



MEZZALUNA PIZZA CUTTER
69805
15" (38 cm) stainless steel blade with integrated hanging loop. Soft grip handle to easily and comfortably slice pizza. Easy to clean.



FOLDING PIZZA PEEL
69800
Designed with a soft grip folding handle to save space. The Broil King® pizza peel features a large blade to easily move pizza to and from the grill and is easy to clean.

Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



HACHOIR BERCEAU POUR LA PIZZA
69805
Lame en acier inoxydable de 38 cm (15 po) avec orifice de suspension intégré. Poignée souple et confortable pour couper la pizza facilement. Facile à nettoyer



PELLE À PIZZA À MANCHE PLIANT
69800
Pelle comportant un manche pliant à prise souple pour un rangement peu encombrant. La pelle à pizza Broil King® est facile à nettoyer et comporte une lame large permettant de déplacer et de retirer facilement la pizza sur le barbecue.

Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



MEDIALUNA PARA PIZZA
69805
Hoja de acero inoxidable de 15" (38 cm) con gancho para colgar incorporado. Mango suave para cortar pizza de forma fácil y cómoda. Fácil de limpiar.



PALETA PLEGABLE PARA PIZZA
69800
Diseñada con mango blando y plegable para ahorrar espacio. La paleta para pizza Broil King® tiene una hoja grande para mover fácilmente la pizza hasta / desde la parrilla y es fácil de limpiar.

Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



PIZZASCHNEIDER
69805
38 cm (15") Edelstahl Klinge mit integrierter Aufhängeöse. Weicher Griff, einfach und bequem zu handhaben. Leicht zu reinigen.



PIZZASCHIEBER
69800
Mit einem weichen, zusammenklappbaren, kompakten Griffdesign. Der Broil King® Pizzaschieber ist leicht zu reinigen und ist mit einem großen Schaufelteil ausgestattet, damit die Pizza einfach auf und von dem Grill gehoben werden kann.

Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

PESTO PIZZA

A quick summer lunch or appetizer.

1	large pizza crust (fresh and thin is always best)	Several leaves of fresh diced basil
¼	cup pesto sauce	1 cup of arugula or spinach
½	cup asiago cheese, grated	1 cup mozzarella cheese, grated
1	medium tomato, sliced	

Preheat barbecue on HIGH 500°F - 650°F (260°C - 343°C) and place the grilling stone directly on the grill surface.

Spread the pizza shell with pesto sauce, place the tomatoes evenly on top, sprinkle with arugula and basil then asiago and mozzarella cheese. Remember, a pizza peel makes assembling and moving pizzas a breeze. Try the accessories to the left for best pizza results.

Lightly flour or dust the pizza stone with semolina and slide the pizza onto it to bake. Grill until cheese melts and crust is lightly browned, about 5-10 minutes. Remove and let stand on cutting board 1 minute before slicing with a sharp knife, pizza wheel, or mezzaluna.

WHOLE WHEAT PIZZA CRUST

Makes enough dough for 2 pizzas	1	tablespoon olive oil	
1	teaspoon white sugar	1	teaspoon salt
1½	cup warm water (110 degrees F/45 degrees C)	2	cups whole wheat flour
1	tablespoon active dry yeast	1½	cup all-purpose flour

In a large bowl, dissolve sugar in warm water. Sprinkle yeast over the top, and let stand for about 10 minutes, until foamy.

Stir the olive oil and salt into the yeast mixture, then mix in the whole wheat flour and 1 cup of the all-purpose flour until dough starts to come together. Tip dough out onto a surface floured with the remaining allpurpose flour, and knead until all of the flour has been absorbed, and the ball of dough becomes smooth, about 10 minutes. Place dough in an oiled bowl, and turn to coat the surface. Cover loosely with a towel, and let stand in a warm place until doubled in size, about 1 hour.

When the dough is doubled, tip the dough out onto a lightly floured surface, and divide into 2 pieces for 2 thin crusts, or leave whole to make one thick crust.

PIZZA AU PESTO

Un hors-d'œuvre ou un repas du midi rapide pour la saison estivale.

1	pâte à pizza (une pâte mince fraîche donne de meilleurs résultats)	Quelques feuilles de basilic frais hachées
¼	tasse de sauce au pesto	1 tasse de feuilles de roquette ou d'épinards
½	tasse de fromage asiago râpé (ou pour recouvrir)	1 tasse de fromage mozzarella râpé
1	tomate moyenne, tranchée	

Préchauffer le barbecue à chaleur ÉLEVÉE, soit de 260 °C à 343 °C (de 500 °F à 650 °F), et déposer la pierre à pizza directement sur la grille.

Tartiner la croûte à pizza de pesto et garnir uniformément de tranches de tomate. Parsemer la croûte de feuilles de roquette et de basilic, puis saupoudrer le fromage asiago et mozzarella. N'oubliez pas que l'utilisation de la pelle à pizza facilite grandement la préparation et le déplacement des pizzas. Essayez les accessoires présentés à gauche pour créer des pizzas exceptionnelles.

Enfariner légèrement la pierre à pizza en la saupoudrant de semoule et faire glisser la pizza sur la pierre afin de procéder à la cuisson. Faire griller la pizza jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit légèrement dorée, soit pendant environ cinq à dix minutes. Retirer la pizza de la pierre afin de la déposer une planche à découper. Laisser reposer la pizza pendant une minute avant de la trancher avec un couteau tranchant, une roulette à pizza ou un hachoir berceau.

PÂTE À PIZZA AU BLÉ ENTIER

Donne 2 pâtes à pizza	1	c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à thé de sucre blanc	1	cuiller à thé de sel
1½ tasse d'eau tiède (43 °C/ 110 °F)	2	tasses de farine de blé entier
1 cuiller à table de levure sèche active	1½	tasse de farine tout usage

Dans un grand bol, faire dissoudre le sucre dans l'eau tiède. Saupoudrer de levure et laisser reposer environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'il se forme une mousse.

Incorporer l'huile d'olive et le sel au mélange de levure. Ensuite, incorporer la farine de blé entier et 1 tasse de farine tout usage et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Placer la pâte sur une surface saupoudrée de farine tout usage réservée. Pétrir jusqu' à ce que toute la farine ait été absorbée et que la pâte devienne lisse, environ 10 minutes. Placer la pâte dans un bol huilé et tourner en tous sens pour bien l'enrober. Recouvrir d'une serviette et laisser reposer environ 1 heure dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Lorsque celle-ci a doublé, placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et diviser en 2 portions pour obtenir deux croûtes minces ou garder la pâte entière pour une seule croûte plus épaisse.

PIZZA DE PESTO

Un rápido almuerzo de verano o entrada.

1	prepizza grande (fresca y delgada es lo mejor)	Varias hojas de albaca fresca cortadas
¼	taza de pesto	1 taza de rúcula o espinaca
½	taza de queso asiago rallado	1 de taza de queso mozarella rallado
1	tomate mediano en rebanadas	

Precaliente la parrilla en alto 500 °F - 650 °F (260 °C - 343 °C) y coloque la piedra directamente sobre la superficie de la parrilla.

Unte la prepizza con el pesto, coloque los tomates distribuidos de forma pareja, espolvoréela con rúcula y albaca y luego con el queso asiago y mozzarella. Recuerde, una paleta para pizza facilita el armado y el manejo de la pizza. Pruebe los accesorios de la izquierda para obtener los mejores resultados.

Espolvoree levemente la piedra para pizza con harina o sémola y coloque la pizza sobre ella para cocinarla. Cocínela hasta que el queso se derrita y la masa esté levemente dorada, unos 5-10 minutos. Sáquela y déjela reposar sobre una tabla para cortar 1 minuto antes de cortarla con un cuchillo filoso, rueda para pizza o medialuna.

PREPIZZA DE SALVADO

Prepara suficiente masa como para 2 pizzas	1	cucharada de aceite de oliva	
1	cucharadita de azúcar blanca	1	cucharadita de sal
1½	taza de agua tibia (110 °F / 45 °C)	2	tazas de harina de salvado
1	cucharada de levadura en polvo	1½	taza de harina común

En un tazón grande, disuelva el azúcar en agua tibia. Espolvoree la levadura por encima, y déjela reposar durante 10 minutos, hasta que haga espuma.

Mezcle el aceite de oliva y la sal en la mezcla con levadura, luego agregue la harina de salvado y 1 taza de harina común, o hasta que la masa se vuelva densa. Coloque la masa en una superficie recubierta con el resto de la harina común y amásela hasta que se absorba toda la harina, y que la masa se vuelva suave, durante unos 10 minutos. Coloque la masa en un tazón aceitado y muévela para que se aceite su superficie. Cúbrala levemente con un repasador y déjela reposar en un lugar cálido hasta que crezca al doble de su tamaño, aproximadamente 1 hora.

Cuando haya crecido al doble del tamaño original, colóquela en una superficie levemente enharinada, divídala en 2 partes para 2 pizzas delgadas o use todo para una pizza gruesa.

PESTO-PIZZA

A quick summer lunch or appetizer.

Ein schnelles Mittagessen oder Vorspeise.	geschnittene Tomate
1 großer Pizzaboden (frisch und dünn ist immer am besten)	mehrere frische, zerkleinerte Basilikumblätter
60 ml Pesto-Sauce	150 g Rucola oder Spinat
45 g geriebener Asiagokäse	90 g geriebener Mozzarella
1 mittelgroße, in Scheiben	

Den Grill auf hoher Stufe (260°C - 343°C / 500°F - 650°F) vorheizen und den Grillstein direkt auf die Grilloberfläche legen.

Die Pesto-Sauce auf dem Pizzaboden verteilen und die Tomaten gleichmäßig darauf legen. Nun zuerst mit Rucola und Basilikum und dann mit Asiago und Mozzarella bestreuen. Mit dem Pizzaschieber ist das Vorbereiten und Transportieren von Pizza ein Kinderspiel. Für beste Ergebnisse, probieren Sie das auf der linken Seite abgebildete Zubehör aus.

Den Pizzastein leicht mit Grießmehl bestäuben und die Pizza zum Backen darauf schieben. Solange grillen bis der Käse schmilzt und der Boden leicht angebräunt ist (ca. 5 – 10 Minuten). Vom Grill herunternehmen und 1 Minute lang auf dem Schneidebrett sitzen lassen, bevor Sie die Pizza entweder mit einem scharfen Messer, Pizzaschneider oder einem Wiegenmesser in Scheiben schneiden.

VOLLKORN-PIZZABODEN

Der Teig reicht für 2 Pizzen	1	EL Olivenöl
1 TL weißer Zucker	1	TL Salz
350 ml warmes Wasser (110°F / 45°C)	220 g	Vollkornmehl
1 EL Trockenhefe	165 g	gewöhnliches Mehl

Den Zucker in einer großen Schüssel in warmem Wasser auflösen. Die Hefe darauf streuen und für ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Schaum gebildet hat.

Das Olivenöl und das Salz in die Hefemischung hineinrühren, dann das Vollkornmehl und 110 g des gewöhnlichen Mehls hineinmischen bis der Teig sich zu binden beginnt. Den Teig auf eine Oberfläche kippen, die mit dem Rest des gewöhnlichen Mehls bestäubt ist. Solange durchkneten, bis das Mehl absorbiert ist und bis die Teigmasse geschmeidig ist (ca. 10 Minuten). Den Teig in eine geölte Schüssel geben und wenden, damit die ganze Teigoberfläche mit Öl bedeckt ist. Leicht mit einem Handtuch abdecken und solange an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca.1 Stunde).

Den verdoppelten Teig auf eine mit Mehl bestäubte Oberfläche kippen und halbieren, um daraus 2 dünne Böden zu machen. Sie können auch aus dem ganzen Teig einen dicken Boden machen.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69814 THICK GRILL STONE

COOKING METHOD

Set your grill to high using all of the burners. The stone can be used with either the direct, or indirect cooking method. For homemade or thin crust pizzas use the direct cooking method, indirect for premade pizzas. Direct cooking involves cooking directly over high heat while indirect cooking involves lower temperatures and convection cooking away from the heat source.

Preheat the stone on the grill, and place the pizza on the stone. To prevent sticking while making a fresh pizza, flour the peel and place the dough on the peel before dressing it. A pizza peel is the most useful pizza prep and cooking tool. Used as a platform to build pizzas and also put them into and take them out of the oven. Flour the stone then slide the pizza onto the hot stone.

For best results, cook thin-crust fresh pizzas on high setting around 600°F. Bake on Medium-High for thicker-crust fresh pizzas, or the 500°F setting of your grill. Semolina or flour dusted or sprinkled on the stone will keep the dough from sticking while baking.

For frozen or premade pizzas, follow the directions on the package.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

To clean the stone, hand wash with a mild detergent. Dry thoroughly.

69814 PIERRE À GRILLADE ÉPAISSE

MÉTHODE DE CUISSON

Préchauffer votre barbecue à feu vif, en allumant tous les brûleurs. La pierre peut être utilisée en mode de cuisson directe ou indirecte. Pour les pizzas à croûte mince ou faite à la maison, utiliser la méthode de cuisson par chaleur directe; pour les pizzas préparées du commerce, utiliser la cuisson par chaleur indirecte. Lors de la cuisson par chaleur indirecte, les aliments cuisent directement sur une source de chaleur intense; la cuisson par chaleur indirecte comprend la cuisson à basse température et par convection, à l'écart de la source de chaleur.

Préchauffer la pierre sur le barbecue avant d'y déposer la pizza. Pour empêcher la croûte de coller pendant la préparation, enfariner la pelle avant d'y déposer la croûte sans les garnitures. La pelle à pizza est l'outil de préparation et de cuisson le plus utile; elle sert de plateau pour préparer les pizzas et pour les transporter dans le four et après la cuisson. Enfariner la pierre, puis déposer la pizza sur la pierre préalablement chauffée.

Pour de meilleurs résultats, cuire les pizzas à croûte mince à température élevée, soit environ 315 °C (600 °F). Cuire les pizzas à croûte fraîche épaisse à chaleur moyenne élevée, avec le réglage de 260 °C (500 °F) de votre barbecue. Enfariner ou saupoudrer de semoule la pierre afin d'empêcher la croûte de coller lors de la cuisson.

Pour les pizzas surgelées ou préparées du commerce, suivre les instructions sur l'emballage.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Laver la pierre à la main, avec un détergent doux. Bien sécher la pierre.

69814 PIEDRA GRUESA PARA PARRILLA

MÉTODO DE COCCIÓN

Ajuste su parrilla a alto usando todos los quemadores. La piedra se puede usar con los métodos de cocción directa o indirecta. Para pizzas hechas en casa o delgadas use el método de cocción directa, para pizzas preparadas use cocción indirecta. La cocción directa es cocinar directamente sobre el fuego alto mientras que la indirecta es cocinar a menor temperatura por convección, alejado de la fuente de calor.

Pre caliente la piedra en la parrilla y coloque la pizza en la piedra. Para evitar que se pegue al hacer una pizza fresca, coloque un poco de harina en la paleta y coloque la masa en la paleta antes de agregarle los ingredientes. Una pala para pizza es la herramienta más útil para preparar y cocinar pizza. Se usa como plataforma para preparar la pizza y para ponerla y sacarla del horno. Espolvoree la piedra con harina y coloque la pizza sobre la piedra caliente.

Para obtener los mejores resultados, cocine las pizzas delgadas y crocantes a alta temperatura en el soporte de la piedra o a unos 600 grados F en el termómetro de su parrilla. Para pizzas frescas más gruesas, use una temperatura media-alta, o unos 500 grados F en el termómetro de su parrilla. Agregue una leve capa de harina en la piedra para evitar que se pegue la masa.

Para pizzas congeladas o pre-hechas, siga las indicaciones del paquete.

INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para limpiar la piedra, lávela a mano con un detergente suave. Séquela completamente.

69814 DICKER GRILLSTEIN

GRILLMETHODEN

Den Grill auf die höchste Stufe stellen und alle Brenner benutzen. Der Stein kann entweder mit der direkten oder indirekten Grillmethode benutzt werden. Wenden Sie die direkte Grillmethode für selbstgemachte, dünne Pizzaböden und die indirekte Methode für fertige Pizzen an. Bei direktem Grillen wird direkt über der starken Hitze gegart, während indirektes Grillen bei niedrigerer Temperatur und durch Heißluftgaren (von der Hitzequelle entfernt) stattfindet.

Erwärmen Sie den Stein auf dem Grill und geben Sie die Pizza darauf. Um ein Anhaften beim Backen einer frischen Pizza zu verhindern, bestäuben Sie den Pizzaschieber mit Mehl und schieben Sie den Pizzaboden auf den Pizzaschieber, bevor Sie die Zutaten hinzugeben. Ein Pizzaschieber ist ein überaus nützliches Werkzeug für die Vorbereitung von Pizza und dient als Plattform, auf der Pizzen zubereitet und mit der sie in und aus dem Ofen gehoben werden. Bestäuben Sie den Stein mit Mehl und schieben Sie die Pizza auf den heißen Stein.

Für beste Ergebnisse backen Sie eine dünne frische Pizza auf hoher Stufe in der Steinhaltung bzw. bei ca. 600°F Grillthermometer. Eine dickere, frische Pizza backen Sie auf mittlerer Stufe in der Steinhaltung bzw. der 500°F Einstellung Ihres Grills. Bestäuben Sie den Stein leicht mit Mehl, um ein Kleben des Teigs zu verhindern.

Folgen Sie bei einer tiefgefrorenen oder Fertigpizza der Anleitung auf der Packung.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Waschen Sie den Stein mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn sorgfältig.