

ГЛИНЕНА ПЛОЧА

ЗА ПЕЧЕНЕ НА ПИЦА

Благодарим Ви за направения избор и покупка!

В ръцете си държите уникална глинена плоча за печене на пица. С нея ще пригответе пица, фокача или хляб, изпечени като в **професионална пещ**, с прекрасен вкус и хрупкава коричка. От Вас се изисква да поставите втасалото тесто върху предварително загрялата плоча и да настроите температурата и времето за печене. И това е всичко!

Вашата плоча за печене на пица ще има дълъг живот, ако следвате инструкциите за ползване.

Инструкции за ползване

Плочата за печене е произведена от висококачествена глина с отлична издръжливост и топлинни свойства.

Не излагайте плочата на резки температурни промени, за да избегнете спукване на глината.

Важно! Не поставяйте студената плоча в предварително загрята фурна!

Това би причинило термален шок и може да доведе до счупването ѝ.

След като извадите топлата плоча за печене от фурната, поставете я върху решетка за охлаждане или кухненска кърпа, но не и върху студен кухненски плот.

Избягвайте разливането на течности върху все още топлата плоча за печене!

Не поставяйте много студени или замразени продукти върху плочата, докато е топла!

Изпичане на пица и фокача

Препоръчваме да печете пицата в предварително загрети глинена плоча и фурна. Загрейте ги на температура 250°C или повече, ако фурната го позволява. След това сложете вече втасалото и оформено тесто с наредените продукти върху горещата плоча. За да прехвърлите пицата лесно и без да залепне, можете да използвате лопатка за пица или кухненска дъска, поръсена с брашно или царевичен грис. Можете да я разтеглите и върху хартия за печене.

Друг вариант е да извадите загрялата плоча от фурната и да я поставите на решетка. Върху нея директно оформете тестото и сложете продуктите. Бъдете внимателни, защото плочата е много гореща и има риск от изгаряне.

Изпичане на хляб

Препоръчваме да изпечете хляба в **предварително загрети** глинена плоча и фурна. Загрейте ги на температура 250°C или повече, ако фурната го позволява. След това поставете вече втасалото тесто върху загрялата плоча.

Предварителното загряване на плочата ще допринесе за постигането на ефект, подобен на печене в пещ. Температурата в пещта е висока и това допринася за получаването на отлична коричка.

Друго предимство на предварителното загряване е, че тестото няма да се залепи за плочата. В случай обаче че тестото е по-влажно, е възможно да има залепване. За да го предотвратите, можете да поставите хартия за печене върху плочата.

В случай че не загреете предварително фурната и плочата, няма да успеете да постигнете толкова добър резултат.

Допълнителни указания

Не пръскайте тестото с вода, докато е върху топлата плоча за печене.

За по-добър вид на хляба и за да увеличите площта на хрупкавата коричка, можете да направите разрези на тестото веднага след поставянето му върху плочата. Вижте нашия специален нож за нарязване на тесто, с който се работи бързо и безопасно.

Не загрявайте фурната на повече от 270°C.

Препоръки за поддръжка и съхранение

При измиване глинената плоча поема много вода поради структурата на материала, от който е произведена. Поради тази причина е препоръчително **съдовете да се измиват ръчно, без да се наакисват**.

Избягвайте препарати за измиване поради риск от проникване на миризми в глината.

След измиване е препоръчително съдът да се подсуши със суха кърпа и да се остави да изсъхне добре.

Измиването на плочата в съдомиялна машина води до поемане на голямо количество вода и носи риск от появата на плесени. Ако все пак сте решили да измиете плочата в миялна машина, трябва добре да я изсушите след това. Най-добрият начин е да използвате кърпа, а след това да поставите съда в студена фурна, която впоследствие да загреете до 100°C. Веднага след като фурната достигне тази температура, я изключете и отворете леко вратата. По този начин влагата ще се изпари лесно.

Съхранявайте плочата на сухо място!

Пазете глинената плоча от удар, тъй като е лесно чуплива.

Насладете се на уникален вкус и хрупкава коричка!

Тази глинена плоча за печене на пица е произведена за „Земята на траките“ ООД, област Пловдив, община Калояново, с. Иван Вазово, ул. „30-та“ № 10; ЕИК: 203899483; тел.: +359 888 772 772