

高温だから本格的なピザも焼ける！

オススメ
レシピ

ナポリピザの特徴は、モチモチとしたやわらかな生地。90秒で焼き上がるから水分がとびすぎず、外はサクッと中はモチモチに仕上がります。石窯を使って高温で短時間で焼くピザは、お店の味にも負けません！

●材料(10枚分)●

・強力粉……………600g	・塩……………10g
・ドライイースト……………5g	・オリーブオイル……………15cc
・ぬるま湯……………350cc	・好みのトッピング

前日準備

- 1 生地を材料を全て入れて、10分ほどこねる。
ひとまとめにし、ラップをかけて温かい場所で1.5倍になるまで発酵させます。
- 2 ビニール袋に入れ、冷蔵庫で一晩寝かせます。
- 3 約1時間ほど前に冷蔵庫から出し、10等分してまるめ、乾燥しないようにして室温におきます。
- 4 中心が薄くなるよう生地を延ばしフチを残してソースを塗り、好みの具をトッピング。
- 5 充分にあたたまった石窯に入れて回しながら焼く。

※焼くのに2分以上かかる時は
炭を足してください。



家庭用石窯[プチドーム] PD-600

PETIT DÔME

取扱説明書



1

[部品の確認]

組立前にご確認をお願いします。



ご確認
ください!

商品の性質上、コンクリートは多少のクラック(ひび)が入りますが、性能には問題ありません。前もってご了承ください。

※クラックは保証の対象にはなりません。

※使用後のプチドームを頻繁に分解・移動するのは避けてください。

破損する恐れがあります。

2

[組み立て方]

以下の事に注意して本機を設置してください。

●可燃性のものは近くに置かないでください。

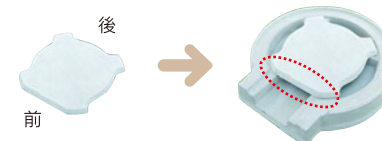
●石窯の底部も高温になりますので、
木製の設置台などのご使用は絶対に避けてください。

※各パーツは 50～60kg です。本体を設置する時は2人以上で行う事を推奨します。

はじめに

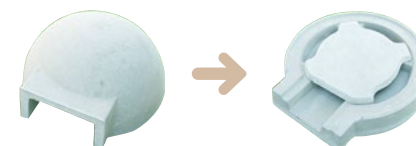
「スチール架台」をご購入の方は架台の上に本体をのせてください。

1 本体の下部に
中板をのせます。



中板の直線
部分が手前
にくるように
します

2 本体の上部を
かぶせます。

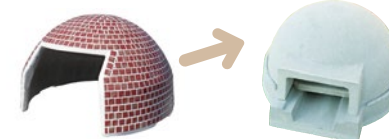


後ろ側から先
にかぶせます。
正面から見て左右
対称となる位置に
調整して
ください

3 本体が完成!



4 **タイルカバー購入の場合**
タイルカバーを本体の
上にかぶせて完成!



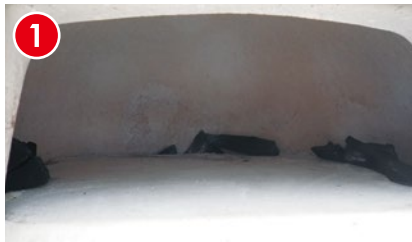
本体上部と同様
後ろ側から先
にかぶせます

※指をはさまないようにご注意ください。※附属のパールと木片をご利用ください。

3

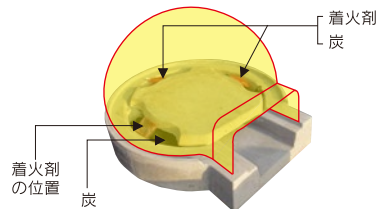
[着火の仕方]

調理の **2 時間くらい前から** 準備してください。たっぷりと炭を使って燃焼させればピザが焼ける温度になります。



石窯の奥と左右の隙間(3カ所)に炭を置きます。いきなり大きな炭を入れずに、小さな炭からスタートしてください。

イメージ図



図のように窯の下段3カ所(左・右・奥)に炭を置き、火のついた着火剤を1個ずつ置きます。(急ぐ時は2個ずつ)
※火ばさみや、軍手を使用ください。
※空気が上に流れる程度の隙間は作ってください。



着火剤に火を付けて炭の上に置いていきます(3カ所)。
※火ばさみを使ってください。

用意するもの



◎着火剤
(3~6個)



◎木炭
(6kg以上)

※炭は火おこしに慣れるまでは多めに
ご準備ください。
※備長炭などは火が着きづらいので、
安価なBBQの炭をお使いください。

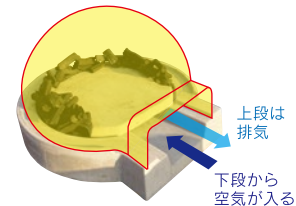
◎火ばさみ

◎耐熱グローブ、軍手
など



着火剤の炎を消さないように炭を足していきます。炭がしっかり赤くなるまで触らずに待ってください。隣接した炭の熱が伝わって燃えていきます。炭の勢いが上がれば下段から空気を取り込み、更に温度があがっていきます。
上段から風を送るのは逆効果です! 空気の流れを妨げるようになります。
(※下記注意事項参照)

イメージ図



着火剤から出る炎を消さないように、上に炭をたっぷりと積み上げていきます。(5~10cmくらいの高さ)
※下段から空気を入れるのはOKですが、上段から「うちわ」であおぐのはNG。(★注意事項を参照)

[注意事項] 以下の事に注意してご使用ください。

1 排気を妨げないこと。

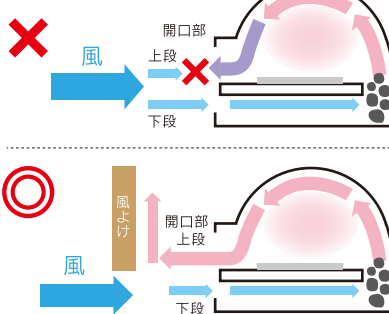
窯の開口部に向かって風が吹いていると、上段の排気(暖まった空気)を妨げてしまいます。炭の勢いを弱め、窯の温度が上がらなくなります。正面から風が吹く時は、開口部の下段のみ風が通るように、上段部分に風よけの工夫をして使用ください。

※うちわなどで扇ぐのはNG!

2 設置台は不燃素材で。木は厳禁。

石窯の底部も高温になりますので、木製の設置台などのご使用は絶対に避けてください。

空気の流れ(断面図)



4

[後片付け]

炭が燃焼してしまうと、灰になって窯の中に残ります。完全に火が消えてから灰をかき出して処分してください。(翌日まで待ってもかまいません。)
石窯の中板は洗う必要はありません。**水をかけると破損の原因となりますので、絶対に水をかけないでください。** ※火傷にはご注意ください!



炭を足し続けて全体に火が回り、ピザを焼けるくらいに熱くなった状態です。この状態になるまで2時間くらいかかります。炭に火がつけば、後は炭を足していくだけ。ピザを焼くのに2分以上かかるようでしたら炭を足してください。
※300℃までしか測れない温度計は、針が振り切ったら窯から出してください。

Options [オプション]

便利な道具も揃ってます。



スコップ

サイズ: W220×D220×H700
材質: ステンレス・チーク材



長い柄なので安心。手に触れる部分は肌触りの良いチーク材です。ピザやお料理の出し入れがスムーズ。皿や鍋がすべり落ちない工夫もあり。



蓋

サイズ: W250×D58×H112
材質: ステンレス・チーク材



一定温度で調理したい時に、開口部の上段に使用します。肉料理・グラタン・パン・薫製などに。また窯を使用しない時の汚れ防止としても便利。



灰だし棒

サイズ: W30×D50×H780
材質: ステンレス・チーク材



長い柄なので安心。手に触れる部分は肌触りの良いチーク材です。窯の奥に残った灰をかき出します。



五徳

サイズ: W155×D155×H41
材質: ステンレス

網をのせて使用します。魚や肉を焼く時に便利。



温度計

サイズ: W70×D40×H33
材質: 耐熱性(〜300℃)



※300℃までしか測れません。

中板の上に置いて窯内の温度を測ります。針が振り切れたら取り出してください。その後さらに炭を足すとピザが焼けるような温度になります。



炭ガード

サイズ: W280×D350×H50
材質: ステンレス

炭の熱が材料に直接当たって焦げるのを防止。炎が上に向かい、天井からの輻射熱が上昇して食材全体に伝わりやすくなります。



テフロンシート

サイズ: φ250×3枚
材質: ガラス繊維テフロン加工



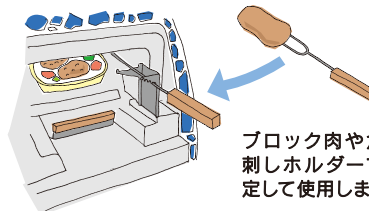
※ピザをカットする際には外してください。

ピザの敷き紙。耐高熱性で、洗えば何度でも使用可能です。多少シートが焦げる場合がありますが使用上問題ありません。



串焼きセット (串2本・ホルダー)

サイズ: W20×D28×H595
材質: ステンレス・チーク材



ブロック肉や魚を刺しホルダーで固定して使用します。



空気調整プレート

サイズ: W175×D40×H50
材質: ステンレス・チーク材



開口部の下段に使用。プレートで空気が入る隙間を調整する事で火力を加減します。パン・ケーキなど低温調理に便利!



コーヒー焙煎器

サイズ: W85×D650×H85
材質: ステンレス・チーク材

コーヒーの生豆を入れて石窯の中で回しながら焙煎します。コーヒーの他に、ぎんなんや栗を入れて焼くのも楽しいです。