

# BAKSTEN

av Gotländsk kalksten

- Grädda perfekt pizza och vackra matbröd

Nu kan du baka pizza med krispig och genomgräddad botten, mjuka tortillias och underbart matbröd i din vanliga elugn. Med en baksten är det lätt att få perfekt resultat! Den gör att temperaturen i ugnen hålls på en hög och jämn nivå, vilket är nödvändigt för att lyckas med matbröd. Du kan grädda direkt på bakstenen, och den är idealisk att använda när du vill göra pizza, tortillias, pitabröd, tunnbröd, knäckebröd eller liknande bröd som kräver en kort och mycket het gräddning.

## Före användning

Tvätta stenen med vatten och vanligt diskmedel och låt den torka ordentligt innan du använder den första gången.

## Användning

Placera stenen lågt i ugnen ovanpå en plåt eller ett galler. Värm upp ugnen till mer än 30 grader över vad som är angivet i receptet, efter cirka 40 minuter är bakstenen uppvärmd och klar att använda. När du lagt in brödet i ugnen och stängt luckan, kan du sänka temperaturen. Grädda brödet direkt ovanpå stenen, eller använd bakplåtspapper mellan. Ett bakplåtspapper underlättar också när man skall skjuta över exempelvis pizzor på stenen från en plåt eller liknande. Det går även att ställa bakformar direkt ovanpå stenen. Tänk på att alltid vara försiktig när du hanterar stenen efter användning, eftersom den är het långt efter att du har stängt av ugnen.

## Rengöring

Skrapa bort eventuella förkolnade brödrester och torka av stenen med en fuktad trasa. Diska inte av den i onödan och använd aldrig sura eller frätande rengöringsmedel. Stenen kommer med tiden att få fläckar, framför allt när du gräddar direkt ovanpå den, men det kommer inte att påverka smaken på maten.

## Materialet

Bakstenen är tillverkat av grovslipad Gotländsk kalksten. Det är ett fossilrikt material med naturliga ojämnheter. Stenen bör inte utsättas för häftiga temperaturväxlingar eftersom den kan spricka, exempelvis om du placerar en kall sten i en het ugn. Tänk på att alltid placera en rumstempererad sten i en kall ugn, och värm därefter upp båda samtidigt. Stenen bör också vara torr när du lägger den i ugnen.