

nordwik
Selected Nordic KitchenWare

nordwik

NORDWIK BAKSTÅL

Grattis till ett bra köp! Vårt bakstål har sitt ursprung i malm från Kirunas gruva och har hantverksmässigt bearbetats i Norrlands inland. Resultatet är en produkt av högsta kvalitet med en livslängd som sträcker sig över generationer. Få en perfekt gräddning av pizza och bröd i ugnen, lägg den på grillen eller använd som stekbord över öppen eld! Vårt stål räds inga utmaningar och kan hettas upp och kylas ner utan att slå sig eller spricka. En produkt redo att stå till tjänst genom hela livet.

SKÖTSELRÅD

Ditt bakstål är naturligt ytbehandlat för att minimera möjligheter för rester och smuts att fastna på det. Med den höga värmen som genereras kommer du att enkelt kunna skrapa eller torka bort de sotade resterna som eventuellt kan bli kvar efter en omgång av matlagning.

Bakstålet är extremt hållbart och tål att rengöras med de typiska verktygen som man har till galler för utomhusgrillen. Stålborstar och metallskrapor går utmärkt om det är något som sitter hårt.

Du kan rengöra ditt bakstål efter varje användning med att först låta det svalna i ugnen och sedan torka det rent med torrt hushållspapper. Skulle det finnas rester kvar kan man skrapa bort dem med t.ex. stålull. Du ska aldrig köra bakstålet i diskmaskin. Det går bra att använda vatten och stålull att skrubba rent med, men var noga med att torka torrt efteråt och låt inte ditt bakstål lufttorka.

För varje användning kommer ditt bakstål att ta en mörkare och mörkare ton för att efter ett tag få en ny elegant ytfärg.

Om du använder ditt bakstål som stekbord på grillen rengörs det lättast genom att hålla på vatten när stålet fortfarande är uppe i en hög temperatur. Matrester åker direkt bort tillsammans med det förångade vattnet. Låt sedan svalna och skrapa bort eventuella kvarvarande rester med grillverktyg eller stålull.

RECIPE PIZZA DOUGH

1 kg strong wheat flour

6 dl water

1 tbsp salt

1 tbsp honey

Half a packet of yeast (also works with 6 g of dried yeast)

For fermentation: plastic film and flavourless oil, e.g. rapeseed oil

1. Mix all of the ingredients in a food processor with dough hooks for about 5 minutes at medium speed. Let rest for 10 minutes and then run the food processor for 5 minutes at medium speed again.

2. The dough should now have a relatively firm consistency and only just be able to be pulled apart. Knead the dough out like a roll on a table lightly dusted with flour and cut it up into 8-10 small balls. Knead the balls of dough gently in your hands and apply a thin layer of oil to them, then wrap them individually in plastic film and let them rest at room temperature for approx. 60 minutes.

3. When you want to make your pizza, knead/pull out the dough as thinly as desired on a table dusted with flour and place the dough on a pizza shovel lightly dusted with flour, add tomato sauce, cheese and other toppings and make sure the pizza is easy to move around on the pizza shovel. Put your pizza on your baking steel in the oven and be mindful of the short baking time of approx. 1.5-2.5 minutes.

TIPS

You can also buy ready-to-use pizza dough from the grocery store or your local pizzeria. Think of this as a quick pizza fix! The pizza dough balls are absolutel fine to freeze. When it's time to use the dough, it is important to let it reach room temperature before baking.

You can roll out the pizza dough into a small baguette as an alternative to using it as a pizza base. The result is best if you make it around 1 cm thick and cook it for 1-2 minutes in the oven on your baking steel.

HEATING

The baking steel should be preheated for 40-60 minutes in the oven on maximum heat. It is perfectly fine to preheat it for even longer if you wish. If you do not use the grill function from the start, make sure to switch it on 20 minutes before you wish to start cooking in the oven.

The baking steel should be placed high up in the oven on an oven rack. The space above should be big enough for you to push in the pizza or bread without a problem, approx. 5 cm from the grill element. A pizza takes around two minutes to cook, depending on how well done you want it. You should keep an eye on the time, as it goes by extremely quickly. If the pizza ends up being too well done on the bottom, you can try adjusting the placement up or down. Generally, the highest or second highest placement tends to be best in most ovens.

After you have finished cooking, your baking steel will continue to be hot for around an hour. Once it has cooled, wipe it over with dry kitchen roll and store it in a dry place. You can also keep it in the oven, so that you are always ready for making pizza and baking bread.

The baking steel can also be used as a griddle pan on the barbecue or over an open fire. Preheating in this case takes around 10 minutes. When you have finished cooking your food using your baking steel as a griddle pan, while the steel is still at a high temperature, it is easiest to clean by pouring water directly onto the steel. Food residue slides straight off along with the evaporating water. Let it cool, then scrape off any remaining residue using barbecue tools or steel wool.

Good luck in cooking with your baking steel!

UPPVÄRMNING

Bakstålet ska förvärmas i 40–60 minuter i din ugn på maxvärme. Det går utmärkt att förvärma det ännu längre om man vill. Om du inte från början använt grillvärme se till att slå på den 20 minuter innan du ska börja tillagningen i ugnen.

Bakstålet ska sättas högt upp i ugnen på ett ugnsgaller. Mellanrummet bör vara så pass att du kan skjutsa in pizzan eller brödet utan problem, ca 5 cm från grillelementen. En pizza tar ca två minuter att göra beroende på hur välgräddad man vill ha den. Man bör vara uppmärksam på tiden då det går väldigt fort. Om pizzan blir för välgräddad på botten kan du testa att höja eller sänka placeringen. Generellt brukar det vara högst eller näst högst upp som är bästa placeringen i de flesta ugnar.

När du är färdig med matlagningen så kommer ditt bakstål att fortsatt vara varmt i ca en timme. När det har svalnat så torkar du av det med torrt hushållspapper och förvarar det på ett torrt ställe. Det går även att behålla det i ugnen så att du alltid är redo för pizza och brödbak.

Bakstålet går även att använda som stekhäll på grillen eller över öppen eld. Uppvärmning tar då ca 10 minuter. När du har lagat färdigt din mat på ditt bakstål som stekbord, när stålet fortfarande är uppe i en hög temperatur, rengörs det lättast genom att hälla vatten direkt på stålet. Matrester åker direkt bort med det förångade vattnet. Låt sedan svalna och skrapa bort eventuella kvarvarande rester med grillverktyg eller stålull.

Lycka till med din matlagning på ditt bakstål!

RECEPT PIZZADEG

1 kg vetemjöl special

6 dl vatten

1 msk salt

1 msk honung

Halvt paket jäst (går även med 6 g torrjäst)

För jäsning: plastfolie och smakfri olja t.ex. rapsolja

1. Blanda alla ingredienserna i en köksassistent med degkrok i ca 5 minuter på mellanhastighet. Låt vila i 10 minuter och kör sedan 5 minuter på mellan-hastighet i köksassistent igen.

2. Degen bör nu ha en relativt seg konsistens och släppa från bunken. Knåda ut degen som en rulle på ett lätt mjölat bord och skär upp den i 8-10 st små bollar. Knåda bollarna lätt i handen och smörj på ett tunt lager med olja. Klä sedan in dom individuellt i plastfolie och låt vila i rumstemperatur ca 60 minuter.

3. Baka ut degen så tunn som du vill ha den på mjölat bord och lägg sedan degen på en lätt mjölad pizzaspade. Lägg på tomatsås, ost och övrig topping och se till att pizzen är lätt att skjutsa runt på pizzaspaden. Skjutsa in pizzen i ugnen på ditt bakstål och var vaksam på den korta gräddningstiden på ca 1,5–2,5 minuter.

TIPS

Det går även att köpa färdig pizzadeg från mataffären eller din lokala pizzeria. Tänk dig detta som en snabb pizzakit-lösning! Pizzadegsbollarna går utmärkt att frysa in. När det är dags att använda degen är det viktigt att låta den bli rums-tempererad innan man bakar ut den.

Pizzadegen går att rulla ut som en mindre baguette som ett alternativ till att använda som pizzabotten. Den blir godast om den är ca 1 cm tjock och tillagas på 1-2 minuter i ugnen på ditt bakstål.

NORDWIK BAKING STEEL

Congratulations on a great purchase! Our baking steel comes from ore mined from the Kiruna mine and processed in Norrland's interior. The result is a product of the highest quality, with a life that spans generations. Bake pizza and bread perfectly in the oven, place it on the barbecue or use it as a griddle pan over an open fire! Our steel is up to any challenge and can be heated and cooled without cracking or becoming damaged. A product prepared to serve for a lifetime.

CARE INSTRUCTIONS

You baking steel has been naturally surface treated to minimise the ability of residue and dirt to stick to it. With the high heat generated, you will be able to easily scrape or wipe away any blackened residue that may remain after you have cooked.

The baking steel is extremely durable and can withstand being cleaned with the tools typically used on outdoor barbecue grills. Wire brushes and metal scrapers are extremely effective if something really seems stuck.

You can clean your baking steel after each use by first letting it cool in the oven and then wiping it clean with dry kitchen roll. If there is any residue, you can scrape it off with e.g. steel wool. It should never be washed in the dishwasher. It is perfectly fine to use water and steel wool to scrub it clean, but be sure to dry it afterwards and do not let it air dry.

For each use, your baking steel will take on a darker and darker hue, and after a while it will have an elegant new surface colour.

If you use your baking steel as a griddle pan on the barbecue, it is easiest to clean by pouring water on it while the steel is still at a high temperature. Food residue slides straight off along with the evaporating water. Let it cool, then scrape off any remaining residue using barbecue tools or steel wool.