



# MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA

*Buon  
appetito!*



## PIZZA

*Herkullisimmat pizzat  
paistetaan nyt kotona!*

*Onnistu pizzataikinassa  
Katso vinkit ja ohjeet*



# Pizzat paistetaan nyt kotona!



Katso Youtube-video  
[pizzanpaistosta Vesuviolla](#)  
QR-koodin takaa



Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



## Kohta herahuttaa vesi kielelle ja maha rupeaa murisemaan

Kotona paistetun pizzan suosio on huipussaan. Kaupat ovat täynnä toinen toistaan herkullisimpia raaka-aineita ympäri maailmaa, joista pizzanharrastajat valmistavat mitä taidokkaimpia pizzoja, joiden kuvat täyttävät sosiaalisen median.

Caputo-jauhot ovat saaneet rinnalleen monia muita jauhoja. Iloksenne voidaan todeta, että myös kotimaiset pienmyllyt ovat huomanneet tilaisuutensa, ja ovat ryhtyneet tekemään omia jauhojaan pizzaa varten. Mutta San Marzano tomaateille ei ole vielä löytynyt haastajaa. Njudaa (salamityyppinen tahna, joka valmistetaan porsaan rasvaisista osista ja chilitahnasta) löytyy lähes jokaisesta lähikaupasta. Enää ei tarvitse matkustaa pitkiä matkoja, jotta näitä pizzaherkkuja saisi ostettua.

Uuskaliammat uuden kokeilijat ovat rohdenneet paistaa myös suolaisen pizzan kaveriksi makeita jälkiruokapizzoja.

Keräsimme seuraaville sivuille helpot ohjeet täydellisiin pizzapohjiin eripituisilla taikinan kohotusajoilla sekä muutamia erittäin herkullisiksi todettuja täytekombjoja.

### VINKKI!

Seuraa Mustangin pizanzalmistushjetta ja onnistut takuuvarmasti!



# Hyvä taikina, parempi pizza



## VINKKI!

Kiireisen arjen pelastaja: hanki valmiit "pizzapullat" pakastealtaasta, täytä mieluisilla täytteillä ja paista!





## Valmista taikina ajan kanssa

Hyvätkään pizzan täytteet eivät pelasta pizzeriaa, jos itse pizzapohja on liian kuiva tai muuten epäonnistunut. Pizzataikinan valmistamiseen kannattaakin ottaa aikaa, jotta lopputuloksesta saadaan toivotunlainen. Voit valita haluatko tehdä taikinan pidemmällä vai lyhyemmällä koho- tusajalla, tärkeintä oikeiden raaka-aineiden lisäksi kuitenkin on, että pizzataikinan annetaan kohota tarpeeksi kauan. Mitä pidempään taikinaa kohottaa, sitä enemmän taikinaan saa makua, ilmakehää ja rakennetta.

### Pizzataikina 4 kpl 240 g taikinapalloja

#### Pitkä taikinan kohotusaika

600 g 00-pizzajauhoja (W-arvo 310 tai enemmän)  
420 ml kylmää vettä  
0,6 g kuivahiivaa  
15 g hienoa merisuolaa  
12 ml neitsytoliiviöljyä



#### Keskipitkä taikinan kohotusaika

600 g 00-pizzajauhoja (W-arvo 250-310)  
420 ml kylmää vettä  
0,6 g kuivahiivaa  
15 g hienoa merisuolaa  
12 ml neitsytoliiviöljyä



#### Taikinan valmistaminen

- Sekoita jauhot ja kuivahiiva taikinakulhossa.
- Lisää vesi hiljalleen koko ajan sekoittaen, huomioi että veden tulee olla mahdollisimman kylmää.
- Kun olet lisännyt veden, vaivaa taikinaa hetken aikaa kulhossa ja jatka vaivaamista pöydällä, kunnes taikinan koostumus on sileää ja tasaista. Aineiden sekoitus ja vaivaaminen kestää yhteensä n. 10–12 min.
- Lisää oliiviöljy ja suola. Jatka vaivaamista n. 5 minuuttia, kunnes taikinasta tulee taas sileää ja tasaista.
- Muotoile taikinasta pallo ja peitä se kulholla pöydälle n. 10 minuutiksi.
- Muotoile taikina tämän jälkeen vielä uudelleen palloksi ja laita taikina kevyesti öljyllä siveltyyn Mustang -taikinan kohotusastiaan n. 10 tunniksi kohoamaan huoneenlämpöön. Astian tulee olla mahdollisimman tiivis, jotta taikinan pinta ei kuivu.
- Muotoile taikinasta kohotuksen jälkeen 4 kappaletta 240-grammisiä taikinapalloja.

#### Taikinan kohotus

- Laita pallot jääkaappiin kohoamaan n. 48-72 tunniksi (pitkä taikinan kohotus) tai 24 tunniksi (keskipitkä taikinan kohotus) Mustang-taikinan kohotusastiaan.
- Ota taikinapallot huoneenlämpöön noin 2-3 tuntia ennen paistoa.

#### Muotoile ja lisää lempitäytteisi

- Muotoile taikinasta pizzapohjat, seuraavalta aukeamalta löydät vinkit taikinan muotoiluun.
- Täytä pizza mieleisilläsi herkuilla. Katso kahden klassikkopizzan täytteet sekä jälkiruokapizzan ohje s. 9.

#### Paista ja nauti


- Paista pizzat uunissa välillä pyöritellen, jotta ne paistuu tasaisesti. Uunin/pizzakiven lämpötila tulisi olla 420-450 astetta. Tarkista pizzauunin ja pizzakiven lämpötila Mustang-infrapunalämpömittarilla.


Rakenna *pizzeria* kotiin


*Buon  
appetito!*



Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla



## Vinkejä pizzapohjan käsittelyyn ja muotoiluun

Huolella valmistettu pizzataikina kestää käsittelyä. Taikinan sitko pitää huolen että pohjaa pystytään työstämään halutun kokoiseksi ja muotoiseksi. Pizzapallon käsittely on hyvä aloittaa jauhoittamalla pöytä huolella, myös pizzapallon päälle on hyvä laittaa kunnolla jauhoja ja nimen omaan durum- tai semolajauhoja.

Aloita painelemalla sormilla pallon keskeltä reunoja kohti taikinaa. kun saat kämmenet taikinan keskelle voit alkaa venyttämään taikinaa pöydällä vastakkaisiin suuntiin vetäen. Aivan uloin taikinan reuna tulisi jäädä koko prosessin aikana koskemattomaksi, muuten reunat eivät nouse paiston aikana kunnolla jos sieltä on paineltu kaikki saadut ilmakuplat pois.

Lopuksi voit nostaa taikinan pöydältä kämmenselkien päälle ja venyttää keskeltä reunaa kohden muutaman kerran, näin saadaan myös ylimääräiset jauhot karisteltua pohjasta pois.

## Valmiit pizzataikinat eli "pizzapullat"

Helpompaan pizzantekoon löytyy nykyään kauppojen pakastealtaista myös valmiita pizzapohjia tai ns. pizzapullia. Nämä eivät varsinaisesti nopeuta pizzanhimon tyydyttämistä vaan helpottavat jos tuskastuttaa taikinan tekeminen itse. Yleisohjeena pizzataikinat otetaan pussistaan tiiviiseen kohotusastiaan sulamaan jääkaappiin n. vuorokaudeksi ja tämän jälkeen huoneenlämpöön 2-3 tunniksi ennen pizzapohjan käsittelyä.

### Onnistuaksesi taikinassa tarvitset nämä



Pizzataikinan kohotusastia L  
(611926)



Pizzataikinan kohotusastia  
S ja kansi (612123)



Taikinalasta (611859)



Keittiövaaka  
elektroninen (611861)



Tarkkuusvaaka  
(615272)

### Onnistuaksesi paistamisessa tarvitset nämä



Pizzauuni Vesuivo  
(608192)

Infrapuna-  
lämpömittari  
(611808)



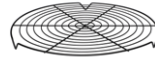
Kääntölapio Pre-  
mium (612121)



Pizzalapio Pre-  
mium (615095)



Pizzalasta  
(274191)



Jäähdytysritilä (611856)



Pizzalapio Bambu  
(612094)



Pizzaleikkuri (613115)

Pizza-  
leikkuri  
(604021)



Katso kaikki tuotteet: [mustang-grill.com/category/pizza/](http://mustang-grill.com/category/pizza/)





*Pajon muutenkin kuin pizzauuni!*




Katso herkulliset reseptit, **mitä kaikkea pizzauuneilla valmistaa** QR-koodin takaa tai osoitteesta [mustang-grill.com/reseptit/](https://mustang-grill.com/reseptit/)

Seuraa meitä somessa ja inspiroidu

 @mustanggrill

 GrillaaMustangilla

 Grillaa Mustangilla





## Vain mielikuvitus on rajana

Pizzauunilla voi kokata täydellisten pizzojen lisäksi myös kasviksia, pihvejä, leipiä, pullia, piirakoita ja oikeastaan mitä vain sellaista, joka vaatii korkean lämpötilan.

Mustang Vesuvio 12 ja Vomero 16 ovat myös paljon muuta, kuin pelkät pizzauunit. Kuten Napoli ja Dome, voi Vesuviota ja Vomeroa käyttää muuhunkin ruoanvalmistukseen.

Ottamalla pizzauunista pizzakiven pois ja korvaamalla sen parilapannulla, uuni soveltuu erinomaisesti pihvien ja kasvien paistoon. Napoliin ja Domeen mahtuu isommat valurautapannut ja -padat. Katso kaikki pizzauunit sivulta 11.

### Näillä yhteensopivilla pannuilla ja padoilla onnistut



Valurautapannu Multigrill  
(603435)



Parilapannu Multigrill  
(316743)



Valurauta wok-pannu Multigrill (603438)



Valurautapannusetti  
(327531)



Multigrill valurautapata  
(325435)



Katso kaikki tuotteet: [mustang-grill.com/tarvikkeet/](https://mustang-grill.com/tarvikkeet/)



### Margerita

tomaattikastike napolilaisista tomaateista (San Marzano)  
mozzarella  
parmesaani  
oliiviöljy  
tuore basilika

### Pepperoni

tomaattikastike napolilaisista tomaateista (San Marzano)  
mozzarella  
pepperoni-makkara  
hunaja

Valitse  
lempi-  
täytteesi



### Jälkkäripöytään

Mustang Vesuviolla homma hoituu. Paista pelkkää pohjaa ensin pizzauunissa n. 1–2 minuuttia, lorauta päälle suklaakastiketta ja lusikoi mascarponea tai vaniljajäätelöä. Koristele vielä tuoreilla marjoilla ja anna kärki sormisuolalla!



Seuraa meitä somessa ja inspiroidu



@mustanggrill



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



**Mustang Vesuvio 12** (608192)

Mustang Vesuvio 12 on kaasukäyttöinen pizzauuni, jolla pizzanhimon saa tyydytettyä nopeasti. Sen 2 cm paksu pizzakivi varaa lämmön itseensä, ja sen avulla pizzan pohja paistuu rapeaksi. U-muotoinen poltin kypsentää pizzaa kolmelta sivulta yhtä aikaa. Kypsennyksen aikana pizzaa tulee kääntää pari kertaa, jotta reunukset kypsyvät tasaisesti. Lämpötila nousee jopa 500 C saakka. Olethan vikkelä käsistäsi, sillä pizza on valmis noin 90 sekunnin päästä.



**Mustang Vomero 16** (610626)

Pöytätasoinen kaasukäyttöinen pizzauuni, jonka liekki muistuttaa puukäyttöistä pizzauunia. Vomeron erittäin tehokas poltin uunin oikealla puolella luo uunin katolle liekkimeren, joka valmistaa pizzan täytteen silmänräpäyksessä. Tämän tyypisiin liekkeihin päästään normaalisti vain polttamalla puuta pizzauunissa. Vomeron 2 cm paksuisesta kordieriidista valmistettu pizzakivi varaa lämpöä ja paahtaa pizzan pohjan rapeaksi. Lämpötila nousee jopa 500 C saakka.



**Mustang Dome** (610603)

Mustang Dome on keraamisesta Mullite-savesta valmistettu puukäyttöinen pizzauuni. Se kestää suuret lämpötilanmuutokset, ja varaa lämpöä itseensä. Puu-uunissa saat pizzaan savunaromien. Pizzat voidaan paistaa suoraan Dome uunin pohjalla (kunhan vaan putsaat sen huolella tuhkasta) tai erillisen pizzakiven päällä. Mustang Domes mukana toimitetaan pitkävärtinen puhdistusharja, jolla putsaat uunin pohjan ilman pelkoa, että käsikarvat kärkevät.



**Mustang Napoli** (328213)

Mustang Napoli on iso ja näyttävä täysrosterinen puukäyttöinen pizzauuni. Uudistetun rakenteen ansiosta uunin pohja on yhtä tasaista aluetta. Nyt pizzanpaistaminen onnistuu suoraan uunin pohjan päällä. Myös uunin luukku ja piippu ovat käyneet läpi teknisen parannuksen.

Napoli on loistava uuni muuhunkin ruoanvalmistukseen. Miltä pataleipä, jossa pieni savunaromi kuulostaa? Entäpä italialaistyyppiset lihapullat tomaattikastikkeessa?

**Nämä ja paljon muita lisävarusteita pizzanpaistoon**



Pizzalasta (274191)



Pizzalapio Bambu (612094)



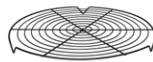
Kääntölapio Premium (612121)



Pizzalapio Premium (614798)



Pizzaleikkuri (613115)



Jäähdytysritilä (611856)



Pizzakivi (612093)

Puhdistusharja (612116)



Infrapuna-lämpömittari (611808)



Katso kaikki tuotteet [mustang-grill.com/category/pizza/](https://mustang-grill.com/category/pizza/)



# MUSTANG

GRILLAUSYLIVOIMAA

**JAETTU RUOKA ON KAKSINKERTAINEN ILO**

**Ole osa someperhettämme seuraamalla meitä  
sosiaalisessa mediassa!**

Inspiroidu herkullisista grillauskuvista, nappaa parhaimmat ruoanlaitto- sekä grillausvinkit talteen ja jaa omia grillauskuviasi muidenkin iloksi tunnisteella **#grillaamustangilla**

Seuraajanamme voit osallistua kuukausittaisiin arvontoihin ja voittaa upeita grillausaiheisia palkintoja!

Katso tarkemmat osallistumisohjeet: [mustang-grill.com/kuukausiarvonta](http://mustang-grill.com/kuukausiarvonta)

