



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

**Gebrauchsanleitung**  
**Instructions for use**

---



---

Pizza- und Brotbackstein  
Pizza/bread baking stone  
PS 16

## **D** Bedienungsanleitung

Mit unserem Back-Stein haben Sie ein einzigartiges Naturprodukt erworben, das Ihnen viel Freude bereiten wird. Erleben Sie, wie sehr der Stein den Gebrauchswert Ihres Backofens erhöht und nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres ‚neuen‘ Steinbackofens! Auch eine tiefgekühlte Steinofen-Fertigpizza bekommt so erst den letzten Schliff.

Der Back-Stein ist aus lebensmittelechter Schamotte und damit ein Naturprodukt. Verfärbungen, kleine Löcher oder leichte Unebenheiten sind normal und kein Reklamationsgrund, da sie in keiner Weise die Funktionalität des Steins beeinträchtigen.

### **Vorbereitung und Gebrauch**

Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie den Naturstein und die Holzschaufel mit einem feuchten Tuch ab. Bitte nie in das Wasser legen oder unter fließendem Wasser reinigen. Den kalten und trockenen Back-Stein legen Sie auf den Gitterrost des (kalten) Elektro- oder Gas-Backofens, nutzen Sie dabei bitte die unterste Schiene. Dann heizen Sie den Ofen zusammen mit dem Stein rund 30 Minuten lang bei mindestens 250°C auf.

#### *TIPPS*

- *Je höher die Temperatur, desto bessere Ergebnisse sind zu erzielen. Die Idealtemperatur liegt bei ca. 280°C, jedoch sollte das Maximum von 300°C nicht überschritten werden.*
- *Obwohl bei manchen Backöfen die Temperaturanzeige bei 250°C aufhört, lassen sich viele Geräte auf Temperaturen von rund 300°C aufheizen – Sie müssen dazu lediglich den Temperaturregler auf das Maximum drehen.*
- *Durch Probieren werden Sie schnell die für Sie geeigneten Einstellungen herausfinden. Die ideale Einstellung haben Sie gefunden, wenn die Backzeiten für Pizzas bei 5-7 Minuten liegen.*

#### **ACHTUNG:**

Den Back-Stein immer in den kalten Backofen legen und den Stein **niemals in feuchtem Zustand** aufheizen!

Die Holzschaufel dient zum Auflegen bzw. Abnehmen der Backwaren vom heißen Stein. Dies gelingt am besten, wenn die Holzschaufel vorher mit etwas Mehl bestäubt und dann mit leichten Rüttelbewegungen unter die Pizza geschoben wird.

### **Reinigung und Pflege**

Den Stein abkühlen lassen. Mehlreste mit einem trockenen Lappen wegwischen. Hartnäckige Rückstände können mit einem Messer vorsichtig abgeschabt oder auch mittels eines Scheuerschwamms (trocken oder leicht feucht) abgerieben werden.

Den Stein nur feucht, niemals nass reinigen und keinesfalls ins Wasser legen!

**Der Back-Stein ist ein Naturprodukt, so dass nach mehrmaligem Gebrauch durchaus dunkle Stellen durch eingebrannte Teig- oder Belagreste auftreten können. Dies beeinträchtigt jedoch in keiner Weise die Funktionalität des Steins.**

Auch die Holzschaufel zunächst trocken und abschließend eventuell mit einem feuchten Tuch abwischen. Niemals ins Wasser legen oder unter fließendem Wasser reinigen – dadurch kann sich das Holz unter Umständen verziehen.

Und hier unser **Blitzrezept für Pizza** damit Sie Ihren neuen Stein gleich ausprobieren können. Die Zutaten verstehen sich für 4 Pizzen.

500 g	Mehl (universal)	in eine Schüssel geben
1 TL	Salz	mit
30 g	Hefe	
1/4 l	Wasser (lauwarm)	
1 EL	Olivenöl	in einem Glas verrühren, über das Mehl gießen und mit dem Rührgerät (Knethaken benutzen) verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Danach nochmals durchkneten – fertig!

Formen Sie aus der Teigmenge 4 gleichgroße Kugeln.

Jede Kugel auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte flachdrücken, dann mit einem Nudelholz (ebenfalls gut bemehlt) ausrollen. Um einen etwas dickeren Rand zu bekommen, das letzte Drittel mit der Hand ausziehen.

Achten Sie darauf, dass der Pizzarand breit genug ist um ein Auslaufen des Belages zu verhindern.

Nun geben Sie Tomatensauce (fertig gekauft oder nach dem unten stehenden Rezept) auf jede Pizza und wählen Belag und Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack.

Mit der Holzschaufel die Pizza auf den heißen Stein in den vorbereiteten Backofen schieben. Backzeit 5-7 Minuten.

**Achtung:**

Sollten Sie Schwierigkeiten beim Aufschieben der Pizza auf die Schaufel bzw. auf den Stein haben, so kann die Ursache zu wenig Mehl am Pizzaboden, ein zu weicher Pizzateig oder zu viel Belag sein.

Und hier noch unsere **Tomatensauce**

250 g	passierte Tomaten	mit
1 Prise	Salz, Pfeffer, Oregano	verrühren,
2 Zehen	Knoblauch	pressen und dazugeben, gut durchrühren und dann mit einem Löffel auf dem Pizzaboden verteilen. Sollten Sie eine etwas dickere Konsistenz wünschen, kann noch etwas Tomatenmark dazugegeben werden.

Noch ein Tipp: Einen besonders herzhaften Geschmack erhält Ihr Pizzarand, wenn Sie vor dem Servieren den Rand mit Knoblauchbutter einstreichen.

## **Brotrezept**

Zutaten:

200 g Mehl (Weizenmehl)

300 g Mehl (Vollkornmehl)

1 TL Salz

400 ml Wasser

10 g Hefe, frische

2 EL Sonnenblumenkerne oder andere Körner zum Bestreuen

*Alle Zutaten gut miteinander verkneten (ca. 10 Minuten) und in einer geschlossenen Schüssel ca. 40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Teig in Backform füllen, mit Körnern bestreuen und mit einem scharfen Messer die Oberseite in der Mitte einkerben. Bei 200° C ca. 45 Min. backen.*

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS UND GUTES GELINGEN!

## **GB** Instructions for use

With our baking stone you have purchased a unique natural product that will give you a lot of joy. Experience how much the stone will enrich the utility value of your oven and make use of the multitude of possibilities your ‘new’ stone oven provides! Even a frozen stone oven pizza will be given the finishing touches only that way.

The baking stone is made of food-proof fireclay and is therefore a natural product. Changes in colour, small holes or slight irregularities are normal as a result and no reason for a complaint, as they do not affect the stone’s functionality in any way.

### **Preparation and use**

Prior to initial use wipe off the natural stone and the wooden shovel with a damp cloth. Please never immerse them in water nor clean them under running water. Place the cold and dry pizza stone on the grid of the (cold) electric oven or gas oven and use the lowest slide for this procedure, please. Then heat up both the oven and the stone for approx. 30 minutes at a minimum temperature of 250° C.

#### *TIPS*

- *The higher the temperature the better are the results that can be achieved. The ideal temperature is around 280° C, however should the maximum of 300° C not be exceeded.*
- *Although the temperature indication of some ovens ends at 250° C it is possible for many appliances to get heated up to temperatures of around 300° C – you just have to turn the temperature regulator to the maximum for that.*

- *By trying you will quickly discover the settings that are suitable for you. The ideal setting has been found if the baking time for pizza ranges from 5 to 7 minutes.*

#### CAUTION:

Always put the pizza stone in the cold oven and **never** heat the stone up **when wet!**

The wooden shovel is intended for putting on and/or taking off food to/from the hot stone. This will be the most efficient if you dust the wooden shovel with some flour first and then slide it underneath the pizza with a bit of a riddling movement.

#### **Cleaning an maintenance**

Let the stone cool. Remove any flour residues from the pizza stone with a dry cloth. Stubborn residues can be carefully scraped off with a knife or also rubbed off with a scouring sponge (dry or slightly damp).

Clean the stone damp only but never wet, and do not ever put it in water!

**This pizza stone is a natural product so that it is quite possible there will appear dark spots caused by burnt-in residues of dough or topping. However, this will in no way affect the stone's functionality.**

As for the wooden shovel, also wipe it off with a dry cloth first and following that with a damp one perhaps. Never put it in water nor clean it under running water – this might cause the wooden material to lose its shape.

And this is our **quick recipe for pizza** so that you can try out your new stone at once. The ingredients are to make 4 pizzas.

*500 g flour (universal)  
1 teaspoon salt  
30 g yeast  
1/4 l water (lukewarm)  
1 tablespoon olive oil*

*Fill flour in a bowl. Blend salt, yeast, water and olive oil in a glass and pour it over the flour. Use a mixer (with knead hooks) to knead ingredients.*

*Cover the dough with a cloth and allow it to rise for about 20 minutes in a warm, draught-free place. Thereafter knead it through once again – and that's it!*

Form the dough to 4 balls equal in size. Press flat each ball on a lavishly floured working surface, then roll it out with a rolling pin (also well-floured). In order to get a slightly thicker rim, pull the last third outside by hand. Take care that the pizza rim is broad enough to prevent the topping from flowing out.

Now spread tomato sauce (ready-to-serve product or as per below recipe) on each pizza and choose both topping and spices to your own taste.

By using the wooden shovel push the pizza onto the hot pizza stone in the ready oven. The baking time is 5 to 7 minutes.

*Caution:*

Should you have difficulty in pushing the pizza onto the shovel and/or onto the stone the reason may be too less flour on the pizza bottom, a too soft pizza dough or too much topping.

And here is our **tomato sauce** finally

*250 g strained tomatoes*

*1 pinch salt*

*pepper*

*oregano*

*2 cloves of garlic*

Mix tomatoes with the spices, press the cloves of garlic and add. Mix well and spread with a spoon on the pizza base.

Should you wish a slightly thicker composition, you can still add some tomato puree.

Finally here's another tip: Your pizza rim will be given an especially tasty aroma if you spread garlic butter on it before serving.

**Bread recipe**

Ingredients:

*200 g flour (wheat flour)*

*300 g flour (whole grain flour)*

*1 teaspoon salt*

*400 ml water*

*10 g yeast, fresh*

*2 tablespoons sunflower seeds or other seeds to besprinkle*

*Mix all ingredients and knead well (for approx. 10 minutes). Let dough rise in a covered bowl for approx. 40 minutes at room temperature.*

*Fill dough into baking pan and sprinkle with seeds. Carve top of dough vertically using a sharp knife. Bake for approx. 45 minutes at 200° C.*

WE WISH YOU A LOT OF FUN AND SUCCESSFUL COOKING!