



## Pizza vom heißen Stein mit dem Pizzaschieber

### Description

Pizza vom heißen Stein – super einfach mit unserem Pizzaschieber! Da ich dazu ganz oft Fragen bekommen habe folgen nun meine Tipps für Pizza vom heißen Stein: 🍕 rollt euren Teig auf der bemehlten Teigunterlage aus, dort habt ihr auch die praktischen Markierungen, an denen ihr euch orientieren könnt. 🍕 bereitet euren Teigschieber vor, indem ihr ihn mit Maisgries, Weizengries oder Mehl bestreut, so kann man die Pizza später ganz einfach auf den heißen Stein rutschen lassen 🍕 zieht euren Teig auf den Schieber und belegt ihn dort nach Belieben 🍕 der Stein (nur die Stoneware Plus darf vorgeheizt werden – erkennbar am Wabenmuster auf der Rückseite) sollte im Ofen mindestens 20 Minuten bei 250 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizt werden. Den Stein braucht ihr vorher nicht fetten. 🍕 ihr könnt die Pizza dann mit 2-3 ruckartigen Bewegungen auf den heißen Stein rutschen lassen. 🍕 wenn der Teig sich nicht runterschieben lässt, dann könnt ihr vorher nochmal mit dem großen Servierheber unter dem Teig durchfahren 🍕 nach 8-10 Minuten ist die genialste Pizza fertig und könnt sie mit dem Pizzaschieber wieder vom heißen Stein runter holen. Probiert es unbedingt mal aus, ihr werdet mit einer super leckeren Pizza belohnt, es lohnt sich!