

# Тест глиняного камня для выпечки

2010-12-16 22:02:15

Я давно поняла, что выпечка получается намного лучше на равномерно разогретой поверхности, но в обычной духовке это практически не реально. Камень в этом просто незаменим, а нужно всего лишь прогреть его за полчаса до выпечки!

Итак, я разогрела камень, достала его и слегка присыпала мукой, тут же положила на него раскатанный кружок теста и оно моментально начало подходить. В итоге, при 200°C пицца была готова всего за 10 минут! И, как видно на фото, тесто ни капельки не прилипло к камню.



Теперь для моей любимой пиццы камень – один из главных факторов, благодаря которому она приобретает отменный вкус. И, как известно, в любой уважающей себя пиццерии готовят именно в каменных печах! Так что я стала на шаг ближе к идеальной пицце =)

P.S. Спасибо брату за подарок 😊

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)