

Betty Bossi



**Pizzastein mit Schaufel, Lava**  
**Pierre à pizza, avec pelle, lave**  
**Pizza stone with peel, lava**  
**Pietra refrattaria con pala, Lava**  
**Piedra para pizza con pala, Lava**  
**38 x 30 cm**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte  
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products  
& discover delicious recipes:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali  
e scoprire deliziose ricette:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos  
y descubra deliciosas recetas:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)



Nr. 32013  
Dezember 2022

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft  
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

## Grüezi

Ich bestehe zu 100% aus lebensmittelechtem Lavagestein vom Ätna. Mit meiner gleichmässigen Wärmeaufnahme und meiner natürlichen Beschaffenheit bin ich der ideale Stein für knusprige Pizza, Brot und Fleisch. Ich bin beidseitig nutzbar, gebe keinerlei Schadstoffe ab, verhindere Rauchentwicklung selbst bei fettigen Speisen, verändere den Geschmack der Lebensmittel nicht und habe eine natürliche Antihafteffekt. Bitte beachte dazu die genaue Reinigungs- und Pflegeanleitung auf diesem Blatt.

## Vor dem ersten Gebrauch

**Pizzastein nie mit Spülmittel reinigen!**

1. Pizzastein mit Salzwasser abspülen und gut trocknen lassen.
  2. Pizzastein gut mit Pflanzenöl einölen (z.B. natives Olivenöl extra) und mind. 24 Stunden einziehen lassen.
  3. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier aufsaugen.
- Der Pizzastein ist nun gebrauchsbereit.

## Anwendung

Pizzastein immer langsam bei mittlerer Hitze erhitzen, so verteilt sich die Hitze am gleichmässigsten. Der Pizzastein kann zum Backen von Pizza und Brot im Ofen und zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden. Der Stein kann auch auf einem Gas- oder Elektroherd oder einem Grill erhitzt werden. Der Stein hält die Hitze für mind. 20 Minuten.

## Pizzateig

<b>500 g Mehl</b>	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
<b>1 ½ TL Salz</b>	Hefe zerbröckeln, daruntermischen.
<b>¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)</b>	Wasser und Öl dazugießen, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.
<b>3 ¼ dl Wasser</b>	
<b>2 EL Olivenöl</b>	

Teig vierteln, auf wenig Mehl zu Kugeln formen, auf einen Teller legen. Mit Folie zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Teigkugeln auf wenig Mehl flach drücken, ausziehen oder auswallen (je ca. 25 cm Ø).

**pro Portion (1/4):** 477 kcal, F 7 g, Kh 88 g, E 14 g

## Backen

Pizza nach Belieben oder nach Rezept belegen. Pizzastein mittig in den noch kalten Ofen geben. Wenn die gewünschte Temperatur (200 bis 250°C) erreicht ist: Pizza mit dem Schieber auf den heissen Stein legen und knusprig backen.

## Reinigung

Pizzastein langsam abkühlen lassen - nicht mit kaltem Wasser abschrecken, es könnten Risse oder Brüche entstehen. Zum Reinigen des Pizzasteins kein Spülmittel verwenden.

**Tipps:** Mit einem in Essig getränkten Lappen oder Stahlwolle die Speiseresten vom abgekühlten Stein entfernen. Zubereiten mehrerer Speisen nacheinander auf dem heissen Stein: Stein zwischendurch mit einer halbierten Zitrone reinigen.

FR

## Bonjour!

Je suis composée à 100% de pierre de lave de l'Etna compatible avec les aliments. Avec mon absorption de chaleur uniforme et mes caractéristiques naturelles, je suis la pierre idéale pour des pizzas croustillantes, du pain et de la viande. Je peux être utilisée des deux côtés, je ne dégage aucune substance nocive, j'empêche la formation de fumée même avec des aliments gras, je ne modifie pas le goût des aliments et j'ai un effet anti-adhésif naturel. Veuillez suivre les instructions de nettoyage et d'entretien détaillées sur cette feuille.

## Avant la première utilisation

**Ne jamais nettoyer la pierre à pizza avec du liquide vaisselle!**

1. Rincer la pierre à pizza à l'eau salée et bien la laisser sécher.
  2. Bien huiler la pierre à pizza avec de l'huile végétale et laisser pénétrer pendant au moins 24 heures.
  3. Ôter l'excédent d'huile avec du papier absorbant.
- La pierre à pizza est maintenant prête à l'emploi.

## Utilisation

Toujours chauffer la pierre à pizza lentement à feu moyen, afin que la chaleur puisse se répartir de manière uniforme. La pierre à pizza peut être utilisée pour cuire des pizzas et du pain au four et pour de la viande, du poisson et des légumes. La pierre peut également être chauffée sur une cuisinière à gaz ou électrique ou sur un gril. La pierre conserve la chaleur pendant au moins 20 minutes.

## Pâte à pizza

<b>500 g de farine</b>	Mélanger la farine et le sel dans un bol.
<b>1 ½ c.c. de sel</b>	Émietter la levure et l'incorporer. Ajouter l'eau et l'huile, mélanger, pétrir pendant env. 10 minutes pour former une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 1 heure.
<b>¼ de cube de levure (env. 10 g)</b>	
<b>3 ¼ dl d'eau</b>	
<b>2 c.s. d'huile d'olive</b>	

Couper la pâte en quatre, former des boules à l'aide d'un peu de farine, les déposer sur une assiette. Couvrir de film et laisser lever à température ambiante pendant env. 1 heure.

Fariner le plan de travail, aplatir les boules de pâte, les étirer ou les abaisser (environ 25 cm de Ø chacune).

**par portion (1/4):** 477 kcal, lip 7 g, glu 88 g, pro 14 g

## Cuisson

Garnir la pizza selon les goûts. Placer la pierre à pizza au milieu du four encore froid. Une fois la température souhaitée atteinte (200 à 250 °C), déposer la pizza sur la pierre chaude à l'aide de la pelle et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

## Nettoyage

Laisser la pierre à pizza refroidir lentement - ne pas la plonger dans l'eau froide, cela pourrait provoquer des fissures ou des cassures. Ne pas utiliser de liquide vaisselle pour nettoyer la pierre à pizza.

**Conseils:** enlever les restes d'aliments de la pierre refroidie à l'aide d'un chiffon ou de laine d'acier imbibés de vinaigre. Préparation de plusieurs plats l'un après l'autre sur la pierre chaude: nettoyer la pierre avec un citron coupé en deux entre chaque plat.

## Hello

I'm made from 100% food-safe lava stone from Mount Etna. Thanks to my even heat absorption and natural texture, I'm the perfect stone for cooking crispy pizza, bread and meat. I can be used on both sides, I'm free from harmful substances and I don't produce any smoke – even with greasy food! I don't change the food's flavor and I am naturally non-stick. Please follow the detailed cleaning and maintenance instructions on this page.

## Before using for the first time

## Never clean the pizza stone with washing-up liquid!

1. Rinse the pizza stone with salt water and allow to dry completely.
2. Oil the pizza stone well with vegetable oil (e.g. extra virgin olive oil) and leave to soak for at least 24 hours.
3. Use a paper towel to soak up any excess oil.

The pizza stone is now ready to use.

## Instructions

Always heat the pizza stone slowly over a medium heat to ensure that the heat is distributed as evenly as possible.

The pizza stone can be used for baking pizza and bread in the oven, as well as for cooking meat, fish and vegetables. The stone can also be heated on a gas or electric stove or on a grill. The stone retains heat for at least 20 minutes.

## Pizza dough

<b>500 g flour</b>	Sift together flour and salt in a bowl.
<b>1 ½ tsp salt</b>	Crumble the yeast cube and mix into the dry ingredients.
<b>¼ cube of yeast (approx. 10 g)</b>	Pour in the water and oil, mix together, then knead the mixture for approx. 10 min. to form a soft, smooth dough. Cover and leave to rise at room temperature for approx. 1 hour.
<b>325 ml water</b>	
<b>2 tbsp olive oil</b>	

Cut the dough into quarters, shape into balls on a lightly floured surface, and then move onto a plate. Cover with foil and leave to rise at room temperature again for approx. 1 hour.

Roll or pull out the dough balls on a lightly floured surface to form flat pizza bases (each measuring approx. 25 cm Ø).

**per portion (1/4):** 477 kcal, 7 g fat, 88 g carbohydrates, 14 g protein

## Bake

Add toppings to your pizza as desired.

Place the pizza stone in the center of the oven while still cold. Once the oven has reached the required temperature (200 to 250°C), place the pizza on the hot stone using the pizza peel and bake until crispy.

## Cleaning

Allow the pizza stone to cool slowly – do not rinse with cold water as this could cause it to crack or fracture.

Do not use washing-up liquid to clean the pizza stone.

**Top tips:** Use a cloth or steel scourer soaked in vinegar to remove food residue from the cooled stone.

If you are using the hot stone to prepare several pizzas in a row, clean the stone in between each pizza using half a lemon.

## Ciao

sono realizzata al 100% con pietra lavica alimentare dell'Etna. Grazie alla capacità di assorbire l'umidità in modo uniforme e alla composizione naturale, sono la pietra ideale per cucinare pizza, pane e carne croccanti. Sono utilizzabile su entrambi i lati, non rilascio sostanze nocive, prevengo la formazione di fumo anche con cibi grassi, non altero il sapore degli alimenti e possiedo naturali proprietà antiaderenti. Fai attenzione alle indicazioni per la cura e la pulizia riportate su questa scheda.

## Prima del primo uso

## Non pulire mai la pietra refrattaria con detersivi!

1. Sciacquare la pietra refrattaria con acqua salata e lasciarla asciugare.
  2. Oliare la pietra refrattaria con un olio vegetale e lasciare che venga assorbito per almeno 24 ore.
  3. Rimuovere l'olio in eccesso con carta da cucina.
- La pietra refrattaria è ora pronta per l'uso.

## Uso

Riscaldare la pietra refrattaria lentamente a fuoco medio in modo da far distribuire il calore nel modo più omogeneo possibile. La pietra refrattaria può essere utilizzata per la cottura in forno di pizza e pane o per cucinare carne, pesce e verdure. La pietra può anche essere riscaldata su fornelli elettrici o a gas o su una griglia. Trattiene il calore per almeno 20 minuti.

## Pasta della pizza

<b>500 g di farina</b>	Mescolare la farina e il sale in una ciotola.
<b>1 ½ cucchiaino di sale</b>	Sbriciolare il lievito e unirlo al composto.
<b>¼ cubetto di lievito (ca. 10 g)</b>	Aggiungere l'acqua e l'olio, mescolare e amalgamare per ca. 10 minuti fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Coprire e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 1 ora.
<b>3 ¼ dl di acqua</b>	
<b>2 cucchiai di olio d'oliva</b>	

Dividere l'impasto in quattro, formare delle palline su un po' di farina e disporle su un piatto. Coprire con la pellicola e far lievitare nuovamente a temperatura ambiente per ca. 1 ora.

Appiattire le palline di impasto su un po' di farina, quindi stenderle a mano o con il mattarello (ca. 25 cm Ø ciascuna).

**A porzione (1/4):** 477 kcal, grassi 7 g, carboidrati 88 g, proteine 14 g

## Cottura

Condire la pizza a piacere o in base alla ricetta. Inserire la pietra refrattaria al centro del forno ancora freddo. Una volta raggiunta la temperatura desiderata (da 200 a 250°C), posizionare la pizza con la pala sulla pietra calda e far cuocere fino a che non diventa croccante.

## Pulizia

Lasciar raffreddare la pietra lentamente, evitando bruschi passaggi di temperature che procurerebbero uno shock termico e la rottura della pietra. Non utilizzare detersivi per pulire la pietra refrattaria.

**Suggerimenti:** una volta raffreddata, rimuovere i residui di cibo dalla pietra con una paglietta o un panno imbevuto di aceto. Preparare diverse pietanze di seguito sulla pietra calda: pulire la pietra tra una cottura e l'altra con mezzo limone.

## ¡Hola!

Estoy compuesta por un 100 % de piedra volcánica del Etna, apta para alimentos. Gracias a mi absorción uniforme del calor y mis propiedades naturales, soy la piedra ideal para lograr que la pizza, el pan y la carne queden bien crujientes. Me puedes utilizar por ambas caras, no emito sustancias nocivas, evito la formación de humo incluso con alimentos grasientos, no altero el sabor de los alimentos y tengo un efecto antiadherente natural. Te ruego que tengas en cuenta las instrucciones de limpieza y cuidado incluidas en esta hoja.

## Antes del primer uso

## ¡Nunca limpies la piedra para pizza con detergente!

1. Enjuaga la piedra con agua salada y deja que se seque bien.
  2. Engrasa la piedra con aceite vegetal (p. ej., aceite de oliva virgen extra) y deja que lo absorba como mínimo durante 24 horas.
  3. Limpia el exceso de aceite con papel de cocina.
- Ahora, ya puedes utilizar la piedra para pizza

## Uso

Calienta la piedra para pizza siempre despacio a fuego medio, para que el calor se distribuya de manera uniforme.

La piedra puede utilizarse para hornear pizza y pan en el horno y para asar carne, pescado y verdura. La piedra también puede calentarse sobre un fogón de gas, una placa eléctrica o una barbacoa. La piedra conserva el calor durante 20 minutos como mínimo.

## Masa para pizza

<b>500 g harina</b>	Mezclar la harina y la sal en un recipiente.
<b>1 ½ cdt. de sal</b>	Desmenuzar la levadura y mezclar. Añadir el agua y el aceite, mezclar y amasar unos 10 minutos hasta obtener una masa suave y homogénea. Cubrir esta masa y dejar que suba durante aprox. 1 hora a temperatura ambiente.
<b>¼ de dado de levadura (approx. 10 g)</b>	
<b>3 ¼ dl Wasser</b>	
<b>2 EL Olivenöl</b>	

Dividir la masa en cuatro partes, formar bolas sobre una superficie espolvoreada con un poco de harina y colocarlas en un plato. Cubiertas con una hoja de papel de film, dejarlas aprox. 1 hora para que suban a temperatura ambiente.

Aplanar las bolas de masa sobre una superficie espolvoreada con un poco de harina, estirarlas o extenderlas (aprox. 25 cm de diámetro).

**Por porción (1/4):** 477kcal, gras. 7 g, glúc. 88 g, prot. 14 g

## Hornear

Prepara la pizza a tu gusto. Introduce la piedra en el centro del horno todavía frío. Cuando haya alcanzado la temperatura deseada (entre 200 y 250 °C), introduce la pizza con la pala para colocarla sobre la piedra caliente y hornéala hasta que quede bien crujiente.

## Limpieza

Deja que la piedra para pizza se enfríe lentamente; no le eches agua fría cuando esté caliente, ya que pueden producirse grietas o fisuras. No utilices detergente para limpiar la piedra para pizza.

**Consejos:** con un paño empapado en vinagre o un estropajo de acero, elimina los restos de alimentos de la piedra fría. Si calientas consecutivamente varios alimentos en la piedra caliente, limpia la piedra entre ellos con un limón partido por la mitad.