Paso 12** Utilizando la paleta redonda para pizza o la espátula gire la pizza 1/4 o 1/3 de vuelta cada 30 o 45 segundos para dorarla uniformemente. Cocine aproximadamente 3 minutos +/- o hasta que esté cocida según su preferencia*.
- Paso 13** ¡Retírela y disfrútela!

*Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. Las condiciones climáticas, la condición de la parrilla y el rendimiento de la parrilla, tal como la clasificación de BTU afectan los tiempos de cocción.



Otras ideas para hornear en su horno tipo cajón para pizza.

El horno tipo cajón para pizza de BakerStone se puede utilizar para hornear casi cualquier cosa que colocaría en un horno ¡y mucho más! Hemos indicado algunas sugerencias para ayudarles a comenzar a planear sus comidas de gourmet. Puede encontrar las recetas completas en www.bakerstonebox.com/recipes.html.

NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

- **¡Cueza a fuego directo bistés de calidad profesional en minutos!**

Simplemente precaliente un sartén de hierro fundido dentro del horno tipo cajón para pizza, sazone el bisté y luego áselo directo de un lado y luego del otro. Ase hasta lograr la temperatura deseada*. ¡Crea un exterior deliciosamente caramelizado y sella todos jugos y el sabor!

- **Ase un filete de salmón con piel ¡como en un restaurante de 4 estrellas!**

Coloque el papel de aluminio en el fondo del sartén de metal para asar, recubra el papel de aluminio con aceite de oliva, y el filete de salmón con aceite de oliva y condimentos, coloque el salmón con el lado de la piel hacia abajo en el sartén recubierto con la hoja de aluminio y ase hasta lograr la temperatura deseada*. ¡Disfrute su salmón perfectamente cocido con piel crocante!

- **¡Hornee deliciosas cacerolas y lasaña!**

Prepare su cacerola o lasaña preferida como lo haría en el horno de su hogar, utilizando una cacerola de metal para hornear y hornee hasta que esté totalmente cocida. Gire la cacerola durante el proceso para garantizar la uniformidad del horneado.

- **¡Prepare vegetales expertamente asados!**

Coloque un papel de aluminio en el fondo de una cacerola metálica para asar, recubra el papel de aluminio con aceite de oliva, mezcle sus vegetales preferidos (coles de Bruselas, vegetales de raíz surtidos, cebollas, zanahorias, papas o cualquier combinación de ellos) con aceite de oliva y sus condimentos preferidos, espáralos alrededor de la cacerola metálica para hornear en una capa uniforme y ase hasta obtener la textura deseada.

- **Hornee al estilo artesano baguettes, panes Ciabatta, bollos, naan, pita ¡y mucho más!**

Prepare su estilo preferido de pan, cocas (panes chatos) o panecillos (recuerde que el alto de la cámara de horneado es 3" [7.6 cm]) o adquiera su masa de pan preferida en la tienda o los panes semihorneados y congelados. Utilizando una pala de madera para pizza, transfiera el pan directamente al horno tipo cajón para pizza. Hornee hasta que esté perfectamente cocido, girando durante todo el proceso para garantizar la uniformidad del horneado.

- **Hornee al estilo artesano baguettes, panes Ciabatta, bollos, naan, pita ¡y mucho más!**

Prepare su estilo preferido de pan, cocas (panes chatos) o panecillos (recuerde que el alto de la cámara de horneado es 3" [7.6 cm]) o adquiera su masa de pan preferida en la tienda o los panes semihorneados y congelados. Utilizando una pala de madera para pizza, transfiera el pan directamente al horno tipo cajón para pizza. Hornee hasta que esté perfectamente cocido, girando durante todo el proceso para garantizar la uniformidad del horneado.

- **Prepare cruasanes ligeros y esponjosos, bizcochos y más.**

Prepare su receta preferida de cruasán o bizcocho o use una variedad adquirida en la tienda y colóquelos en una bandeja metálica para hornear. Hornee hasta que estén esponjosos, dorados y totalmente cocidos. Gire la bandeja durante el proceso para garantizar la uniformidad del horneado.

***Consumir carnes, pollo, mariscos y crustáceos o huevos crudos o insuficientemente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.**

