



GOURMETSTÅL

- Originallet från Norrland -



Tack för ditt köp hos oss på Gourmetstål.

Vi är ett familjeföretag som är stolta över att jobba med Norrländsk kvalitet. Vi har tagit fram Gourmetstålen med malm från malmfälten i Norrbotten och de skärs ut i Västerbottens inland. Slutbehandling sker utanför Obbola där vi också tillverkar våra handgjorda pizza & brödspadar Klara.

Vi är glada över att få välkomna dig som del av Gourmetstål familjen och önskar dig många glada middagar framöver.

Med vänliga hälsningar

Christoffer Koskela med familj

Sid 4-7 skötselråd och underhåll

Sid 8-39 recept & förslag

Sid 40-43 English

Sid 44 Mormor Klara

Skötselråd

Ditt Gourmetstål är naturligt ytbehandlad för att minimera möjligheter för rester och smuts att fastna på den. Med den höga värmen som genereras kommer du att enkelt kunna skrapa eller torka bort de sotade resterna som eventuellt kan bli kvar efter en omgång av matlagning.

Vid första uppvärmningen kan en viss doft uppstå, det är helt naturligt. För varje användning kommer ditt Gourmetstål att ta en mörkare ton för att efter ett tag få en ny elegant färg. Hållbarheten är minst 30år likaså garantin som täcker funktion men inte rost. Skulle man ha fått bildning av rost är det enkelt att få bort med stålull eller sandpapper. Olja in ditt Gourmetstål med rapsolja efter behov.

Du kan rengöra Gourmetstålet efter varje användning genom att först låta den svalna i ugnen och sedan torka den ren med torrt hushållspapper. Du ska aldrig köra den i diskmaskin eller använda diskmedel. Det går bra att använda varmt vatten och skrapor eller stålull men var noga med att torka den torr efteråt och låt den inte lufttorka.

Gourmetstålet som stekbord på grillen rengörs lättast genom att hälla på vatten direkt på det varma Gourmetstålet. Matrester åker bort tillsammans med det förångade vattnet. Låt sedan svalna och skrapa bort eventuella kvarvarande rester med grillverktyg.



Uppvärmning

Gourmetstålet förvärms 40-60 min i din ugn på maxvärme, varmluft eller grill. En kvart innan tillagningen ska enbart övre grill vara igång och det är den under hela tillagningen vid pizza/mjukkakor.

Gourmetstålet läggs högt i ugnen på ett ugnsgaller oftast ca 5-10cm från grillelementen. En pizza tar ca 2-3 minuter att göra beroende på hur välgräddad man vill ha den. Var uppmärksam på tiden då det går väldigt fort.

Om pizzabotten eller toppingen blir för gräddad kan du testa att höja eller sänka Gourmetstålet nästa gång. Generellt är näst högst upp den bästa placeringen i de flesta ugnar. Vid bakning av surdegsbröd m.m. placeras Gourmetstålet i mitten eller längre ner i ugnen.

Efter du är färdig med matlagningen och ditt Gourmetstål har svalnat så torkar du av den med torrt hushållspapper och förvarar den på ett torrt ställe. Det går att behålla den i ugnen så är du alltid redo för pizza och brödbak.

Gourmetstålet går även att använda som stekhäll på både gasol- och kolgrill, öppen eld och spishällen. Uppvärmning tar då ca 5-10 minuter. På en induktionshäll uppnås stektemperatur efter 2min på maxvärme.

Gourmetstål kallas även för pizzastål, bakstål, stekstål, smashstål beroende på modell och vem man frågar. Alla Gourmetstål utformas och skapas med samma material och ger samma förutsättningar för din matlagning.

Lycka till med din matlagning på ditt Gourmetstål!



Gourmetståls enkla pizzadegsrecept

Pizzadeg ca 10st

1kg vetemjöl special

6dl vatten

1msk salt

1msk honung

Halvt paket jäst (går även med 6gram torrjäst)

För jäsning: plastfolie och smakfri olja t.ex. rapsolja

Gör så här

Blanda alla ingredienserna i en köksassistent med degkrok i ca 5 minuter på mellanhastighet. Låt vila i 10 minuter och kör sedan 5 minuter på mellanhastighet i köksassistent igen.

Degen bör nu ha en relativt seg konsistens och just kunna släppa från bunken. Knåda ut degen som en rulle på ett lätt mjölat bord och skär upp den i ca 10 st små bollar.

Kuvertvik bollarna och smörj på ett tunt lager med olja, klä sedan in dem individuellt i plastfolie och låt vila i rumstemperatur ca 30-60 minuter. Sen är de färdiga att användas

När du ska göra din pizza knåda/dra ut degen så tunn som du vill ha den på mjölat bord och lägg pizzadegen på en lätt mjölad pizzaspade, lägg på tomatsås, ost och övrig toppning och se till att pizzan är lätt att skjutsa runt på pizzaspaden. Skjutsa in pizzan i ugnen på ditt Gourmetstål och var vaksam på den korta gräddningstiden.

Tips:

Låt de färdiga degbollarna jäsa 2-3dagar i kylskåpet för ännu godare resultat. De går även utmärkt att frysa in och kan förvaras i flera månader innan du tinar upp dem i rumstemp eller kylskåp.

Pizzadegen går även att baka ut till en mindre baugett

Det går att köpa färdig pizzadeg från din lokala pizzeria. Generellt brukar de ta mellan 8-15kr per deg. Eller köp ett pizzakit/pizzadeg från exempelvis pop bakery. De degarna går bra att använda utkavlad lite tunnare.



Tomatsås

1kg krossade tomater
En hel hackad vitlök (ca 10 klyftor)
2msk olivolja
färsk basilika efter tycke

Tips: Färdig pizzasås från Mutti på burk är ett enkelt alternativ. Matcha det med färdigriven mozzarella från Arla 21%. Så har du en supergod topping. Vill du köra med färdiga pizzakit rekommenderar vi Pop Bakerys, även deras färdiga degar fungerar bra!

- *I Tryckkokare*- Låt vitlöken få färg tillsammans med olivoljan på medelstark värme i ca 4 minuter. Häll sedan på krossade tomater och låt koka under tryck i 50 minuter. Efter koktiden är över kör igenom noggrant med mixerstav och smaka av med salt och olivolja.

- *Utan tryckkokare*- Låt vitlöken få färg tillsammans med olivoljan på medelstark värme i ca 4 minuter. Häll sedan på krossade tomaterna och låt småputtra under lock i ca 3 timmar. Rör om då och då så inget bränner fast. Efter koktiden är över kör igenom noggrant med mixerstav och smaka av med salt och olivolja.

Mjukbröd 13-16 kakor

Ett halvt paket färsk jäst

1 liter mjölk

1 hg smör

1 matsked salt

1 matsked brödkryddor tex anis, fänkål ,kummin

2dl ljus sirap ca 1,4-1,6kg rågsikt

ca 1hg vetemjöl till utbakningen

Smält smör och häll i mjölk, värm till 37 grader och smula ner jästen. Blanda alla ingredienser i en bunke väl. Låt degen jäsa under duk i ca 1 timme. Ta ut degen och dela upp den i runda bollar (13–16 st.) som täcks med mjöl. Kavla ut degen i runda kakor med vanlig kavel och avsluta med kruskavel. Degen ska vara lite lös men inte så pass att det inte går att baka ut den.

Lägg kakan på din brödspade och borsta av överflödigt mjöl. Skjutsa in den på ditt Gourmetstål och bevaka, efter 40sekunder kan du ta ut brödet och vända på den och köra 15sekunder till på andra sidan för ett gott mjukbröd. För ett hårdbröd kan den ligga inne i just över en minut.

Njut direkt från ugnen med en klick smör på! Det går utmärkt att frysa in och håller i 6månader. För att värma det frysta brödet kör på full effekt i mikron i några sekunder.

Glutenfri pizzadeg:

10 g jäst

4 dl kallt vatten

0,5 dl olivolja

6 dl Kungsörnen Glutenfritt mjöl för bröd, pizza

0,5 tsk bakpulver

1 msk honung, 1 tsk salt

Gör såhär: Blanda jästen med vattnet och olivoljan, rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt mjöl, bakpulver, honung och salt, rör till en jämn deg. Låt degen vila under bakduk i 1 timme. Dela på degen och kavla ut varje del så att den är cirka 0,5 cm tjock. Toppa pizzan med något gott och grädda på Gourmetstålet 2-3min.

Glutenfritt tortillabröd

400 g kallt vatten

1 tsk bakpulver

50 g rismjöl

150 g majsmjöl

0,5 tsk salt

30 g fiberhusk

Gör såhär: Blanda alla ingredienser till en jämn smet. Låt degen svälla i 15 min. Dela upp degen i 10 bitar och kavla ut dem tunt på underlag mjölat med majsmjöl. Baka bröden i ugnen på ditt Gourmetstål 20-40sekunder, ta ut och täck genast med bakduk för att de inte ska torka ut.

Pizzadeg Matias Z. @doftochsmak

Pizzadeg – elastisk och fin, en lite tjockare, mer ”matig”

6 dl Tipo 00 mjöl – siktat vârvetemjöl
1/2 dl polenta mjöl
1 halv brev med torrjäst
4 dl kallt vatten
15 gram salt
1 msk socker
1/2 dl olivolja

Gör så här

En degblandare, en assistent som orkar med lite tyngre degar bör du ha annars måste du knåda för hand i 20 minuter. Jag kör min deg 8 minuter och tillsätter saltet till degen, sista 2 – 3 minuterna.

I blandskålen, mät upp kallt vatten, olivolja och jäst, rör runt och fyll på med alla ingredienser förutom saltet som jag strör i de sista 2 – 3 minuterna!

Ta upp degen och mjöla den lätt så den inte fastnar onödigt mycket i bunken, lägg tillbaks degen i bunken och låt stå å jäsa nån timme under handduk. Tag sedan upp degen och dela den i ca 8 beroende på hur stora pizzor du föredrar.

Rundriv alla degkluttar och lägg på en plåt, pensla degämnena med vatten och plasta in hela plåten eller blöt en kökshandduk och lägg ovanpå degen och ställ sedan in brickan/plåten i kylen och låt den jäsa 7 timmar eller mer. Grädda högt upp i ugnen på ditt nu heta Gourmetstål – du får en pizza som du får ifrån en bättre pizzeria, jag lovar!



Pizzadeg – utan knådning @mikaelgo

625 g Mjöl med hög glutenhalt

4½ dl vatten

½ dl olivolja

2 tsk salt

2g jäst färsk (stor som en ärta)

Kvällen före:

Lös jästen helt i vattnet. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda de noggrant tills det är klumpfritt med tex en slev. Låt degen stå och fermentera över natten 8-12 timmar. Nästa morgon, vik degen några gånger med tex en slickepott och placera degen i kylan.

Ca 2 timmar före tillagning - bollningsmomentet:

Stjälp upp degen på ett välmjölrat bord. Dela degen i 4-5 delar och vik bollar. Använd rikligt med mjöl när pizzan ska bakas ut. Degen är lite kladdigare än andra, men har en underbar elasticitet som är en fröjd att jobba med när man får in rätt metod. Sen är det bara toppa med dina favoriter och grädda på Gourmetstålet.

Deg som blir över kan placeras i oljade små behållare och sättas i kylan ett par dagar till efter bollningen, låter man degen jäsa längre, (upp till 72h) så utvecklas mer smak och mer glutentrådar bildas viket är både gott och trevligt. Efter bollningen och/eller jäsningen kan de frysas ner för att sen avnjutas när pizzasuget kommer



Glutenfri pizzadeg – Jimmie Lannér @instakocken

Receptet ger ca 5-6 st pizzabottnar

8 dl glutenfri mjölmix från finax

2 msk maltsirap/mörk brödsirap

2 tsk fiberhusk

1 pkt jäst

3 dl ljummet vatten

4 msk olja

1 tsk salt

Gör så här:

Rör ut jästen i vattnet, tillsätt salt och olja. Blandar ner mjölet och blanda i 5 minuter.

Låt jäsa i 25 minuter. Handknåda i 5 minuter. Dela degen i två och gör bollar av dem. Låt jäsa ytterligare i 10 minuter. Kavla med en brödkavel till 5-6 runda bottnar. Toppa med valfri topping



PIZZADEG

FREDRIK R.

@FREDRIKROSELL

Långjäst pizzadeg (ca 8 st)

690 gram kallt vatten

8 g färsk jäst

1000 g Vetemjöl (Välj en som du gillar. Ramlösa Tipo 00, Manitoba Cream, Vetemjöl special)

100 g durumvete

30 g havssalt (typ Fleur de sel Guérande havssalt)

Gör så här: Eftersom degen tar i det närmaste 3 dygn att göra så föreslår jag att du börjar med degen en kväll 3 dagar innan du ska baka pizza. Förslagsvis kl 18 eller 19.

Väg upp jäst och vatten i en degbunke. Slamma upp jästen och tillsätt mjölerna. Blanda i degblandare 3- 4 min. Tillsätt saltet och blanda 2 min till. Sätt nu plast över bunken och låt den stå 10-12 timmar i rumstemperatur (över natten) Lyft av plasten och stöt ihop degen som nu jäst rätt mycket. Fortsätt jäsa degen 8-10 timmar i rumstemperatur. Totalt ska degen jäsa 20 h i rumstemperatur.

Ta nu fram 1- 2 plastlådor med lock. Olja in insidan av lådorna med olivolja. Väg upp 200-220 gramsbitar av degen och forma så runda bollar du bara kan. Olja in bollarna med lite olivolja och placera de bredvid varandra i plastbunken. Oljan hjälper till så att de lossnar lättare från varandra sen när du ska baka ut dina pizzor. Sätt på locket och ställ nu in degen i kylan i 2 dygn.

Dags att baka: Häll upp en ganska redig hög med mjöl på arbetsbänken. Lyft försiktigt upp en degboll ur den inoljade lådan. Utan att trycka för mycket på degen. Vi vill behålla så mycket gasblåsor som möjligt. Placera degen i högen av mjöl. Mjöla även ovansidan på degen.

Börja nu att arbeta med fingrarna från mitten på degen och utåt sidorna. men spara hela tiden en kant runt om. Ha inte för bråttom utan arbeta lugnt och metodiskt inifrån och ut tills du har en pizza med vacker kant ungefär i storlek av en vanlig mattallrik.

Ta och lyft upp din deg. Skaka försiktigt av mjölet från ovansidan och placera degen på spaden.

Forma degen en sista gång och lägg på din topping.



Pizza med pumpacreme, broccoli och pinjenötter.

Pumpacreme med ricotta och citron.

1/2 butternutpumpa
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
6 dl vatten
2 msk flytande grönsaksfond
250 g ricotta
zest och juice från 1 citron

Gör så här

Hacka lök och vitlök som du mjuksteker i lite rapsolja. Tillsätt tärnad butternutpumpa och fräs på någon minut. tillsätt vatten och fond och koka pumpan mjuk. Häll av i ett durkslag och mixa lök och pumpa med stavmixer till en creme. Tillsätt ricotta, citronzest och citronjuice och mixa igen. Smaka av med salt och peppar.

Bred ut cremen på din deg. Fyll på med en god smakrik riven ost. Toppa med malen svartpeppar från kvarn, lite flingsalt. Jag körde ett flingsalt med torkad karl-Johansvamp i. Sen lägger du på tunnt hyvlat broccoli och strösla över en liten näve pinjenötter. Ringla över lite olivolja. Baka av pizzan på Gourmetstålet och toppa sen med lite rucola.

Laxpizza @doftochsmak

Kavla/rulla ut pizzan, när du fått din storlek på pizzan och är nöjd med dess form så breder jag på en vit creme som jag gör med 50% creme fraiche och 50% god majonnäs, riven citronzest och lite salt. Bred ut den jämt på pizzansbotten, lägg på gräddost (jo de blir väldigt bra) och riven väl avrunnen mozzarella.

Grädda högt upp i ugnen på ditt Gourmestål tills du fått en trevlig färg på kanterna. Du gräddar alltså bara botten!

Tag ut pizzan och garnera med några skivor gravad lax, lite blandsallad, citronklyfta att pressa över för fräschör och strö gärna över hackad gräslök och klipp över färsk dill, mycket dill. Ta nu din vita creme och lägg några små droppar här och där. Smakar gott och ser gott ut! Om du har blommande gräslök ute i trädgården så kan du plocka sönder en gräslöksblomma och strösla över, väldigt fint för ögat och gott för gommen. Avsluta med hackad rödlök och ev lite havssalt och nymalen vitpeppar.

En fantastiskt god fräsch pizza. Våga testa något nytt!



Ballongbröd - Lavash

6dl vatten
2 msk olivolja
2 tsk honung
1/2 pkt färsk jäst
1 tsk salt
1kg vetemjöl

Tar drygt en minut att baka på Gourmetstålet, härligt till maten eller som förrätt med tillbehör.

Med kryddor kan man känna sig fram med vallmo/sesamfrön och spiskummin. Blanda allt i en bunke och kör på i 5min med degkrok. Vänta 10min sen 5min till. Efter det baka ut till bollar och låt jäsa 30-50min.

Kavla ut tunna runda kakor och skjutsa in på Gourmetstålet som du sätter längre ner än vanligt så inte brödet ballongar upp i grillelementen 😊 vakta brödet - efter ca en minut är det klart.





Följ oss på instagram
@gourmetstal för mer
recept & inspiration





SMASHBURGARE

På kol- gasolgrillen, över öppen eld eller på spisen. Värm ditt Gourmetstål i 1-2 minuter på din induktionshäll eller 5-10 minuter på en gasol/kolgrill.

Forma en köttbulle med färs ca 70-100gram. Använd gärna fetare nötfärs av högrev men vanlig hederlig svensk nötfärs går också utmärkt att använda. Helt okryddad lägger du bollen på det heta Gourmetstålet och smashar.

När man tillagar burgarna så tar det drygt en minut efter smash till att det har börjat bubbla upp mot ovansidan. Strö på lite flingsalt och "skrapa" upp burgaren för att få med den härliga maillard ytan. Lägg på en en skiva lättsmält hamburgerost vänta en halv minut och voila! Smashburgers deluxe

För smashningen rekommenderar vi våra egna smashers för perfekt resultat.



Rullkebab

Vansinnigt god rullkebab med Gourmetstålet, dessutom väldigt snabbt och enkelt att göra 😊

Rulla ut en pizzadeg och lägg på ett tunt lager heinz chilisås. Vill du ha stark smak så blanda ut chilisåsen med något kryddmått chilipulver. Gärna chilipulver som du hittar i asiatiska/indiska butiker så det har bra styrka i sig. Lägg sedan på rumsvarm kebab, hemmagjord, köpt, kyckling, vegetarisk. Vadän du känner för, vi själv tycker mycket om Västerås kebab som finns på bland annat Ica och coop butiker i frysdisker.

Skjutsa sedan in pizzen i ugnen på Gourmetstålet i ca 1,30-2min. Såpass att botten får färg men inte stelnar. Sedan lägger du på allt gott du vill ha, tex isbergssallad, tomater, rödlök, pepperoni och vita/röda kebabsåser. Rulla ihop i folie och njuuut

Det blir såklart riktigt gott med en vanlig kebabpizza också. Då brukar vi använda pizzasås, ost och kebab för ugnsbakandet. När man tar ut den så lägger man på som exempel färska tomater, lite god sås, samt peperoni.







Förslag på toppingar.....

- Bianco med ädelost, päron, krossade valnötter och honung
- vitlök, skinka, räkor och mycket mozzarella. med färsk basilika och rucola
- Bianco. Ricotta blandat med riven vbost. Efter gräddning toppas pizzan med vindelrökt skinka, smörstekta kantareller, rucola och hyvlad ost
- parmaskinka, kronärtskocka och rucola
- skivade körsbärstomater, strimlat bacon och mozzarella! Droppa över med lite god olivolja och skivade oliver och färsk basilika
- Räkor, vitlök och persilja
- Med chèvre, bakade rödbetor, chili och saltrostade valnötter och lite grökålschips
- Bianco med vitlöksfärskost toppad med kalixrom, inlagd rödlök och lite rostad smul&sidfläskströssel

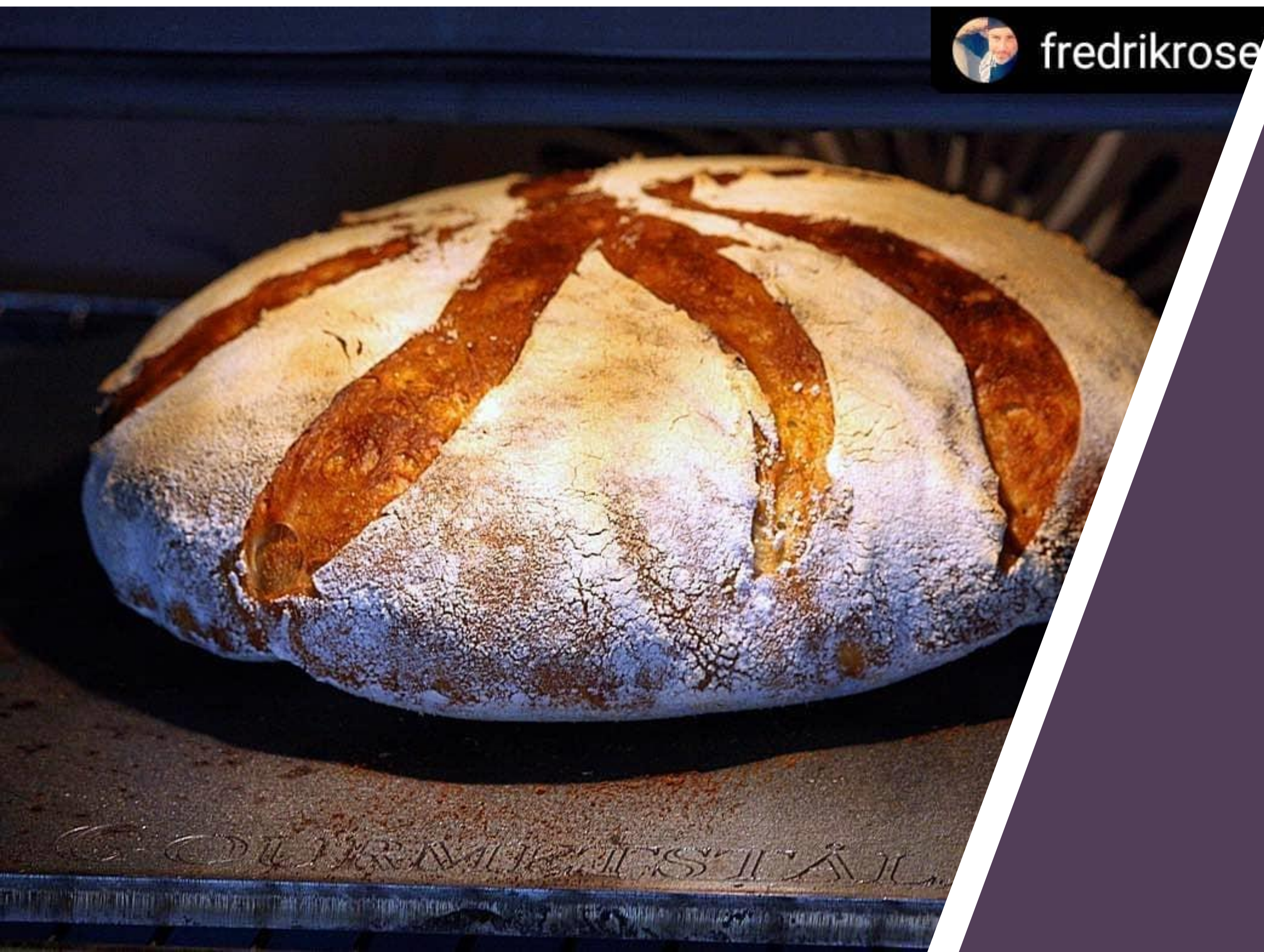
- banan & curry
- strimlad marinerad fläskfilé (persillade,chili,salt,grovmalen svartpeppar olja) öl och vitlökstekta champinjoner(i kvartar), samt stektlök
- Kronärtskocka, spenat bechamel, mozzarella och pecorino
- pesto,grillad kyckling,mozzarella,rucola,olivolja och rostade pinjenötter
- Blåmögelost, vbost, mozzarella, brieost, parmaskinka toppad med rucola å olivolja
- kebabkött och ost – efteråt toppas med färsk tomat, gurka och orientdressing!
- Räkor, sparris, mozzarella, saltorkade tomater
- Tomatsås, strimlad skinka, färska champinjoner, prosciutto, klickar av Philadelphia och riven ost
- tomatsås, mozzarella och basilika



mormorbettyskringlo



fredrikros



fredrikrose

Surdegsbröd blir väldigt bra på ditt Gourmetstål. Använd ditt vanliga recept eller surdegsjäst från kronjäst för ett enkelt alternativ.

Följ oss på instagram
@gourmetstal
för ännu mer
recept & inspiration

Gourmetsteel

Congratulations on a great purchase! Our Gourmetsteel comes from ore mined from the Kiruna mine and processed in Norrland's hinterland. The result is a product of the highest quality, with a life that spans generations. Bake pizza and bread perfectly in the oven, place it on the barbecue or use it as a griddle pan over an open fire! Our steel is up to any challenge and can be heated and cooled without cracking or becoming damaged. A product prepared to serve for a lifetime.

Care Instructions, Your Gourmetsteel has been naturally surface treated to minimize the ability of residue and dirt to stick to it. With the high heat generated, you will be able to easily scrape or wipe away any blackened residue that may remain after you have cooked.

The Gourmetsteel is extremely durable and can withstand being cleaned with the tools typically used on outdoor barbecue grills. Wire brushes and metal scrapers are extremely effective if something really seems stuck. You can clean your Gourmetsteel after each use by first letting it cool in the oven and then wiping it clean with dry kitchen roll. If there is any residue, you can scrape it off with e.g. steel wool. It should never be washed in the dishwasher. It is perfectly fine to use water and steel wool to scrub it clean but be sure to dry it afterwards and do not let it air dry. For each use, your Gourmetsteel will take on a darker and darker hue, and after a while it will have an elegant new surface color.

If you use your Gourmetsteel as a griddle pan on the barbecue, it is easiest to clean by pouring water on it while the steel is still at a high temperature. Food residue slides straight off along with the evaporating water. Let it cool, then scrape off any remaining residue using barbecue tools or steel wool.



Heating

Your Gourmetsteel should be preheated for 40-60 minutes in the oven on maximum heat. It is perfectly fine to preheat it for even longer if you wish. If you do not use the grill function from the start, make sure to switch it on 20 minutes before you wish to start cooking in the oven.

The Gourmetsteel should be placed high up in the oven on an oven rack. The space above should be big enough for you to push in the pizza or bread without a problem, approx. 5-10 cm from the grill element. A pizza takes around two minutes to cook, depending on how well done you want it. You should keep an eye on the time, as it goes by extremely quickly. If the pizza ends up being too well done on the bottom, you can try adjusting the placement up or down. Generally, the highest or second highest placement tends to be best in most ovens. After you have finished cooking, your Gourmetsteel will continue to be hot for around an hour. Once it has cooled, wipe it over with dry kitchen roll and store it in a dry place. You can also keep it in the oven, so that you are always ready for making pizza and baking bread.

The Gourmetsteel can also be used as a griddle pan on the barbecue or over an open fire. Preheating in this case takes around 10 minutes. When you have finished cooking your food using your baking steel as a griddle pan, while the steel is still at a high temperature, it is easiest to clean by pouring water directly onto the steel. Food residue slides straight off along with the evaporating water. Let it cool, then scrape off any remaining residue using barbecue tools or steel wool.

Good luck cooking with your Gourmetsteel

Please visit www.instagram.com/gourmetstal for even more recipes and inspiration.



Våra Bröd- Och Pizzaspadar Klara

Spadarna har fått sitt namn efter min Mormor. Hon var en fantastisk människa. omtänksam, godhjärtad, kärleksfull och bjöd in precis alla att dela på en bit mat. Den känslan av inkludering och kärlek är grundfilosofin med Gourmetstål. Att dela med sig, inte bara av god mat utan av sällskap och umgänge. Att mötas och glädjas.

Tusen tack till mormor Klara och allt hon lärde mig. Jag ser med stor lycka hennes namn leva vidare på bilder av matglädje över land och rike.



Med varmaste hälsningarna

Christoffer Koskela - grundare av Gourmetstål