

**Betty Bossi**



## Pizzaofen mit Sichtfenster

Erfahre mehr über unsere cleveren  
Produkte und entdecke  
leckere Rezepte:

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

**BPA  
free**

Nr. 32040  
Mai 2023

### Grüezi

Ich bin der neue elektrische Pizzaofen mit Sichtfenster und werde zum Helden auf jeder Party oder jedem Essen mit Freunden und Familie. Ich starte im Handumdrehen und erreiche eine Temperatur von bis zu 400 Grad. Dank meiner hochwertigen Steinplatte mit Antihafbeschichtung gelingt dir ein knuspriger Pizzaboden, und durch mein praktisches Sichtfenster kannst du dabei zuschauen, wie der Käse schmilzt. Da du mich Drinnen benutzen kannst, steht einem Pizzaabend auch bei schlechtem Wetter oder fehlender Terasse nichts mehr im Wege!

#### Pizzaofen vorheizen

Um ein optimales Backergebnis zu erhalten, den Pizzaofen ca. 10 Minuten auf höchster Stufe vorheizen. Stelle also den Temperaturregler auf die höchste Stufe und den Timer auf 10 Minuten. Danach kannst du, wenn gewünscht, die Temperatur reduzieren und die Backzeit mit dem Timer erneut einstellen.

#### Pizzateig

🕒 **Vor- und zubereiten: ca. 15 Min. + ca. 90 Min. Aufgehen lassen**

Ergibt 4 Pizzas von je ca. 26 cm Ø

<b>500 g Mehl</b> (oder Pizzamehl)	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.
<b>1½ TL Salz</b>	
<b>½ Würfel Hefe</b> (ca. 10 g)	
<b>3¼ dl lauwarmes Wasser</b>	
<b>2 EL Olivenöl</b>	

Teig vierteln, zu Kugeln formen, nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

#### Pizza belegen

Bestäube die Pizzaschaufel mit Mehl und richte die Pizza darauf an. Je länger die ungebackene, belegte Pizza auf der Pizzaschaufel liegt, desto mehr zieht der Teig Flüssigkeit und wird weich. Das Transportieren der Pizza in den Ofen wird schwieriger – dies ist auch ein Grund, weshalb Pizzaioli so flink und schnell arbeiten.

#### Pizza backen

Backe die Pizza auf höchster Stufe 4–6 Minuten. Nach der Hälfte der Backzeit die Pizza mit Hilfe der Schaufel vorsichtig einmal drehen. So wird die Pizza gleichmässig braun und knusprig. Achte darauf, dass der Belag nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt. Zwischen den Backgängen den Stein von Rückständen befreien. Diese können seitlich vom Stein gefegt werden. Für gleichmässig knusprige Ergebnisse solltest du vor dem nächsten Backgang den Stein etwas aufheizen lassen.

**TIPP:** Arbeitsfläche und Schaufel mit Griess-, Knöpfli- oder Semolamehl bestreuen, so klebt der Teig am wenigsten und die Pizza wird knuspriger.  
*Semola ist ein italienisches Hartweizen-Mehl.*

#### Reinigung

Der Pizzastein kann nicht entfernt werden und bekommt nach häufigem Benutzen eine Patina. Erst wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist, mit einem feuchten Tuch und ohne Reinigungsmittel abwischen. Entstandene Spuren, Kratzer und Flecken bleiben bestehen, beeinträchtigen aber in keiner Weise das Backergebnis. Vor Gebrauch sicherstellen, dass der Pizzastein gut durchgetrocknet ist. Gerät nach der Reinigung offen trocknen lassen.

Weitere Angaben zum Gebrauch des Ofens und der Reinigung findest Du in der Bedienungsanleitung.

#### Achtung!

Für das Zubereiten von Fertig- und Tiefkühlpizzen Bedienungsanleitung beachten.