



Distributed by:
Esschert Design BV
Euregioweg 225
NL-7532SM Enschede
www.esschertdesign.com

Art. nr. FF414 | Made in China



GIETIJZEREN PIZZAGRILLPAN
PLAT À PIZZA EN FONTE
GUSSEISERNE PIZZAGRILLPFANNE
CAST IRON PIZZA GRILL PAN







NL PIZZAGRILLPAN

Deze pizzagrillpan kan gebruikt worden in een vuurschaal, vuurring of boven een open vuur. In deze speciale pizza grillpan met drie poten kunt u uw lievelingspizza bakken. Laat uw fantasie de vrije loop als het gaat om pizza! Kies knapperige groenten, verse kruiden, kaas, al uw favoriete beleg, voor een lekkere knapperige pizza naar uw smaak.

VOORBEREIDING VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

Voordat u de eerste pizza bereidt op de grillpan, moet u de beschermende laag van paraffine, die het grillpan bedekt, verwijderen. Om de paraffine te verwijderen plaatst u de grillpan op een warmtebron tot deze handwarm is. Veeg de grillpan schoon met keukenpapier totdat het papier geen paraffine meer opneemt. Giet een beetje plantaardige olie op de grillpan en verwarm de grillpan boven een open vuur. Wrijf met een stuk keukenpapier de plantaardige olie over het hele grillpan zodat het geheel bedekt is met een dun laagje olie. Tot slot, verwijder de overtollige olie. Uw pizzagrillpan is nu klaar voor gebruik. Plaats de grillpan boven kolen (of briketten). Plaats de grillpan niet direct in de vlammen, want dan wordt de grillpan te heet en zal de pizza aanbranden. De grillpan wordt zeer heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig, wacht tot de grillpan afgekoeld is en gebruik vuurvaste handschoenen om de grillpan op te tillen.

VERZORGING EN REINIGING VAN DE PIZZAGRILLPAN:

Zet uw pizzagrillpan nooit in water, de grillpan zal dan roesten. Giet geen koud water op een hete grillpan of heet water op een koude grillpan. De grillpan kan dan breken door de sterke temperatuurverschillen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen.

GEbruik NOOIT EEN AFWASMIDDEL OF ANDER REINIGINGSMIDDEL OM DE PIZZAGRILLPAN SCHOON TE MAKEN, MAAR VOLG DEZE INSTRUCTIES OP:

- Reinig de grillpan direct na gebruik.
- Plaats de grillpan opnieuw op de nog warme kolen. Door het warm maken van de grillpan kan deze gemakkelijker worden gereinigd. Verwijder alle overgebleven voedsel met een spatel en keuken papier. Reinig de grillpan zo goed mogelijk.
- Giet een beetje plantaardige olie op de grillpan. Wrijf met een stuk keukenpapier de olie over het hele grillpan, zodat het geheel bedekt is met een dun laagje olie. Tot slot, verwijder de overtollige olie. Als de grillpan langere tijd niet is gebruikt en er roestvorming is ontstaan of de grillpan ranzig is, kunt u de grillpan eenvoudig opnieuw gebruiksklaar maken. Verwijder eerst alle roest (gebruik hiervoor water en keukenpapier, geen staalborstel).

VOLG VERVOLGENS DE HIERBOVEN VERMELDE STAPPEN, ZOALS U HEEFT GEDAAN VOOR HET EERSTE GEbruik VAN DE PIZZAGRILLPAN:

- Plaats de grillpan op een warmtebron tot deze handwarm is.
- Maak de grillpan schoon met keukenpapier, wrijf dan weer het gehele grillpan in met plantaardige olie. Besteed extra



aandacht aan de plekken waar de roest zat.
Veel plezier met uw pizzagrillpan!



WAARSCHUWING! Houd u aan de regels van de plaatselijke eigenaar/beheerder, ga geen kampvuur houden in uitgedroogde bossen/park/tuin en informeer vooraf goed waar en wanneer u een kampvuur mag maken. Laat geen kinderen en huisdieren zonder toezicht in de buurt van de pizza grillpan, de grillpan wordt heet! Deze handleiding bewaren voor toekomstig gebruik. Laat nooit een vuur onbeheerd achter. Verwijder alle decoratie en verpakkingsmaterialen voor gebruik. Maak/gebruik het open vuur buiten op een geschikte veilige, rechte, hittebestendig ondergrond uit de buurt van meubels, brandbare materialen, warmte en tocht. Het vuur niet aanmaken met spiritus, alcohol, benzine of andere vloeibare brandbare stoffen. Gebruik niet te veel hout of houtskool onder dit artikel. Zorg ervoor dat de ondergrond bestand is tegen heet houtskool. Houd het vuur en warme pizza grillpan buiten bereik van kinderen en huisdieren. Dit artikel zal zeer heet worden, niet verplaatsen/aanraken tijdens het gebruik. Het vuur doven indien het abnormaal veel rookt of de vlam abnormaal groot is. Doof het vuur met een blusdeken. Blaas het vuur niet uit en gebruik geen water. Uitsluitend voor gebruik buitenshuis! Dit artikel NIET binnen gebruiken!

PIZZABODEM: INGREDIËNTEN VOOR 4 PIZZA'S:

- 500 gram meel
- een klontje gist (42 gram)
- 300 ml lauwwater
- 1 eetlepel suiker (of 40 gram honing)
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel koud geperste olijfolie

BEREIDINGSWIJZE: Zeef de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en verkruiemel hierin de gist. Voeg het lauwe water, olijfolie, zout en suiker (of honing) toe en kneed alles. Dek de kom af met een theedoek en plaats het voor 45 minuten op een warme plaats. In de tussentijd kunt u de tomatensaus bereiden.

TOMATENSAUS: Ingrediënten:
• 300 gram tomaten • 1 eetlepel tomatenpuree • 1 teentje knoflook • 1 ui • snufje zout • oregano, tijm en basilicum

BEREIDINGSWIJZE:
Zeef de tomaten en meng ze samen met de andere ingrediënten in een kom. Pureer alles met een blender. Kruid de saus naar smaak met kruiden en zout. Bestrooi het keukenblad met wat bloem en rol een kwart van het deeg uit met een deegroller. Verhit de pizza grillpan boven het vuur. Bestrooi de grillpan met een beetje meel en leg het pizzadeeg in de pan. Bak het deeg ongeveer 5 minuten. Daarna kunt de voorgebakken bodem naar uw smaak beleggen. Leg de pizza opnieuw in de grillpan totdat de kaas helemaal gesmolten is.

WAARSCHUWING! Gebruik ovenhandschoenen en een lange hittebestendige spatel om de hete pizza in de grillpan te leggen.



FR PLAT À PIZZA EN FONTE

Ce plat à pizza en fonte pour brasero peut s'utiliser sur un brasero portatif, un anneau de feu ou un feu à ciel ouvert. Vous pouvez faire cuire votre pizza préférée sur ce plat à pizza à trois pattes. Laissez libre cours à votre imagination en matière de pizza! Choisissez parmi des légumes croquants, des herbes fraîches, du fromage, toutes vos garnitures préférées, pour une pizza croustillante savoureuse.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION:

AVANT LA PREMIERE UTILISATION:

Avant de préparer vos pizzas pour la première fois sur ce plat à pizza, vous devez préalablement ôter la couche de protection en paraffine. A cette fin, placez le plat sur une source de chaleur jusqu'à ce que le plat à pizza soit chaud. pour le tenir à la main. Essuyez et frottez le plat à pizza avec du papier journal jusqu'à ce qu'il n'absorbe plus de paraffine . Versez un peu d'huile végétale sur le plat et chauffer le plat à nouveau. Frottez toute la surface du plat avec l'huile et le papier journal, afin d'avoir une couche uniforme. Enfin, retirez l'excès d'huile car elle peut devenir rance. Votre plat à pizza est prêt à l'emploi. Placez le plat sur des charbons ou des briquettes. Ne placez pas votre plat à pizza directement au contact des flammes, parce que la température trop importante calcinerait votre nourriture. Le plat à pizza va devenir très chaud, ne pas manipuler pendant la cuisson. Soyez prudent, attendez que la température soit redescendue et utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler le plat.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA GRILLE:

Ne jamais placer votre plat à pizza dans l'eau, car il rouillerait. Ne pas verser d'eau froide sur un plat à pizza chaud ou de l'eau chaude sur un plat froid. Le plat à pizza pourrait se briser du fait des différences de température. Ne pas toucher la surface de ce plat en fonte avec un objet coupant ou en métal.

NE JAMAIS UTILISER DE LIQUIDE DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS POUR NETTOYER LA GRILLE, MAIS SUIVRE CES INSTRUCTIONS:

- Nettoyer votre plat à pizza immédiatement après utilisation et ne pas le laisser sale toute une nuit.
- Replacer le plat sur les braises encore chaudes. La chaleur joue un rôle prépondérant dans le processus de nettoyage. Enlevez toute trace de nourriture avec une spatule et du papier de cuisine. Nettoyez la autant que possible.
- Frottez de l'huile végétale sur le plat. Si vous n'avez pas utilisé votre plat depuis longtemps, que des traces de rouille apparaissent ou qu'il dégage une odeur rance, vous pouvez facilement le préparer à nouveau pour l'utiliser. Enlevez les traces de rouille.

PUIS SUIVEZ LES INSTRUCTIONS COMME VOUS L'AVEZ FAIT LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION.

- Placez le plat à pizza sur une source de chaleur jusqu'à ce qu'il devienne chaud.
- Nettoyez le plat avec du papier journal, puis frottez la totalité de la grille avec de l'huile végétale. Insistez bien là où les points de rouille s'étaient formés. Profitez bien de votre plat à pizza.



ATTENTION!

Respectez les règlement du propriétaire des lieux , ne jamais tenir de feu dans des forêts, parcs ou jardins et confirmez à l'avance la date et le lieu ou vous tiendrez votre feu de camp. Ne pas laissez les enfants à proximité sans surveillance. Informations à conserver: ne jamais laisser un feu sans surveillance. Enlever tous les emballages et les décorations avant utilisation. Placez votre four sur une surface plane adaptée et résistante à la chaleur, bien éloignée de toute matière inflammable. Attention! Ne pas utiliser de pétrole pour l'allumer ou le rallumer ! Ne pas mettre trop de charbons de bois ou de bois sous la grille. Assurez vous que la surface est résistante à tout charbon incandescent qui pourrait tomber. Attention! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Attention! Cette grille va devenir très chaude, ne pas manipuler pendant utilisation. Eteignez le feu si les flammes deviennent trop importantes ou produisent une fumée excessive, couvrez le feu avec une couverture anti-feu. Ne pas souffler ou verser de l'eau pour éteindre un feu. N'utiliser qu'en extérieur! Jamais en intérieur!

BASE POUR LA PIZZA: INGRÉDIENTS POUR 4 PATES À PIZZA:

• 500 grs de farine • 1 cube de levure (42grs) • 300 ml d'eau tiède • 1 cuillère à soupe de sucre ou 40grs de miel • 1 cuillère à café de sel • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pressée à froid

PREPARATION: Tamiser votre farine dans un saladier, faites un puit au milieu et émiettez-y la levure. Ajoutez l'eau tiède, l'huile, le sel et le sucre ou le miel, et pétrissez le tout. Couvrir le saladier avec un torchon propre et laissez reposer 3/4 d'heure dans un endroit chaud. Préparez la sauce entre temps.

LA SAUCE TOMATE:

Ingrédients:

• 300 grs de tomates • 1 cuillère à soupe de concentré de tomates • 1 gousse d'ail • 1 oignon • sel • origan, thym, basilic



PREPARATION:

Passez les tomates au mixeur et mélangez avec les autres ingrédients dans un bol. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur. Assaisonnez avec les herbes et le sel, en fonction de votre goût. Farinez votre plan de travail et roulez 1/4 de la pâte. Chauffez le plat à pizza sur le feu. Saupoudrer un peu de farine dans le plat à pizza et déposez la pâte à pizza dans le plat. Cuire la pâte environ 5 minutes. Ensuite, la base precuite peut être garnie à votre goût. Remettez la pizza dans le plat jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

ATTENTION! Utilisez des gants de four et une longue spatule résistante à la chaleur pour déposer la pizza chaude dans le plat à pizza.



DE PIZZAGRILLPFANNE

Diese gusseiserne Pizzagrillpfanne kann in Verbindung mit einer Feuerschale, einem Feuerring oder einem offenen Feuer benutzt werden. Auf dieser speziellen Grillpfanne mit drei Beinen können Sie ihre Lieblingspizza über dem offenen Feuer bzw. einer Glut backen. Beim Belegen Ihrer Pizza sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Belegen Sie die Pizza mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern, Käse und sonstigen Köstlichkeiten und das alles auf einem knusprigen Boden.

GEBRAUCHSANLEITUNG: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Vor dem ersten Pizzabacken auf dieser Grillpfanne ist deren Schutzfilm aus Paraffin zu entfernen. Dazu platzieren Sie die Pfanne über eine Wärmequelle bis sie handwarm ist. Wischen Sie die Pfanne mit Küchenpapier ab bis dieses kein Paraffin mehr abnimmt. Verteilen Sie etwas pflanzliches Speiseöl auf der Pfanne und erhitzen Sie diese. Reiben Sie die gesamte Pizzagrillpfanne mittels Küchenpapier mit Speiseöl so ein, dass sich überall eine dünne Schicht bildet. Abschließend entfernen Sie überflüssiges Öl, weil dies ranzig werden könnte. Ihre gusseiserne Pizzagrillpfanne ist jetzt gebrauchsfertig. Platzieren Sie die Grillpfanne über Grillkohle oder Grillbriketts, aber nicht direkt in den Flammen, weil sie dann zu heiß wird und Ihre Pizza anbrennt! Die Pizzagrillpfanne wird sehr heiß. Lassen Sie sie während des Gebrauchs an ihrem Platz! Seien Sie vorsichtig, warten Sie bis sie sich abgekühlt hat, und benutzen Sie geeignete Handschuhe, um die Pizzagrillpfanne zu entfernen!

PFLGE UND REINIGUNG DER PIZZAGRILLPFANNE:

Stellen Sie Ihre Pizzagrillpfanne niemals in Wasser, weil sie dann ros-

tet! Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heiße Pfanne oder heißes Wasser über die kalte Pfanne! Die Pizzagrillpfanne kann durch die Temperaturunterschiede reißen! Vermeiden Sie Kontakt der gusseisernen Oberfläche mit scharfen Gegenständen oder solchen aus Metall!

VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG NIEMALS SPÜL- ODER ANDERE REINIGUNGSMITTEL, SONDERN BEFOLGEN SIE DIESE ANLEITUNGEN:

- Reinigen Sie die Pizzagrillpfanne sofort nach dem Gebrauch! Lassen Sie sie nicht verschmutzt über Nacht stehen!
- Platzieren Sie die Pizzagrillpfanne nochmals über die noch warme Grillkohle bzw. die noch warmen Grillbriketts. Auch bei der Reinigung ist Wärme von besonderer Bedeutung. Entfernen Sie die Speisereste mit einem Grillspachtel und Küchenpapier. Reinigen Sie die Grillpfanne so gründlich wie möglich. Reiben Sie die Pfanne anschließend mit etwas pflanzlichem Speiseöl ein. Wenn die Pizzagrillpfanne für längere Zeit nicht benutzt wurde und sich auf ihr Rost gebildet hat oder die Fettschicht ranzig geworden ist, können Sie die Grillpfanne leicht wieder in einen gebrauchsfertigen Zustand versetzen. Entfernen Sie zunächst allen Rost.

GEHEN SIE DANN SCHRITT FÜR SCHRITT WIE VOR DER ERSTEN INGEBRAUCHNAHME DER PIZZAGRILLPFANNE VOR:

- Platzieren Sie die Pizzagrillpfanne über einer Wärmequelle bis sie handwarm ist.
 - Reinigen Sie sie mit Küchenpapier, und reiben Sie die Grillpfanne wieder mit Speiseöl ein. Achten Sie besonders auf die Stellen, an denen Rost gesessen hat.
- Viel Spaß mit Ihrer Pizzagrillpfanne!



WARNUNG! Bitte beachten Sie die Regeln des Grundstücks- / Landeigentümers. Entzünden Sie kein offenes Feuer in einem trockenen Wald, Park oder Garten, und vergewissern Sie sich vorab, wann und wo Sie Feuer machen dürfen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe der Pizzagrillpfanne. Sie wird sehr heiß!

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für eine spätere Einsichtnahme auf. Lassen Sie ein Feuer niemals unbeaufsichtigt! Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Dekoration und die gesamte Verpackung. Platzieren Sie die Pizzagrillpfanne auf einem geeigneten, sicheren, waagerechten, hitzebeständigen Untergrund in ausreichender Entfernung von Einrichtungsgegenständen, entflammaren Materialien, Hitze und Luftzug. **WARNUNG:** Benutzen Sie keinesfalls Spiritus oder Petroleum zum (Wieder-) Anzünden! Legen Sie nicht zu viel Holz oder Holzkohle unter diesen Artikel. Bitte stellen Sie sicher, dass die Fläche unterhalb und um die Pizzagrillpfanne herum beständig gegen eventuell herausfallendes heißes Brennmaterial ist.

WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

WARNUNG: Diese Pizzagrillpfanne wird während der Benutzung sehr heiß; lassen Sie sie daher in dieser Zeit an ihrem Platz! Löschen Sie das Feuer, wenn die Flammen zu hoch schlagen oder eine starke Rauchentwicklung entsteht; decken Sie das Feuer mit einer großen Feuerlöschdecke ab! Versuchen Sie nicht, das Feuer auszublasen oder mit Wasser zu löschen! Nur für die Benutzung im Freien, NICHT in geschlossenen Räumen verwenden!

PIZZABODEN:

ZUTATEN FÜR DEN TEIG VON 4 PIZZEN:

- 500g Mehl • 1 Würfel Hefe (42g) • 300ml lauwarmes Wasser • 1 EL Zucker oder 40g Honig • 1 TL Salz • 1 EL kalt gepresstes Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Bilden Sie in der Mitte eine Mulde und bröckeln Sie die Hefe hinein. Geben Sie lauwarmes Wasser, Öl, Salz und Zucker beziehungsweise Honig hinzu und kneten Sie alles gründlich durch. Decken Sie die Schüssel mit einem Küchentuch ab und stellen Sie diese für eine Dreiviertelstunde an einen warmen Ort. In der Zwischenzeit können Sie die Tomatensoße zubereiten.

TOMATENSOSSE:

ZUTATEN:

- 300g Tomaten • 1 EL Tomatenmark • 1 Knoblauchzehe • 1 Zwiebel
- etwas Salz • Oregano, Thymian, Basilikum

ZUBEREITUNG:

Passieren Sie die Tomaten und geben Sie diese mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel. Pürieren Sie alles mit einem Mixstab. Schmecken Sie die Soße mit den Kräutern und Salz, ganz nach Ihrem Geschmack, ab. Bestreuen Sie eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rollen Sie mit einem Teigroller ein Viertel des Teiges aus.

Heizen Sie die Pizzagrillpfanne über dem Feuer bzw. der Glut auf. Bestreuen Sie die Grillpfanne ebenfalls mit etwas Mehl und legen Sie zunächst nur den Pizzateig auf die Pfanne. Backen Sie diesen etwa 5 Minuten. Danach können Sie den vorgebackenen Boden Ihrer Pizza nach Belieben belegen. Legen Sie die Pizza erneut auf die Grillpfanne bis der Käse Blasen wirft.

ACHTUNG! Benutzen Sie Ofenhandschuhe und einen langen hitzebeständigem Schieber, um die heiße Pizza auf der Grillpfanne zu platzieren.



EN PIZZA GRILL PAN

This cast iron grill pan can be used in a fire bowl, fire ring or an open fire. On this specialised grill pan you can bake your favourite pizza over open fire. Let your imagination run wild when it comes to pizza! Choose from crispy vegetables, fresh herbs, cheese – any of your favourite toppings, all on a crunchy pizza dough base.

INSTRUCTIONS:

BEFORE FIRST USE:

Before you prepare dishes for the first time on your pizza grill pan, you have to remove the protective layer of paraffin, which covers it. To do this, place the pizza grill pan on a heat source until the grill pan is hand-hot. Wipe the pizza grill pan with kitchen paper until it does not absorb paraffin anymore. Pour some vegetable oil on the pizza grill pan and heat the pizza grill pan. Rub the entire grill pan with the oil and kitchen paper, so that you have a thin layer everywhere. Finally, remove any excess vegetable oil. Your pizza grill pan is now ready to use. Place the pizza grill pan on coals or briquettes. Do not place the pizza grill pan directly in the flames, as it will get too hot and your food will scorch. This pizza grill pan will become very hot, do not move during operation. Take care when handling, wait until it has cooled down and use heat resistant gloves to move the pizza grill pan.

CARE AND CLEANING OF THE PIZZA GRILL PAN:

Never place your pizza grill pan in water, as it will rust. Do not put cold water on the pizza grill pan when hot or hot water onto the pan

when cold. The pizza grill pan can break through the differences in temperature. Do not touch the cast iron surface of the grill pan with any sharp or metal objects.



NEVER USE WASHING UP LIQUID OR OTHER CLEANSER TO CLEAN, BUT FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

- Clean the pizza grill pan immediately after use and do not leave it dirty overnight.
- Place the pizza grill pan once again over the still-warm coals. Heat plays an important role for cleaning. Remove any leftover food with a spatula and kitchen paper. Clean the pizza grill pan as much as possible.
- Rub some vegetable oil on the pizza grill pan. If the pizza grill pan has not been used for a long time, and rust has formed you can prepare it easily again. Remove any rust, then follow the steps as you have done before the first use of the pizza grill pan. Place the grill pan on a heat source until it becomes hand-hot. Clean it with kitchen paper, then rub the entire fire pit grate with vegetable oil again. Pay special attention to the spots where the rust had been. Have fun with your pizza grill pan!

WARNING!

Please follow the rules of the landowner, do not light a fire in a dry forest / park / garden and confirm well in advance when and where you can make a fire. Do not leave children unattended next to the pizza grill pan, the pizza grill pan is hot! Retain for future reference. Never leave a fire unattended. Remove all decoration and packaging before use. Place the fire on a suitable safe, level, heat resistant



surface away from furnishings, flammable materials, heat and draughts.



WARNING!

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

Do not put too much wood or charcoal below this article. Please be sure that the surface is resistant to any hot charcoal that could fall out. **WARNING!** Keep children and pets away. **WARNING!** This pizza grill pan will become very hot, do not move during operation. Extinguish the fire if flame becomes enlarged or gives off excessive smoke, cover the fire with a large fire blanket. Do not blow out or use water to extinguish. Only to be used outside! DO NOT use indoors!

PIZZA BASE:

FOR THE DOUGH FOR 4 PIZZAS YOU WILL NEED:

• 500 g (17.6 oz) flour • 1 lump of yeast (42 g / 1.48 oz) • 300 ml (10.56 fl. oz) lukewarm water • 1 tablespoon sugar or 40 g (1.41 oz) honey • 1 teaspoon salt • 1 tablespoon cold pressed olive oil

PREPARATION:

Sieve the flour into a bowl. Make a hollow in the middle and crumble the yeast inside. Add the lukewarm water, oil, salt and sugar or honey and knead everything. Cover the bowl with a tea towel and place it for three quarters of an hour in a warm place to prove. In the meantime you can prepare the tomato sauce.

TOMATO SAUCE INGREDIENTS:

• 300 g (10.58 oz) tomatoes • 1 tbsp tomato puree • 1 garlic clove • 1 onion • pinch of salt • oregano, thyme, basil



PREPARATION:

Pass the tomatoes through a sieve and mix them together with the other ingredients in a bowl. Puree everything with a blender. Season the sauce with herbs and salt, according to taste. Sprinkle the work surface with some flour and roll out 1 quarter of the dough with a rolling pin.

Heat the pizza grill pan over open fire. Sprinkle the grill pan with some flour and put the pizza dough in the pan. Bake the dough for about 5 minutes then add your favorite toppings to the dough and bake the pizza again until the cheese melts.

WARNING! Use oven gloves and a long heatproof spatula to move the hot pizza grill pan.

