



Med venlig hilsen

Team Fredstone

Tlf.: + 45 31 66 10 74

Hjemmeside: www.fredstone.dk

E-mail: fredstone@fredstone.dk

Facebook: Fredstone Pizza- og bagesten

Instagram: Fredstonepizzaogbagesten

Er der spørgsmål til ovenstående info eller ønsker du flere opskrifter.
Er du meget velkommen til at rette henvendelse,
Eller besøge vores hjemmeside.

Tusind tak fordi, at du valgte at handle hos Fredstone Pizza- og bagesten! Vi samler på glade og tilfredse kunder, derfor vil vi sætte stor pris på en anmeldelse på Trustpilot, af din oplevelse som kunde hos os. Scan QR-koden her.



FREDSTONE

Pizza & Bagesten

Opskrifter & Brugsanvisning

Info om Fredstone

Pizza og bagestenen Fredstone er et unikt redskab til bagning på grill. Stenens egenskaber gør, at den kan bruges til alt indenfor bagning og andet på grillen.

Fredstone har nogle isolerende egenskaber som gør, at varmen ikke brænder igennem uanset hvor lang tid stenen anvendes i grillen dvs. at der kan bages flere ting af, efter hinanden på den samme sten.

Fredstone gør også, at den er yderst velegnet til at bruge når der anvendes bageplader, ildfaste fade, gryder, pander, og former i alle afskygninger.

Fredstone har yderligere den fordel, at den skal opvarmes sammen med grillen, hvilket bevirker et meget reduceret varmetab i grillen ved indsættelse af brød eller andet.

Stenens kilo og målene gør også, at den er meget nem at håndtere. Skal grillen anvendes til andet efter afbagning af brød, gør dens egenskaber, at den ikke brænder igennem en grillhandske, når den skal flyttes.

Til Fredstone kan der købes alubageplader, alupladene har samme mål som stenen. Bagepladene er fremstillet i aluminium og er af en meget fin kvalitet og naturligvis godkendt til at bruge i forbindelse med fremstilling af fødevarer.

Alupladen gør, at alting bliver lettere vedr. transport til og fra grillen, alupladen kan samtidig bruges til at servere maden på, eks. kan man bruge et pizzahjul direkte på alupladen når pizzaen skal deles. Brug dog ikke en skarp kniv.

Alupladen er yderst velegnet til at bruge i forbindelse med afbagning af brød i alle slags former eks. metal, aluminium og silikone mm. Uanset hvilken form der anvendes kan den stilles på pladen og derefter direkte på den gennemvarme Fredstone.

Da Fredstone er Dansk produceret og uden tilsætningsstoffer, afgiver den ikke nogen form for skadelige stoffer.

Fredstone er den eneste bagesten på markedet, der er testet ved Dansk Teknologisk Institut.

Fredstone er et beskyttet varemærke, som kan købes hos www.fredstone.dk

Vandbakkelser med ost

2 ½ dl. vand

100 g. smør

1 spsk. sukker (kan undlades - når der kommes ost i)

150 g. mel

4 æg

200 g. revet ost

Fremgangsmåde:

Vand, sukker og smør varmes så det lige koger, når det koger kommes melet i og der røres godt i gryden, når dejen slipper gryde og grydeske tages gryden af varmen. Æggene blandes derefter i, et ad gangen, der må gerne bruges håndmikser med piskeris.

Når det sidste æg er blandet i og massen er kørt godt sammen, kommes osten i og blandes med massen.

Bages ved 210 grader i 20 min.



Pizzadej (til samme dag, denne opskrift giver ca. 7 stk. dej)

900 g. hvedemel, eks. Tippo 00 eller en anden mel med et højt proteinindhold.
100 g. durummel (kan undlades, tilsæt alm. mel i stedet for)
30 g. gær
20 g. groft salt
20 g. rørsukker
4 spsk. oliven olie
6 dl. vand



Fremgangsmåde:

Rør gær ud i vandet.

Tilsæt salt, sukker og olie.

Tilsæt ca. 90% af melet, straks melet er optaget i dejen, tilsættes resten.

Juster dejen evt. med mere mel, så dejen har en behagelig konsistens, dejen skal føles dejlig at arbejde med, den må ikke føles klistret.

Ælt dejen godt til den er glat, smidig og føles elastisk. (foretag en dejprøve)

Lad dejen hæve i ca. ½ time, tildækket med et stykke plastik og/eller et viskestykke.

Del derefter dejen i 6-7 ca. lige store stykker.

Form dejstykkerne runde og lad dem hvile tildækket i ca. 15 min.

Dejen er derefter klar til at blive forarbejdet til pizzaer.

Rul, tryk eller træk dejen ud i den ønskede størrelse, ca. Ø 28 cm.

Føles dejen lidt stram under forarbejdningen, er det altid en god ide, at lade dejen hvile, tildækket i 4-5 min. begynd evt. på pizza nr. 2 og 3.

Hvis pizzaen bages på alupladen, smøres den evt. ganske let med et tyndt lag margarine, skal pizzaen "skovles" op på pizzaspaden, så husk, at drysse lidt mel på bordet, inden der kommes fyld på, da det letter friktionen væsentlig.
Bages ved 300 - 350 grader i ca. 5 min.

Brug af Fredstone i grillen

For at udnytte Fredstone optimal er det en god ide, at både grill og Fredstone er godt gennemvarmt inden der bages eller grilles på den.

I kuglegrillen lægges Fredstone på risten lige efter, at de antændte briketter er hældt i grillen, læg låget på, sørg for at begge spjæld er helt åben. Lad derefter grillen komme godt op i temperatur.

Briketterne eller kullene må meget gerne ligge direkte under stenen.

I gasgrillen opvarmes Fredstone blot til den ønskede temperatur sammen med grillen, hvorefter den er klar.

Behandling af Fredstone

Fredstone kan tages i brug, straks du har modtaget den.

Stenen tåler ikke direkte vand og skal opbevares inde, når den ikke bruges.

Da Fredstone er fremstillet af et porøst materiale, anbefales det, at beskytte stenens overflade mod fugt ved at anvende et stykke bagepapir eller en bageplade når den bruges. Dog er den yderst anvendelig til afbagning af pizza - direkte på stenen.

Kommer der evt. ost eller andet på som er brændt fast på stenen kan det fjernes med et stykke fint sandpapir. (korn 240) Brug aldrig skarpe genstande til rengøringen.

Bruges stenen til flæskestege eller andet hvor fedt smelter, er det en god ide, at have et stykke bagepapir på der dækker hele stenen eller pak evt. stenen ind i stanniol, en silikonemåtte der er klippet til så den passer på stenen, er også yderst anvendelig og kan bruges et utal af gange.

NB. Mht. bagning på grill eller grilning i det hele taget, er det ret vigtig, at vi ikke åbner låget mere end højest nødvendig.

I en ovn kan vi hele tiden følge "slagets gang" pga. ruden, det kan vi ikke i en grill, det vi i den forbindelse skal tænke på er, at det er overvarmen der bliver lukket ud, når vi åbner låget og det kan godt have en lidt uheldig indflydelse på kuløren i toppen af

brødet og som igen kan bevirke, at vi øger bagetiden mere en nødvendig pga. manglende kulør.

Derfor er det altid en god ide, at skrive bagetid og temperaturen ned på et stykke papir, så vi har det til næste gang.

Bløddejsopskrift (Opskrift giver ca. 1080 g. dej)

2 ½ dl. Vand eller mælk evt. halv af hver.

1 æg

50 g. gær

45 g. sukker

5 g. salt

100 g. smør eller margarine (stuetemperatur)

Ca. 650 g. hvedemel, da mel kan svinge en del i vandoptagelse kan det forekomme, at der skal tilsættes mere end opskriften anviser. Dejen skal være behagelig at arbejde med, så den må ikke være klisteret.

Fremgangsmåde:

Uanset hvad vi laver i køkkenet eller ved grillen er det altid en god ide, at alle ingredienser er vejede af inden vi begynder at ælte dejen.

Kom mælk/vand, æg og gær i en køkkenskål eller en køkkenmaskine og opløs gæren.

Tilsæt sukker, salt og smør/margarine.

Tilsæt melet, hold dog lidt tilbage, til at justerer konsistensen med.

Æltes dejen i en køkkenskål, tages dejen op når den er sammenhængende og æltes videre på køkkenbordet.

Æltes dejen i hånden er det en god ide, at krydsælte med begge hænder (skiftevis med højre og venstre hånd) - tryk med højre hånds håndrod ned i dejen samtidig med, at dejen presses væk fra kroppen, dejen vil under denne fremgangsmåde rulle - således, at der kommer spænd i dejen.

Samme fremgangsmåde bruges med venstre hånd.

Når dejen føles spændstig, glat og ens i struktur er dejen æltet tilstrækkelig.

Læg dejen, tildækket med et stykke plastik i lidt mel på køkkenbordet.

Da der er ret go' gang i bløddejen pga. gær og sukkermængden er 15 min. tilstrækkelig i hviletid.

Dejen kan nu forarbejdes til det man ønsker at lave, hvorefter den stilles, tildækket til hævnning i ca. 1 time.

Bløddejen bages af ved 210 - 220 grader

Burgerboller 90 g. pr. stk.

Krydderboller 85 g. pr. stk.

Alm. Boller 65 g. pr. stk.

Pølsebrød 60 g. pr. stk.

Dej til en klippet bløddejsstang 150 g. pr. stk.

Rosinbrød 350 g. (i en leverpostejsform)

