Miele

# Das Geheimnis traditioneller Pizza

**Der neue Aktionsbackofen PizzaPlus mit Gourmet Back- und Pizzastein* für perfekte Backergebnisse.**

*Backofen enthält Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein HBS 70

Aktion gültig bis 31. Dezember 2022
Stand 01.04.2022

# Immer knusprig – mit dem Gourmet Back- und Pizzastein

Die spezielle Keramik des Gourmet Back- und Pizzasteins absorbiert die Feuchtigkeit des Teigs und liefert so gleichmäßige und knusprige Ergebnisse - ideal für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Empanadas, Focaccia oder Brötchen. Der Backstein speichert die Wärme gleichmäßig und ist dank seiner hochwertigen Glasur ganz einfach zu reinigen. Zusätzlich kann er als Warmhalte- oder auch Kühlplatte am Tisch verwendet werden. Der mitgelieferte Holzschieber ist ein praktischer Helfer beim Entnehmen und Servieren Ihrer Backwerke.

# Komfortable Entnahme – mit den FlexiClip-Vollauszügen

Mit den praktischen FlexiClip-Vollauszügen können Sie das Gargut aus dem heißen Garraum einfach und sicher herausziehen, wenden oder entnehmen. Setzen Sie die FlexiClip-Vollauszüge je nach Bedarf ganz einfach auf der gewünschten Einschubene ein.

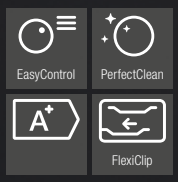
# Leckere Rezepte für Pizza und mehr – jetzt in der Miele App

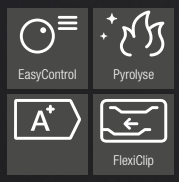
Entdecken Sie Ihre Leidenschaft fürs Backen: mit speziellen Rezepten für den Gourmet Back- und Pizzastein und finden Sie heraus, was alles in Ihrem neuen Backofen steckt.

# Produkthighlights
# Aktionsbackofen PizzaPlus

## GRATIS*

**Gourmet Back- und Pizzastein im Wert von 215 €**




Aktionszeitraum: 1. Januar bis 31. Dezember 2022

| Typ-/Verkaufsbezeichnung | H 2760-2 B PizzaPlus | H 2760-2 BP PizzaPlus |
|---|---|---|
| **Bauform und Design** | | |
| Einbau-Backofen | • | • |
| Versenkbare Knebel | • | • |
| **Betriebsarten** | | |
| Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen | •/•/•/• | •/•/•/– |
| Ober- und Unterhitze/Unterhitze | •/• | •/• |
| Grill/Umluftgrillen | •/• | •/• |
| **Bedienkomfort** | | |
| Display | EasyControl | EasyControl |
| SoftOpen/SoftClose | •/• | •/• |
| Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker | •/• | •/• |
| Programmierung Garzeitende/-dauer | •/• | •/• |
| Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur | •/•/• | •/•/• |
| Individuelle Einstellungen | • | • |
| **Effizienz und Nachhaltigkeit** | | |
| Energieeffizienzklasse (A+++-D) | A+ | A+ |
| **Pflegekomfort** | | |
| Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche | • | • |
| Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand | • | – |
| Pyrolytische Selbstreinigung | – | • |
| CleanGlass-Tür | • | • |
| **Sicherheit** | | |
| Gerätekühlsystem mit kühler Front | • | • |
| Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre | •/• | •/• |
| **Technische Daten** | | |
| Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen | 76/5 | 76/5 |
| Beleuchtung | 1 Halogen-Spot | 1 Halogen-Spot |
| Temperaturregelung in °C | 30 – 250 | 30 – 280 |
| Nischenmaße in mm (B x H x T) | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A | 3,5/230/16 | 3,6/230/16 |
| **Mitgeliefertes Zubehör** | | |
| **Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein** | • | • |
| Universalblech mit PerfectClean | 1 | 1 |
| Back- und Bratrost | 1 | 1 |
| FlexiClip-Vollauszug | 1 Paar | 1 Paar |
| Aufnahmegitter | 1 Paar | 1 Paar |
| **Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.** | | |
| Edelstahl CleanSteel | **1.079,–** | **1.399,–** |

Die Preise in dieser Unterlage sind unverbindliche Servicepreis-Empfehlungen (UVSP).
Diese beinhalten die MwSt., die Lieferung frei Verwendungsstelle sowie die Altgerätemitnahme und die Altgeräteentsorgung kostenlos.

*Backofen enthält Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein HBS 70
(Einlösung des Gutscheins ➔ miele.de/backstein)

# Rezept für Pizza italienischer Art

## Zutaten

**Für den Teig**
250 g Weizenmehl, Type 550
140 ml Wasser | lauwarm
1 g Hefe, frisch
20 ml Wasser| lauwarm
1 TL Olivenöl
½ TL Zucker
1 TL Salz

**Für den Belag**
100 g Tomaten, passiert
1 Msp. Meersalz, fein gerieben
16 Basilikumblätter
2 TL Olivenöl
125 g Mozzarella

**Zum Ausrollen**
1 EL Weizenmehl, Type 550
1 TL Hartweizengrieß

**Zubehör**
Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle
Frischhaltefolie

## Zubereitung für 2 Stück | Zubereitungszeit 27 Stunden

Mehl und Wasser kurz verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Hefe in 20 ml Wasser auflösen. Mit dem Olivenöl und dem Zucker zu dem Teig geben. Mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss das Salz unterkneten.

Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen.

Teigmenge halbieren und kurz durchkneten. Jeweils eine Kugel formen und diese nebeneinander in einen tiefen Teller legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Die Italiener lassen den Teig oftmals noch einen weiteren Tag im Kühlschrank gehen.

Backofen mit Backstein vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Eine der Kugeln auf einer runden Platte zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von 30 cm ausformen. Dabei den Teig mit den Fingern nach außen drücken und ausformen. Währenddessen einige Male wenden. Möglichst wenig mit der Teigrolle arbeiten. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Ausgeformte Teigplatte auf den Holzschieber legen.

Passierte Tomaten mit dem Meersalz verrühren. Die Hälfte davon auf den Pizzaboden geben und dabei einen etwa 2,5 cm breiten Teigrand frei lassen. Mozarella, Olivenöl und Basilikumblätter auf der Tomatensoße verteilen. Pizza auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen. Den zweiten Pizzateig ausformen. Sobald die erste Pizza entnommen wird, den Belag auf dem nächsten Pizzateig verteilen und ebenfalls goldbraun backen.

## Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Min. mit Backstein
Ebene: 1

Erste Pizza backen
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 9 Minuten

Zweite Pizza backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 11 Minuten

Mehr Rezepte für den Gourmet Back- und Pizzastein finden Sie in der Miele App ( ➔ Rezepte / Suchbegriff "Backstein").
Laden Sie die App jetzt herunter!

Miele

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

# Ihren neuen Backofen mühelos reinigen – mit PerfectClean oder Pyrolyse

**Ihr Miele Backofen bringt nicht nur Ihre Kochkunst auf ein neues Level, sondern bietet auch noch bessere Reinigungsfunktionen. Der XL-Garraum ist wahlweise mit einer PerfectClean-Ausstattung* oder mit Pyrolyse-Selbstreinigung* ausgestattet. So erleichtern Sie sich den Alltag.**

*modellabhängig

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. 12 040 241 / 21-1267 / Änderungen vorbehalten / 04/2022