



# NOTICE UTILISATION DE LA PIERRE À PIZZA

Ard'time®  
www.ardtime.com

## COMMENT UTILISER LA PIERRE À PIZZA ?

1/ Mettre la **PIERRE à PIZZA** sur la grille dans le four pas encore préchauffé. Placer la grille avec la **PIERRE à PIZZA** dans la partie inférieure du four.

Dû à la porosité de la pierre et à sa surface légèrement rugueuse, une couche d'air extrêmement fine se forme entre la surface chaude de la pierre et la pâte à pizza. Dans cette couche d'air, l'humidité excédentaire s'évapore de la pâte et est évacuée latéralement. Résultat : la pâte devient croustillante et la garniture reste juteuse!

2/ Préchauffer votre four sur la température maximum avec les chaleurs inférieure et supérieure. Si votre four possède une chaleur tournante alors allumez-la aussi. La **PIERRE à PIZZA** atteint la bonne température pour la cuisson après environ 30 - 45 minutes, selon la puissance de votre four.

3/ Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la **PIERRE à PIZZA** chaude. Pour enfourner la pizza comme le font les professionnels, utiliser un ustensile de cuisine approprié comme la **PELLE à PIZZA**.

4/ Le temps de cuisson est d'environ 5-7 minutes. En règle générale, votre pizza faite maison est cuite lorsque le bord extérieur est doré et croustillant.

5/ Laisser le four allumé si vous souhaitez faire cuire plusieurs pizzas, mais éteignez la chaleur supérieure et la chaleur tournante. Si votre four ne permet pas de réguler séparément les chaleurs supérieure et inférieure, alors laisser les deux allumées.

6/ Une fois cuite à l'aide d'un gant de cuisine, déposer la pierre à pizza sur son support métallique qui vous servira de dessous de plat.

## L'ENTRETIEN DE LA PIERRE À PIZZA

Pour la première utilisation, frottez la **PIERRE à PIZZA** avec un torchon humide (mais pas mouillé) et de l'eau claire (donc sans produit de vaisselle) avant la première utilisation, puis laissez-la sécher.

Ensuite, lorsque vous utilisez la **PIERRE à PIZZA** régulièrement, nettoyez-la uniquement après le refroidissement total avec un torchon de cuisine sec ou avec une éponge (légèrement) humide. Si vous trempez la **PIERRE à PIZZA** chaude dans de l'eau froide, cela peut produire de fortes contraintes dans le matériau. La **PIERRE à PIZZA** peut alors éclater.

Vous pouvez ôter les restes incrustés avec un grattoir. En cas de salissures tenaces, nous recommandons des spirales d'acier fin.

Pour le nettoyage de la **PELLE à PIZZA**, veuillez également n'utiliser qu'un torchon de cuisine sec ou une éponge de cuisine (légèrement) humide. Si vous mouillez de trop la **PELLE à PIZZA**, voire si vous la trempez dans l'eau, le contreplaqué non traité pourrait absorber beaucoup d'humidité et gonfler. La **PELLE à PIZZA** pourrait travailler et devenir inutilisable.

Si votre four est équipé de l'auto-nettoyage par pyrolyse, vous pouvez nettoyer ainsi votre **PIERRE à PIZZA** en la plaçant sur une grille enfournée au niveau 2. Le four doit complètement refroidir avant d'enlever la **PIERRE à PIZZA**. Essayez ensuite les restes calcinés dans le four.

Vous pouvez de temps en temps frotter la **PIERRE à PIZZA** (et la **PELLE à PIZZA** si vous en avez une) avec du papier émeri.

La **PIERRE à PIZZA** (et la **PELLE à PIZZA** en bois) ne conviennent pas au lave-vaisselle. Utilisez donc des moyens traditionnels (comme par ex. éponge / torchon de cuisine / grattoir) pour nettoyer. Sinon vous prenez le risque que la **PIERRE à PIZZA** poreuse absorbe des parties du produit de vaisselle, ce qui par la suite, peut influencer négativement le goût de votre pizza. C'est pourquoi nous vous conseillons de renoncer complètement à l'utilisation de détergents !

Remarque : Une utilisation régulière rendra la **PIERRE à PIZZA** tachetée et par conséquent "pas très belle à voir". C'est inévitable chez ce matériau naturel et poreux et tout à fait normal. N'essayez donc pas de modifier cet état par un nettoyage exagéré. Veuillez prendre en compte qu'il n'y a pas de problèmes d'hygiène vues les températures élevées auxquelles la **PIERRE à PIZZA** est exposée lorsque vous faites chauffer votre four.

La **PIERRE à PIZZA** est pour ainsi dire "automatiquement" stérilisée à chaque fois que vous faites chauffer votre four.

## CONSEILS DE SECURITE

Ne placez jamais la **PIERRE à PIZZA** directement sur le sol du four. Cela pourrait occasionner un choc thermique et endommager votre four.

Tamisez de la farine ou de la semoule de blé dur en petite quantité sur la **PIERRE à PIZZA** et sur la **PELLE à PIZZA**. Vous éviterez ainsi que la pâte ne colle et la pizza cuite sera facile à retirer.

Important: expérimentez ou faites plusieurs essais pour trouver le "bon réglage" de votre four ainsi que le temps de cuisson idéal et correspondant le mieux à votre goût personnel.

Ne touchez pas la pierre à pizza chauffée à mains nues, car cela peut provoquer de graves brûlures.

Attendez le refroidissement total de la pierre pour la nettoyer.

**Nouveau !**  
Visionnez les vidéos, des conseils  
et des recettes de pizza

ainsi que la notice d'utilisation de ce produit  
en flashant avec votre téléphone portable ce  
QRcode ou en vous rendant sur le site  
www.ardtime.com rubrique vidéo.



MEZZO  
pizza

Ard'time®  
www.ardtime.com

f2j.com / 69160 Tassin  
FRANCE  
service consommateur: www.ardtime.com



Ard'time®  
www.ardtime.com

6

# RECETTES DE PIZZA

## PIZZA AUX 3 FROMAGES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Étaler la pâte sur un support plat (ou directement sur votre pelle Ard'time).
- Déposer le coulis sur la pâte.
- Découper des rondelles de fromage de chèvre et de mozzarella, découper aussi de fines tranches de roquefort.
- Placer le fromage en alternance (une tranche de fromage de chèvre, une de mozzarella, une de roquefort).
- Couvrir de gruyère râpé.
- Saler et poivrer selon les goûts.
- Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la pierre à pizza chaude à l'aide de la pelle à pizza Ard'time. Laisser cuire 5 à 10 min et vérifier la cuisson.

## PIZZA CARBONARA

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- 1 PÂTE À PIZZA
  - 200 G DE LARDONS FUMÉS OU NATURE
  - 200 G DE CRÈME FRAÎCHE
  - 200 G DE MOZZARELLA
  - SEL, POIVRE
  - UN JAUNE D'ŒUF

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Faire revenir les lardons dans une poêle avec du beurre.
- Étaler la pâte sur un support plat (ou directement sur votre pelle Ard'time).
- Répartir les lardons sur la pâte, recouvrir de façon régulière avec la crème fraîche, puis avec la mozzarella coupée en rondelles.
- Saler, poivrer.
- Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la pierre à pizza chaude à l'aide de la pelle à pizza Ard'time.
- Laisser cuire 5 à 10 min et vérifier la cuisson.

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- 1 PÂTE À PIZZA
  - 1 FROMAGE DE CHÈVRE LONG
  - 1 PETIT POT DE COULIS DE TOMATE
  - 1 ROQUEFORT
  - 1 PETIT SACHET DE MOZZARELLA
  - 1 SACHET DE 250 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
  - SEL, POIVRE

## PIZZA ROYALE

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- 300 G DE PÂTE À PAIN OU PÂTE BRISÉE
  - 1 BOÎTE DE FONDUE DE TOMATES
  - 3 TRANCHES DE JAMBON BLANC
  - 2 FONDS D'ARTICHAUTS
  - 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CÂPRES
  - 4 ŒUFS
  - OLIVES NOIRES
  - 1 PINCÉE D'ORIGAN
  - 50 G DE PARMESAN

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Étaler la pâte sur un support plat (ou directement sur votre pelle Ard'time) et verser la fondue de tomates, poser le jambon en lamelles.
- Disposer dans l'ordre les fonds d'artichauts, les câpres, les olives noires, l'origan et le parmesan.
- Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la pierre à pizza chaude à l'aide de la pelle à pizza Ard'time.
- Laisser cuire 5 à 10 min et vérifier la cuisson.

## PIZZA AUX POMMES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Étaler la pâte sur un support plat (ou directement sur votre pelle Ard'time).
- Peler et couper les pommes en tranches bien fines, les disposer sur la pâte.
- Couper la mozzarella et déposer les tranches sur les pommes.
- Disposer le jambon, saupoudrer d'origan et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la pierre à pizza chaude à l'aide de la pelle à pizza Ard'time.
- Laisser cuire 5 à 10 min et vérifier la cuisson.

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- 1 PÂTE À PIZZA TOUTE PRÊTE
  - 3 POMMES
  - 100 G DE MOZZARELLA
  - 100 G DE JAMBON DE PAYS
  - UN PEU D'ORIGAN
  - HUILE D'OLIVE

## PIZZA ESTIVALE

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- UNE PRÉPARATION POUR PÂTE À PIZZA (OU UNE PÂTE À PIZZA TOUTE PRÊTE)
  - UNE COURGETTE
  - UNE PETITE BOÎTE DE CONCENTRÉ DE TOMATE
  - DEUX ESCALOPES DE DINDE
  - QUATRE CUILLÈRES À SOUPE DE FROMAGE
  - 2 OIGNONS
  - 4 ŒUFS (FACULTATIF)
  - HUILE D'OLIVE, SEL, POIVRE

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Préparer la pâte à pizza. L'étaler sur du papier cuisson, soit sur la pelle Ard'time.
- Dans une casserole, faire revenir les escalopes coupées fines dans l'huile d'olive. Idem pour la courgette et les oignons. Saler et poivrer.
- Il faut que tout soit tendre, sans être trop cuit. La cuisson se terminant dans le four.
- Badigeonner la pâte à pizza avec le concentré de tomate.
- Verser par dessus la préparation dinde/courgette/oignons.
- Disposer le fromage, par petits tas espacés régulièrement, sur le dessus de la pizza garnie.
- Enfourner maintenant la pizza prête à cuire sur la pierre à pizza chaude à l'aide de la pelle à pizza Ard'time.
- Laisser cuire 5 à 10 min et vérifier la cuisson.

## PIZZA AUX PRUNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 8 MINUTES

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Étaler la pâte sur un support plat (ou directement sur votre pelle Ard'time).
- Saupoudrer de 2 sachets de sucre vanillé et des amandes en poudre.
- Laver et couper les prunes en 6 morceaux puis les étaler, la peau contre la pâte.
- Mettre le dernier sachet de sucre vanillé sur les prunes.
- Bâtrer la crème fraîche puis en garnir la pizza.
- Passer au four 10 min.
- Il faut la manger chaude ou tiède comme une tarte classique.

- INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :**
- UNE PÂTE À PIZZA
  - 500 G DE PRUNES REINE GLAUDE
  - 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
  - 70 G D'AMANDES EN POUDRE
  - 3 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ