

PIZZASTONE

- NO** PIZZASTEN
- SE** PIZZASTEN
- FIN** PIZZATASO
- DK** PIZZASTEN
- IT** PIETRA PER PIZZA
- NL** PIZZASTEEN
- DE** PIZZASTEIN
- FR** PIERRE À PIZZA
- P** PEDRA DE PIZZA
- ES** PIEDRA PARA PIZZA



UK

FOR MAKING PIZZA, BREAD OR DESSERT IN A COVERED GRILL, OR OVEN THE PIZZA STONE METHOD PRODUCES THE SAME RESULTS AS A TRADITIONAL STONE OVEN, A CRUNCHY, YET LIGHT CRUST

Instructions

Before the stone is used for the first time, it is recommended that you wash it in warm water and then dry it. Place the stone on the grill immediately after having started the grill and wait for the stone to get thoroughly warm (approx. 10-15 minutes). Can also be used in an oven in the same way as described above.

NO

TIL STEKING AV PIZZA, BRØD ELLER DESSERTER, I GRILL MED LOKK, ELLER I OVN. VED BRUK AV STENPLATA OPPNÅS SAMME EFFEKT SOM NÅR DET BRUKES EN STENOVN. PIZZA FÅR EN SPRØERE BUNN, OG BRØD BLIR MER LUFTIG OG FÅR EN SPRØ SKORPE.

Bruksanvisning

Før stenen skal tas i bruk første gang må den vaskes av med varmt vann og tørkes av. Legg stenen på grillen like etter opptenning og vent på at stenen blir gjennomvarm (tar ca. 10-15 min.) Den kan også brukes i stekeovnen, legg den på en bakeplate og varm den opp til den er gjennomvarm.

CAUTION!

The stone is very hot long after use. Even when the stone seems to have cooled off, you should not move it without using thick oven mitts. Use Weber Barbecue Mitts for your own safety.

ADVARSEL:

Stenen er meget varm i lang tid etter bruk. Selv når stenen virker avkjølt bør du ikke flytte stenen uten å ha på deg tykke grillvotter. Bruk Webers grillvotter for din egen sikkerhets skyld.

Cleaning:

After cooling the stone is washed in warm water and soap. Rinse carefully with clean water and dry the stone so that it is ready for the next time. If the stone is used immediately after cleaning, it should be heated a little extra time so that it is thoroughly dry before the pizza or bread is placed on it.

The stone will change colour when used. This is quite natural. If required, the stone may stand thorough cleaning and even light grinding with fine sandpaper to get its original colour back.

Weber's pizza stone is made of Soapstone from Brazil. Soapstone is a very unique material which when heated, retains the heat better than other stone materials. It is 100% natural material and has not undergone any form of treatment other than having been cut to shape.

Rengjøring:

Etter avkjøling vaskes stenen av med varmt vann med litt oppvaskmiddel i. Skyll godt etter med rent vann og tørk av steinen så den er klar til neste gang. Brukes stenen igjen like etter rengjøring bør den varmes litt ekstra så den er gjennomtørr før pizza eller brød legges på den.

Steinen vil skifte farge ved bruk, det er helt naturlig. Stenen kan tåle en kraftig rengjøring, og til og med å bli slipt lett med fint sandpapir for at få den tilbake til den opprinnelige fargen.

Webers pizzasten er laget av klebersten fra Brasil. Klebersten er et unikt materiale som holder bedre på varmen enn andre steinmaterialer når det varmes opp. Det er et 100% naturmateriale og har ikke fått annen behandling enn å bli skåret til.

SE

FÖR GRÄDDNING AV PIZZA, BRÖD ELLER DESSERTER I GRILL MED LOCK, ELLER I UGN. NÄR DU ANVÄNDER STENPLATTAN UPPNÅR DU SAMMA RESULTAT SOM NÄR DU ANVÄNDER EN STENUGN. PIZZAN FÅR EN FRASIGARE BOTTEN OCH BRÖD FÅR EN KNAPRIG OCH LÄCKER SKORPA.

Bruksanvisning

Före stenen skall tas i användning första gång måste den diskas av med varmt vatten och torkas av. Lägg stenen på grillen efter upptändning och vänta på att stenen blir genomvarm (tar ca. 10-15 min.) Den kan också användas i ugn, lägg den då på en bakplåt och värm upp den i ugnen.

FIN

PIZZOJEN, LEIPIEN TAI LEIVONNAISTEN PAISTAMISEEN KANNELISESSA GRILLISSÄ TAI UUNISSA. KIVILEVYN AVULLA SAADAAN SAMA TULOS KUIN KIVIUUNISSA PAISTAESSA. LEIPÄÄN MUODOSTUU RAPEA POHJA JA SIITÄ TULEE ILMAVA.

Käyttöohje

Kivi pestään ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja kuivataan. Aseta kivi grilliin heti grillin sytyttämisen jälkeen ja odota, että kivi lämpenee kauttaaltaan (kestää n. 10-15 min.). Kiveä voi myös käyttää samalla tavalla uunissa.

DK

TIL BAGNING AF PIZZA, BRØD ELLER DESSERTER I GRILL MED LÅG ELLER OVN. VED BRUG AF STENPLADEN OPNÅES SAMME EFFEKT SOM NÅR DER BAGES I EN STENOVN. BRØDET FÅR EN SPRØDERE BUND OG BLIVER MERE LUFTIGT.

Brugsanvisning

Før stenen første gang tages i brug afvaskes den med varmt vand og aftørres. Placer stenen på grillen umiddelbart efter optænding og afvent at stenen bliver gennemvarm (tager ca. 10-15 min.) Kan også anvendes i ovn efter samme fremgangsmåde.

⚠️ VARNING:

Stenen er meget varm i lång tid efter användning. Även om stenen verkar vara kall på ytan kan den vara mycket varm inuti, och du bör inte flytta på stenen utan tjocka grillvantar. Använd Webers grillvantar för din egen säkerhets skull.

⚠️ VAROITUS:

Kivi pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen. Vaikka kivi vaikuttaa jäähtyneeltä, sen siirtämisessä on käytettävä paksuja grillihanskoja. Käytä Weberin grillihanskoja oman turvallisuutesi vuoksi.

⚠️ ADVARSEL:

Stenen er meget varm længe efter brug. Selv når stenen virker afkølet bør man ikke flytte stenen uden brug af tykke grillhandsker. Brug Webers grillhandsker for din egen sikkerheds skyld.

Rengöring:

Efter att stenen har blivit kall diskas den i varmt vatten med lite diskmedel i. Skölj väl efter med rent vatten och torka av stenen så den är klar tills nästa gång. Används stenen igen kort tid efter, bör den värmas lite extra så den är genomtorr före pizza eller bröd placeras på den.

Efterhand som stenen används mörknar ytan, det er helt naturligt. Om så önskas kan stenen tåla en kraftig rengöring, och till och med att bli slipad lite lätt med finkornigt sandpapper för att få tillbaks den ursprungliga färgen.

Webers pizzasten är gjord av "Soapstone" från Brasilien. "Soapstone" är ett mycket unikt material som håller bättre på värmen än andra stenmaterial. Det är ett 100% naturmaterial som inte är behandlat med något ämne.

Puhdistus:

Jäähdyttyään kivi pestään lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee huolella puhtaalla vedellä ja kuivaa kivi, niin se on taas valmiina käyttöön.

Jos kiveä käytetään heti puhdistuksen jälkeen, sen pitää antaa lämmitä vähän pidempään, jotta se on kauttaaltaan kuiva ennen pizzan tai leivän asettamista sen päälle. Käytön myötä kiven väri muuttuu, se on täysin normaalia. Haluttaessa kiven voi puhdistaa perusteellisesti ja jopa hioa hienolla hiekkapaperilla, niin siitä tulee uudestaan sen värinen kuin se oli ennen käyttöönottoa.

Weberin pizzakivi on tehty brasilialaisesta vuolukivestä. Vuolukivi on ainutlaatuinen materiaali, joka lämmitessään pitää paremmin lämpöä kuin muut kivimateriaalit. Se on 100% luonnontuote eikä sitä ole mitenkään käsitelty leikkaamisen lisäksi.

Rengøring:

Efter afkøling afvaskes stenen i varmt vand og sæbe. Skyl godt efter med rent vand og aftør stenen så den er klar til næste gang. Bruges stenen lige efter rengøring, bør den varmes lidt ekstra så den er gennemtør inden pizza eller brød lægges på.

Ved brug vil stenen ændre farve hvilket er helt naturligt. Hvis det ønskes kan stenen tåle en kraftig rengøring og endda en let slibning med fint sandpapir for at få den tilbage til den farve stenen har inden den tages i brug.

Webers pizzasten er af materialet "Soapstone", som kommer fra Brasilien. "Soapestone" er et meget unikt materiale som ved opvarmning holder bedre på varmen end andre stenmaterialer. Det er et 100% naturmateriale og har ikke undergået nogen behandling udover tilskæring.

IT

PER FARE LA PIZZA, IL PANE O I DOLCI, IN UN BARBECUE CON COPERCHIO O IN UN FORNO. CON IL METODO A PIETRA SI POSSONO OTTENERE RISULTATI COME IN UN FORNO A LEGNA TRADIZIONALE - UNA Crosta sottile e croccante

Istruzioni

Prima di utilizzare la pietra per la prima volta, è consigliato lavarla con acqua calda e asciugarla. Pasizionare la pietra (sulla griglia) subito dopo aver acceso il barbecue ed aspettare che la pietra si sia riscaldata (circa 10-15 minuti). La pietra puo essere utilizzata in un forno con le stesse modalità.

NL

VOOR HET MAKEN VAN PIZZA, BROOD OF DESSERTS IN EEN BARBECUE MET DEKSEL OF EEN OVEN. DE PIZZASTEEN METHODE GEEFT HETZELFDE RESULTAAT ALS EEN TRADITIONELE STEENOVEN: EEN KNAPPERIGE, LICHTE PIZZABODEM

Instructie

Voordat u de steen in gebruik neemt, is het aan te bevelen, dat u de steen in warm water wast en daarna droogt.

Plaats de steen op de barbecue, direct nadat u de barbecue aangemaakt heeft en wacht tot de steen geheel warm is (ca. 10-12 minuten). U kunt de steen op dezelfde manier in een oven gebruiken.

⚠ PRECAUZIONI

La pietra rimane calda per molto tempo dopo l'utilizzo. Non rimuovere mai la pietra senza mettere le presine neanche se la pietra sembra essersi raffreddata.. Usare le presine Weber Barbecue per la Vostra sicurezza..

⚠ WAARSCHUWING!

De steen blijft zeer lang heet na gebruik. Zelfs nadat de steen lijkt afgekoeld, mag u de steen niet aanraken zonder gebruik te maken van dikke ovenwanten. Gebruik voor uw veiligheid Weber wanten.

Pulizia:

Quando la pietra si sarà raffreddata, bisognerà lavarla con detersivo nell'acqua calda. Di seguito risciacquarla bene con l'acqua pulita ed asciugarla in modo che sia pronta per la prossima volta. Se la pietra deve esser utilizzata subito dopo una pulizia, sarà necessario riscaldarla un po' più a lungo per assicurare che sia asciutta prima di metterci la pizza o il pane.

La pietra cambierà colore durante l'uso il che è del tutto naturale. Se necessario, per riportare la pietra al suo colore originale bisognerà strofinarla con della carta abrasiva così che la pietra sarà pulita e ritornerà alla sua lucentezza originale.

La pietra Weber è fatta di pietra saponaria (steatite) del Brasile.

La pietra saponaria è un materiale unico che, se riscaldato, permette un migliore assorbimento del calore rispetto ad altri materiali pietrosi. È un materiale naturale a 100% che non è stato sottoposto a nessun trattamento - è stata solo lavorata per dargli una forma.

Schoonmaken :

Nadat de steen is afgekoeld, deze in warm water met zeep schoonmaken. Spoel zorgvuldig met schoon water en droog de steen zodat deze klaar is voor de volgende keer. Als u de steen direct na het schoonmaken wilt gebruiken, is het aan te raden de steen even op te warmen zodat deze droog is voordat u de pizza of het brood erop plaatst.

De steen zal bij het gebruik van kleur veranderen. Dit is normaal. Indien gewenst, kan de steen grondig schoongemaakt worden en eventueel licht geschuurd met fijn schuurpapier om de originele kleur terug te krijgen.

De pizzasteen van Weber is gemaakt van Braziliaanse speksteen. Speksteen is een heel uniek materiaal dat, opgewarmd, de warmte beter vasthoudt dan andere materialen van steen. Het is een 100% natuurlijk materiaal en heeft, naast het snijden van de vorm, geen andere behandeling ondergaan.

DE

BEIM BACKEN VON PIZZA UND BROT ODER BEIM ZUBEREITEN VON DESSERTS IN EINEM GESCHLOSSENEN GRILL ODER BACKOFEN ERZIELT DIE PIZZASTEIN-METHODE DIE GLEICHEN ERGEBNISSE WIE EIN HERKÖMMLICHER STEINOFEN: EINEN KNUSPRIGEN, ABER DENNOCH LUFTIGEN RAND

Anleitung

Bevor Sie den Stein zum ersten Mal benutzen, wird empfohlen, ihn mit warmem Wasser abzuwaschen und anschließend abzutrocknen. Platzieren Sie den Stein unmittelbar nach dem Anzünden des Grills auf dem Grill und warten Sie, bis der Stein durch und durch warm ist (ca. 10-15 Minuten). Der Stein kann ebenso auch in einem Backofen verwendet werden.

F

POUR CUIRE VOS PIZZAS, PAINS OU DESSERTS DANS UN BARBECUE À COUVERCLE OU DANS UN FOUR, L'UTILISATION DE LA PIERRE À PIZZA VOUS GARANTIT LES MÊMES RÉSULTATS QU'UN FOUR À PIERRE TRADITIONNEL - UNE PÂTE DORÉE TOUJOURS CROUSTILLANTE

Instructions

Avant toute première utilisation de la pierre à pizza, nous vous recommandons de la laver à l'eau chaude et de l'essuyer. Placez la pierre à pizza sur le barbecue immédiatement après l'avoir allumé et attendez qu'elle soit bien chaude (environ 10 à 15 minutes). Vous pouvez utiliser la pierre à pizza dans un four, en suivant les mêmes instructions.

⚠️ WARNHINWEIS!

Noch lange nach Gebrauch ist der Stein sehr heiß. Selbst wenn es scheint, als sei er abgekühlt, sollten Sie ihn nicht anfassen, ohne dicke Grill-Handschuhe zu benutzen. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Webers Grill-Handschuhe.

⚠️ ATTENTION !

La pierre reste chaude très longtemps. Même lorsqu'elle semble avoir refroidi, ne la manipulez pas sans gants de cuisine. Pour votre sécurité, utilisez les gants Weber.

Reinigung:

Spülen Sie den Stein nach dem Abkühlen in warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn sorgfältig mit sauberem Wasser nach und trocknen Sie ihn ab, damit er für den nächsten Einsatz bereit ist. Wenn Sie den Stein unmittelbar nach dem Reinigen benutzen, sollte er ein wenig länger erhitzt werden, damit er vollständig trocken ist, bevor Pizza oder Brot darauf gelegt werden.

Bei Benutzung wird der Stein seine Farbe ändern, was völlig normal ist. Falls erforderlich, verträgt der Stein eine gründliche Reinigung und sogar leichtes Abschleifen mit feinem Sandpapier, um dem Stein seine ursprüngliche Farbe zurückzugeben.

Webers Pizzastein ist aus brasilianischem Speckstein hergestellt.

Bei Speckstein handelt es sich um ein einzigartiges Material, das, wenn es erhitzt wird, die Hitze besser als jeder andere Stein hält. Es ist zu 100% natürliches Material und wurde lediglich in Form geschnitten und keiner weiteren Behandlung unterzogen.

Nettoyage:

Lorsque la pierre est froide, nettoyez-la avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez-la à l'eau claire puis laissez-la sécher ; elle sera prête pour une prochaine utilisation. Si vous souhaitez utiliser la pierre à pizza juste après l'avoir nettoyée, chauffez-la à nouveau afin qu'elle soit parfaitement sèche avant de poser la pizza ou le pain dessus.

La pierre va changer de couleur à l'usage, ce qui est tout à fait normal. Pour lui redonner sa couleur d'origine, vous pouvez la nettoyer en frottant avec du papier de verre fin.

La pierre à pizza est en stéatite du Brésil. La stéatite est un matériau unique, qui retient mieux la chaleur que d'autres pierres. Elle est 100% naturelle et n'a subi aucun traitement en dehors de la découpe.

P

PARA FAZER PIZZA, PÃO OU SOBREMESA NUM GRELHADOR FECHADO OU FORNO. COM A PEDRA DE PIZZA OBTERÁ OS MESMOS RESULTADOS QUE COM UM FORNO DE PEDRA TRADICIONAL: UMA MASSA LEVE E ESTALADIÇA

Instruções

Antes de utilizar a pedra pela primeira vez, deve lavá-la com água quente e secá-la. Ligue o grelhador. Coloque imediatamente a pedra dentro do mesmo e espere que fique totalmente quente (cerca de 10-15 minutos). Também poderá utilizar a pedra no forno, procedendo do mesmo modo.

ES

PARA HACER PIZZAS, PAN O POSTRES EN UN HORNO O BARBACOA CUBIERTA . EL MÉTODO DE LA PIZZA HECHA A LA PIEDRA CONSIGUE EL MISMO RESULTADO QUE LA PIZZA HECHA EN UN HORNO TRADICIONAL DE PIEDRA: UNA BASE CRUJIENTE Y FINA

Instrucciones

Antes de utilizar la piedra por primera vez, se recomienda lavarla en agua caliente y secarla posteriormente. Coloque la piedra en la barbacoa inmediatamente después de haberla encendido y espere hasta que la piedra esté bien caliente (aprox. 10-15 minutos). La piedra también se puede usar en un horno de la misma forma que se describe más arriba.

⚠ ATENÇÃO!

A pedra retém o calor muito tempo após a utilização. Mesmo quando a pedra parece ter arrefecido, não deve mexer-lhe sem usar luvas de forno grossas. Para sua segurança, utilize Luvas de Barbecue Weber.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

La piedra está muy caliente después de haber sido utilizada. Incluso cuando crea que ya se ha enfriado, no se debe retirar sin utilizar guantes especiales para barbacoa. Por su seguridad, use los guantes Weber barbecue Mitts.

Limpeza:

Depois de arrefecer, a pedra deve ser lavada com água quente e detergente. Enxágue a pedra cuidadosamente com água limpa e seque-a, para que da próxima vez esteja já pronta a usar. Se a pedra for utilizada logo depois de ser limpa, deverá ser aquecida durante um pouco mais de tempo para que esteja completamente seca antes de se colocar a pizza ou o pão.

A pedra mudará de cor quando for utilizada, o que é normal. Se necessário, para que volte à cor original, pode limpá-la a fundo ou mesmo esfregá-la levemente com lixa fina.

A pedra de pizza Weber é feita com pedra-sabão do Brasil. A pedra-sabão é um material único que, quando aquecido, retém melhor o calor do que as outras pedras. Este material 100% natural não foi submetido a qualquer tipo de tratamento para além do necessário corte.

Limpieza:

Quando la piedra esté fría, lávela en agua caliente y jabón. Enjuáguela en agua limpia y séquela, para que así esté lista para la próxima vez que tenga que utilizarla. Si se usa la piedra inmediatamente después de haberla lavado, deberá ser calentada un poco más de tiempo de manera que esté perfectamente seca, antes de colocar la pizza o el pan encima.

Es natural que el color de la piedra se altere con el tiempo y el uso. Si así se desea, la piedra puede recobrar su color original limpiándola e incluso lijándola con un papel de lija fino.

La piedra para pizza de Weber está hecha de piedra jabón de Brasil. Se trata de un material único que al ser calentado mantiene el calor mejor que otros tipos de piedra. Es un material cien por cien natural que, aparte de haber sido cortado, no ha pasado por ningún otro tipo de tratamiento.



WWW.WEBER.COM

© 2005 Weber-Stephen Products Co. Weber, the silhouette, and the kettle configuration are registered U.S. trademarks of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266, U.S.A. Made in Brazil.

PIZZA CHORIZO



UK

Good pizza for two

Circular grilling method

Weber pizza stone

Cooking time:

Approx. 12 minutes

- 1 packet of ready-mixed pizza dough
- 125 g fresh mozzarella
- 250 g tomato sauce
- 8 slices of chorizo sausage
- Fresh basil

- Prepare the dough for the pizza crust according to the instructions.
- The pizza stone is preheated on the grill for about 10 minutes before the pizza is placed on the stone.
- Sprinkle the pizza stone with flour just before the pizza base is placed on it.
- Spread tomato sauce evenly over the pizza base.
- Distribute mozzarella and chorizo sausage on the top and put the lid on the grill.
- After 10-12 minutes the mozzarella cheese has melted and the crust is crunchy and delicious.
- Finely chop the fresh basil and sprinkle over the pizza before serving.

NO

En god pizza til 2 personer

(Indirekte grillmetode

– med sirkulerende varme)

Weber Pizzasten

Steketid: ca. 12 minutter

- 1 pk. ferdigblanding til pizzadeig
- 125 g. frisk Mozzarella
- 250 g. tomat saus
- 8 skiver Chorizopølse
- Frisk basilikum

Slik gjør du:

- Forbered deigen til pizzabunnen, følg beskrivelsen på emballasjen.
- Pizzastenen forvarmes i grillen i ca. 10 minutter før pizzaen legges på.
- Like før deigen legges på pizzastenen, drysses pizzastenen med litt mel.
- Når deigen er lagt på stenen, spres tomat sausen utover i et jevnt lag.
- Mozzarella og chorizopølse fordeles så på toppen, og lokket legges på grillen.
- Etter 10-12 minutter vil mozzarellaen være smeltet og bunnen være sprø og lekker.
- Den friske basilikumen hakkes fint og drysses over pizzaen rett før servering.

SE

En god pizza - Till 2 personer

Indirekt metod –

med cirkulerande värme

Weber Pizzasten

Stektid: ca. 12 minuter

- 1 pkt pizzamix
- 125 gr Mozzarella
- 250 gr tomatås
- 8 skivor Chorizokorv
- Färsk basilika

Så här gör du:

- Förbered degen til pizzabotten enligt beskrivningen på paketet.
- Pizzastenen förvarms i grillen ca. 10 minuter innan pizzen läggs på.
- Innan degen placeras på pizzastenen, strö då lite mjöl över stenen.
- När pizzen väl ligger på stenen, breds tomatsåsen på i ett jämnt lager.
- Mozzarella och chorizokorv fördelas över, och locket läggs på grillen.
- Grilla i 10-12 minuter tills mozzarellan smälter och pizzabotten är frasig och läcker.
- Hacka basilika och strö över pizzen innan den serveras.

FIN

Hyvää pizzaa kahdelle

Ohje kiertoilmauuniin

Weber Pizzakivi

Paisto aika: n. 12 minuuttia

- Valmista pizzajauhoseosta
- 125 gr. tuoretta mozzarellaa
- 250 gr. tomaattikastiketta
- 8 viipaletta chorizomakkaraa
- Tuoretta basilikaa

Tee näin:

- Valmista pizzapohjan taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
- Lämmitä pizzakiveä grillissä n. 10 minuuttia ennen pizzan kypsentämistä.
- Ripottele pizzakivelle vähän jauhoja juuri ennen kuin laitat kaulitun pohjan sen päälle.
- Kun olet asettanut pohjan kivelle, levitä sen päälle tasainen kerros tomaattikastiketta.
- Asettele kastikkeen päälle mozzarella ja chorizomakkara ja peitä grilli kannella.
- 10-12 minuutin päästä mozzarella on sulanut ja pohja on rapea ja herkullinen.
- Silppua tuore basilika ja ripottele se pizzen päälle juuri ennen tarjoilua.

DK

...en god pizza til 2 personer

Cirkulær stegemetode

Weber Pizzasten

Bagetid: ca. 12 minutter

- 1 pk. Færdigblanding til pizzadej
- 125 gr. Frisk Mozzarella
- 250 gr. Tomatsauce
- 8 skiver Chorizopølse
- Frisk Basilikum

Sådan gør du:

- Forbered dejen til pizzabunden i henhold til beskrivelsen på emballagen.
- Pizzastenen forvarmes i grillen ca. 10 minutter før pizzaen ligges på.
- Lige inden dejen ligges på pizzastenen, drysses pizza-stenen med lidt mel.
- Når dejen er lagt på stenen, spredes tomat saucen ud i ét jævnt lag.
- Mozzarella og chorizopølse fordeles så på toppen, og låget ligges på grillen.
- Efter 10-12 minutter vil mozzarellaen være smeltet og bunden være sprød og lækker.
- Den friske basilikum hakkes fint og drysses over pizzaen lige inden servering.

ITPizza per due persone

Metodo: riscaldare la pietra Weber con forno chiuso.
Tempo di cottura: 12 minuti circa

Ingredienti:

- impasto per pizza
- 125g di mozzarella fresca
- 250g di passata di pomodoro
- 8 fette di Salame Chorizo
- basilico fresco

Preparazione:

- Preparare la pasta cruda seguendo le istruzioni.
- Riscaldare la pietra, circa 10 minuti, prima di iniziare la cottura.
- Cospargere la pietra con un pò di farina poco prima di appoggiare la pizza.
- Distribuire la salsa di pomodoro sulla pizza
- Condire con mozzarella e salame Chorizo e chiudere immediatamente il coperchio.
- Dopo 10-12 minuti la mozzarella sarà sciolta e la pasta avrà una buona crosta croccante e deliziosa.
- Cospargere la pizza di basilico prima di servire.

NLEen heerlijke pizza voor twee personen

Weber's indirecte kookmethode
Weber pizzasteen
Bereidingstijd ca. 12 minuten.

- 1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
- 125 gr. verse mozzarella kaas
- 250 gr. tomatensaus
- 8 schijven chorizo worst
- vers basilicum

- Bereid het pizzadeeg volgens aanwijzing.
- Voor gebruik, de pizzasteen ca. 10 min. voorwarmen.
- Strooi wat meel over de steen voordat u de pizza erop legt.
- Giet de tomatensaus op de pizzabodem.
- Leg daarover de mozzarella en de chorizoschijven en doe het deksel op de barbecue.
- Na 10-12 minuten is de mozzarella gesmolten en de pizzabodem heerlijk knapperig.
- Strooi als laatste vers gehakt basilicum over de pizza en uw pizza kan opgediend worden.

DELeckere Pizza für zwei Personen

Indirekt Grillen
Webers Pizzastein
Zubereitungszeit: ca. 12 Minuten

- 1 Packung Fertigmischung für Pizzateig
- 125 g frischer Mozzarella
- 250 g Tomatensoße
- 8 Scheiben Chorizo-Wurst
- Frisches Basilikum

Zubereitung:

- Bereiten Sie den Pizzateig nach der Anleitung vor.
- Der Pizzastein wird ca. 10 Minuten auf dem Grill vorgeheizt, bevor die Pizza auf den Stein gelegt wird.
- Bemehlen Sie den Pizzastein, kurz bevor Sie den Pizzaboden darauf legen.
- Verteilen Sie die Tomatensoße gleichmäßig auf dem Pizzaboden.
- Verteilen Sie darauf den Mozzarella und die Chorizo-Wurst und schließen Sie den Deckel des Grills.
- Nach 10 bis 12 Minuten ist der Mozarellakäse geschmolzen und der Rand köstlich knusprig.
- Hacken Sie zum Schluss das frische Basilikum und streuen Sie es kurz vor dem Servieren über die Pizza.

FRPizza pour 2 personnes

Pierre à pizza Weber
Temps de cuisson :
env. 12 minutes

- 1 sachet de pâte à pizza
- 125 g de mozzarella fraîche
- 250 g de tomates concassées
- 8 tranches de chorizo
- basilic frais

Préparation :

- Préparez la pâte à pizza en suivant les indications du sachet.
- Préchauffez la pierre à pizza sur le barbecue pendant environ 10 minutes.
- Saupoudrez la pierre de farine juste avant d'y poser la pâte à pizza.
- Etalez les tomates sur la pâte.
- Disposez la mozzarella et les tranches de chorizo puis mettez le couvercle sur le barbecue.
- Après 10 à 12 minutes, la mozzarella est fondue et la pâte croustillante et délicieuse.
- Hachez et répartissez le basilic avant de servir.

PPizza para duas pessoas

Para grelhador circular
Pedra de pizza Weber
Tempo de cozedura:
Cerca de 12 minutos

- 1 embalagem de massa pronta para pizza
- 125 g de queijo mozzarella fresco
- 250 g de molho de tomate
- 8 fatias de chouriço
- Manjeriço fresco

Sádan gør du:

- Prepare a massa para a base da pizza de acordo com as instruções.
- Pré-aqueça a pedra no grelhador durante cerca de 10 minutos antes de aí colocar a pizza.
- Polvilhe a pedra com farinha antes de colocar a base da pizza.
- Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a base da pizza.
- Distribua o queijo mozzarella e o chouriço por cima e feche o grelhador.
- Após 10-12 minutos, o queijo mozzarella derrete e a massa está estaladiça e deliciosa.
- Por fim, pique o manjeriço fresco e polvilhe a pizza antes de servir.

ESUna buena pizza para dos personas

Método de asado circular
Piedra para pizza Weber
Tiempo de cocción:
aprox. 12 minutos

Ingredientes:

- 1 paquete de masa cruda
- 125 g de queso mozzarella fresco
- 250 g de salsa de tomate
- 8 rodajas de chorizo
- Albahaca fresca

Elaboración:

- Prepare la masa para la base de la pizza siguiendo las instrucciones del envase.
- La piedra debe ser precalentada en la barbacoa durante aprox. 10 minutos antes de colocar la pizza en la piedra.
- Enharine la piedra justo antes de colocar la base de la pizza.
- Reparta la salsa de tomate por la base de la pizza.
- Reparta el queso mozzarella y el chorizo y tape la barbacoa.
- Después de 10-12 minutos, el queso se habrá derretido y se habrá obtenido un fondo crujiente y delicioso.
- Corte la albahaca muy fina y échela sobre la pizza antes de servirla.