



The Ultimate Cooking Experience®

biggreenegg.eu



Содержание

История Big Green Egg®	4
Наши модели	5
Комплекующие, базовые принадлежности и аксессуары	8
Введение в эксплуатацию	12
Копчение и сорта древесины для копчения	15
Жарка на гриле	16
Хлеб и пицца	17
Как заменить войлочную прокладку Big Green Egg?	18

Enjoy the world of
culinary possibilities.
Big Green Egg®

История Big Green Egg

Принцип Big Green Egg основан на трехтысячелетнем опыте азиатских стран в приготовлении пищи в глиняных печах. В пятидесятых годах 20 века тысячи американцев в составе контингента вооруженных сил проживали в Японии, где на протяжении веков для приготовления пищи использовались так называемые печи «камадо». Американские солдаты распробовали вкусные и сочные блюда, оценили перспективность этих традиционных глиняных печей и привезли их в США.

В 1974 году Big Green Egg открыла свои двери в Атланте, штат Джорджия (США). Компания начала свою деятельность с импорта глиняных печей из Японии и Китая. В семидесятые годы, благодаря американской программе полетов в космос было создано множество новых материалов. Строгие нормы безопасности NASA требовали, в частности, использования высококачественной керамики при строительстве космических кораблей. Big Green Egg исследовала разработанные NASA образцы керамики и покрытий и выяснила, что они отлично подойдут для изготовления современных, улучшенных модификаций устаревших камадо.

Натуральная глина и обычные виды керамики обладают меньшей прочностью, долговечностью, устойчивостью к многократным нагреваниям и меньшими теплоизолирующими свойствами, чем разработанная NASA керамика, из которой изготовлен Big Green Egg. Керамика Big Green Egg рассчитана на не менее чем стотысячекратное нагревание без ущерба для качества. Компания Big Green Egg обладает патентом на использование этой уникальной, высококачественной керамики, благодаря чему Big Green Egg отличается от подобных изделий высокой надежностью и долговечностью.

Big Green Egg производится в Мексике, стране, известной своей впечатляющей историей изготовления и применения керамики, что выражается в отличных технологиях производства. В современных, безупречно спроектированных цехах опытные специалисты заботливо изготавливают кухонную аппаратуру. Перед отправкой продукции Big Green Egg с завода покупателям продукция проходит завершающий, чрезвычайно строгий контроль. Завод сертифицирован по стандарту ISO 9001 UL и удовлетворяет наивысшим нормам по качеству, установленным в данной отрасли.

Путем комбинирования принципа традиционных глиняных печей с уникальной, высококачественной керамикой, а также применения современных технологий производства, мы создали уникальный кухонный прибор. Приготовление пищи на открытом воздухе для Вас, владельца Big Green Egg, будет доставлять массу приятных впечатлений круглый год. Благодаря высококачественной керамике внешняя температура не оказывает какого-либо влияния на температуру внутри печи. Аппетитно поджаренные на гриле кусочки мяса или вкуснейшая рыба в соляной корке, жареные моллюски и замечательные тушеные в горшочке блюда, свежий хлеб и пицца с хрустящей корочкой, а также десерты - в Big Green Egg вы можете готовить и летом, и зимой.

Наши модели

Все модели Big Green Eggs в стандартной комплектации оснащены аэрожелобом из нержавеющей стали, решеткой для гриля из нержавеющей стали, жароустойчивым термометром, многофункциональным чугунным диском-«ромашкой» и прочнейшим двойным покрытием для оптимальной защиты от ветра и холода. Керамика Big Green Egg устойчива к капризам погоды, но металлические части конструкции в период простоя печи рекомендуется укрывать. Для моделей от Small до Extra Large мы предлагаем практичные защитные кожухи.

Big Green Egg Mini

Модель Mini оборудована системой двойных шарниров. Вес EGG Mini составляет 15 килограмм, что позволяет брать ее с собой в кемпинг, на судно или еще куда-нибудь. В качестве дополнительного аксессуара рекомендуем приобрести массивный треножник, который будет служить в качестве подставки. Эта устойчивая основа позволит вам разместить модель Mini на садовом столе, даже если он не обладает жароустойчивостью. Решетка имеет диаметр 23 сантиметра, что позволяет одновременно оджаривать или коптить от двух до четырех порций. Модель Mini популярна не только у обычных пользователей, на многих профессиональных кухнях она используется для приготовления небольших блюд на заказ.

Big Green Egg Small

Модель Small оборудована системой предохранения от нагревания, что позволяет без проблем открывать и закрывать крышку рукой. Массивное основание оснащено небольшими колесами, позволяющими легко перемещать печь по гладкой поверхности. Для создания дополнительной рабочей поверхности, например, чтобы поставить рядом тарелку, модель Small может быть снабжена боковой полкой из пластика. Модель Small весит 35 кг. Решетка имеет диаметр 33 сантиметра, что позволяет говорить о компактности модели, при этом на ней можно готовить от четырех до шести порций одновременно. Приготовление курицы не составит проблем, а при готовке на закрытом огне (с использованием Plate Setter) на решетке можно разместить от двух до трех килограммов мяса.

Big Green Egg Medium

Модель Medium имеет диаметр решетки 38 сантиметров и отличается особенной универсальностью. На этой модели вы можете готовить вкуснейшее мясо или полезные овощи на гриле, коптить рыбу, тушить аппетитное рагу в горшочке или готовить блюдо на большой сковороде. Вы пригласили восьмерых гостей? Печь Big Green Egg Medium с легкостью приготовит для них самые вкуснейшие блюда. Модель Medium позволяет готовить на открытом или закрытом огне от четырех до шести килограммов мяса, при этом вы можете жарить на гриле и небольшие порции. Для модели Medium предлагается широкий спектр аксессуаров. Так, с помощью Plate Setter и Flat Baking Stone вы сможете испечь в Big Green Egg вкуснейший хлеб или пиццу с такой же хрустящей корочкой, как если бы вы готовили ее в настоящей каменной печи.

Прочная мобильная подставка позволяет перемещать Medium, вес которой составляет 45 килограмм, быстро и легко. Для большей мобильности и оптимального захвата на печь может быть установлен Handler. Модель Medium можно дополнить боковой полкой из дерева или пластика. Наряду с этим мы предлагаем рабочие поверхности двух различных видов, что позволит превратить вашу печь EGG в настоящую летнюю кухню!

Big Green Egg Large

Модель Large отличается особенно широким ассортиментом аксессуаров. С помощью одной из предлагаемых дополнительных решеток рабочая поверхность может быть существенно увеличена. Модель Large можно дополнить Plate Setter для приготовления на закрытом огне и Flat Baking Stone, который позволит вам при желании быстро испечь хлеб или большую пиццу для всей семьи. Наряду с многофункциональностью, модель Large имеет не только разнообразные возможности для ежедневного приготовления пищи для вашей семьи, но справится и с задачей вкусно накормить большую группу гостей. Решетка диаметром 46 сантиметров предлагает достаточно места для приготовления различных ингредиентов одновременно. Это позволит вам приготовить большое количество разнообразных блюд. Кусочек рыбы и овощи запросто могут готовиться по соседству друг с другом. Хотите для разнообразия приготовить мясную или овощную запеканку? Используя Plate Setter, вы легко сможете сделать это на решетке. А что вы думаете о чудесной испанской пазле, для приготовления которой специально разработана Paella Grill Pan?

Кроме того, модель Large оснащена двойной пружинной системой, что позволяет открывать и закрывать крышку одной рукой, и ее, как и модель Medium, можно дополнить Handler, боковыми полками или солидным рабочим столом. Будучи достаточно тяжелой (70 кг), модель Large отлично подойдет для обустройства летней кухни.

Big Green Egg Extra Large

Модель Extra Large обладает, помимо всех преимуществ модели Large, еще и внушительных размеров решеткой для гриля диаметром в 61 сантиметр. В ней вы сможете выпекать огромные пиццы или длинные багеты, одновременно жарить несколько (фаршированных) кур и даже индеек, или готовить крупную рыбу целиком. Модель Extra Large и без дополнительной решетки для гриля предлагает достаточно места для приготовления до пятнадцати килограммов мяса, что делает ее идеальной для почитателей гриля. Эту модель можно увидеть на открытых террасах ресторанов, а также ее часто используют профессиональные кейтеринговые компании. Внушительных размеров стойка для Extra Large с легкостью выдерживает вес печи в 105 килограммов. При желании Extra Large можно дополнить боковыми полками из дерева или пластика. Использование модели Extra Large весьма практично в сочетании с массивной рабочей поверхностью.



Комплекующие

Big Green Egg состоит из различных комплекующих, каждая из которых выполняет определенную функцию. Мы разделяем комплекующие следующим образом:

Внешняя поверхность:

- Керамическая основа с подачей воздуха через вытяжку внизу чаши, регулируемой с помощью задвижки.
- Керамическая крышка-купол с вытяжкой, подача воздуха в которой регулируется при помощи чугунного диска-«ромашки», либо полностью перекрывается при помощи керамической крышки.
- Гнездо» (в стандартной комплектации), боковые полки или встроенная (рабочая) поверхность.

Шарниры на задней стороне печи для соединения крышки и основы установлены на всех моделях, начиная со Small, благодаря наличию жесткой пружины они позволяют закрывать крышку плавно, без ударов. Между основой и крышкой, на обеих частях печи проложена войлочная лента, которая выполняет несколько функций: предохраняет керамическое покрытие от повреждений в случае резкого закрытия крышки, препятствует появлению «неправильного воздуха», который может нарушить циркуляцию воздушных потоков в печи, а огнеупорные свойства войлока позволяют вывести нить внутреннего термометра для определения температуры продукта или термометра печи наружу без риска возникновения «неправильного воздуха».

Внутренняя часть печи:

- Чаша для разведения огня с чугунной решеткой для углей.
- Керамическое внутреннее кольцо, определяющее пространство между горящим углем и решеткой.
- Стандартная решетка для гриля из нержавеющей стали (чугунная решетка поставляется по заказу).

Основные принадлежности

Big Green Egg Premium Charcoal

Использование качественного древесного угля имеет большое значение для вкуса приготовляемых блюд, а также для достижения и поддержания необходимой температуры. Древесный уголь Big Green Egg состоит на 80% из древесины дуба и на 20% из древесины дерева грецкого ореха - это отличное сочетание! Большие куски угля тлеют дольше и выделяют мало золы.

Big Green Egg Charcoal Starters

Для розжига древесного угля в Big Green Egg необходимо использовать всего лишь 2-3 угольных брикета, в зависимости от размера печи. Эти брикеты из натурального сырья не содержат химических компонентов и не дают неприятного запаха или вкуса.

The Pit Mitt BBQ Glove

Pit Mitt BBQ Glove сочетает в себе различные преимущества в отличие от обычных перчаток для барбекю; внутренняя поверхность изготовлена из мягкого хлопка, в то время как внешнее покрытие представляет собой огнеупорный и теплоизолирующий слой арамидного волокна - материала, который для этих же целей используется при строительстве космических кораблей. Благодаря разделению карманов для пальцев и нанесению силиконовой сетки перчатки имеют весьма хороший захват. Pit Mitt BBQ Glove подходит как левшам, так и правшам.

Аксессуары

Вы сможете дополнить Big Green Egg различными аксессуарами, исходя из собственных кулинарных устремлений:

Cast Iron Grid

Чугунная решетка придает блюдам характерный вкус гриля и привлекательный рисунок-«решетку» при приготовлении мяса или птицы.

Flat Baking Stone

Положив Flat Baking Stone на решетку Big Green Egg, вы с легкостью можете испечь вкусный хлеб и пиццу с настоящей хрустящей корочкой. Этот удобный керамический круг можно приобрести и в модификации Half Moon Baking Stone, половина круга (для моделей Large и Extra Large), такое решение позволяет вам, например, выпекать хлеб и одновременно жарить на гриле мясо или поддерживать температуру уже готовых блюд.

Plate Setter

Керамический Plate Setter представляет собой теплозащитную подставку для предотвращения прямого контакта продуктов с жаром от печи. Благодаря этому создается эффект приготовления в настоящей печи. Это идеальный способ для





приготовления разного рода запеканок, деликатных продуктов, доведения до готовности при низких температурах и применения метода «голландской духовки».

Cast Iron Griddle Half Moon

Практичный чугунный противень имеет две функции благодаря наличию гладкой и рифленой поверхностей. Гладкая поверхность идеально подходит для приготовления, к примеру, блинчиков или яичницы, а на рифленой поверхности отлично получаются тосты или нежное филе рыбы. Благодаря тому, что Cast Iron Griddle Half Moon закрывает только половину решетки, на свободной половине можно одновременно готовить другие ингредиенты.

Vertical Chicken Roaster & Drip Pan Round 9"

Vertical Chicken Roaster позволяет легко и просто приготовить на гриле отличную курицу или индейку. Блюдо останется сочным, поскольку мясо птицы будет пропитываться собственным жиром, благодаря вертикальному расположению тушки. Это благотворно повлияет на вкус и сделает корочку хрустящей. Разместите Vertical Chicken Roaster в Drip Pan Round, если вы хотите избежать попадания капель жира на угли.

Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks делают такие ингредиенты, как мясо или рыба, более вкусными и ароматными. Выложите ингредиент на (смоченной в воде)



деревянной дощечке на решетку. Благодаря накопленной в дощечке влаге достигается эффект копчения. Для придания различных вкусовых оттенков имеются следующие виды Wooden Grilling Planks: Ceder, Els, Maple и Eik.

Указанные аксессуары - это лишь выборка из широкого ассортимента. Весь ассортимент представлен на странице cooking.biggreenegg.eu

Введение в эксплуатацию

Приведенное ниже подробное руководство по эксплуатации, включая полезные советы для применения трех наиболее распространенных методов приготовления пищи, помогут вам научиться оптимально использовать Big Green Egg. После нескольких применений Big Green Egg многие из приведенных здесь действий станут для вас привычными.

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать для приготовления на Big Green Egg рассыпной древесный уголь высшего качества, такой, как Big Green Egg Premium Charcoal (см. раздел «Комплекующие, базовые принадлежности и аксессуары»). Древесный уголь быстро разгорается и горит без дыма, и по сравнению с деревом и брикетами дает меньше отходов. При использовании брикетов гораздо сложнее контролировать температуру, кроме того печь может засориться.

Наполните чашу для угля древесным углем на уровень 5 сантиметров выше краев чаши. В зависимости от модели печи необходимо обеспечить расстояние между углем и решеткой от десяти до двадцати сантиметров. При средней температуре такое количество угля позволит вам использовать гриль в течение не менее трех-четырёх часов. Если вы применяете способы приготовления, при которых печь используется как коптильня или для медленного приготовления, вы можете наполнить чашу для угля вплотную к решетке. Таким образом Big Green Egg может готовить при низкой температуре (в зависимости от модели) без добавления угля до двадцати часов.



После розжига держите крышку, по возможности, закрытой. Это поможет добиться более высокой температуры, при этом печь будет потреблять меньше топлива, а блюда не растеряют влагу и будут сочными, что хорошо отразится на их вкусе. К тому же, закрытая крышка позволяет при помощи вентиляционного и аэрожелоба лучше управлять температурой (чем больше воздуха, тем выше температура, и наоборот).

Розжиг

Используйте, например, Big Green Egg Charcoal Starters (см. раздел «Комплекующие, базовые принадлежности и аксессуары»). Не используйте для розжига древесного угля в печи газеты, картон или спиртосодержащие средства. Они способствуют образованию излишнего дыма, неприятного запаха и большого количества золы. Не используйте и белые химические кубики для розжига.

В зависимости от способа приготовления разместите один или несколько кубиков для розжига поверх древесного угля, откройте все задвижки,



снимите крышку и аэрожелоб. Подожгите кубики, используя длинную спичку или специальную зажигалку для барбекю.

Крышку можно закрыть непосредственно после розжига или оставить открытой. Если вы используете большее количество кубиков для розжига в небольших моделях, мы рекомендуем вам закрыть крышку. Это продлит срок службы войлочного покрытия краев.

Количество розжига

Для большинства способов приготовления не обязательно разжигать весь уголь в печи. Оптимальную температуру приготовления проще достичь при правильной дозировке кубиков для розжига.

Для копчения и медленного приготовления кубики положите один кубик для розжига в центре чаши для угля. Если позднее вы будете использовать Plate Setter, то жар от углей не будет иметь прямого контакта с продуктом. В этом случае, начиная с момента розжига, температура в течение 20 минут достигнет отметки 100°C.

Для выпекания хлеба и жарки действует тот же принцип, но при этом можно использовать больше кубиков для розжига, что позволит быстрее разогреть Big Green Egg до нужной температуры.

Если печь будет использоваться только для жарки на гриле при температуре выше 200°C, разместите 3-4 кубика для розжига по всей чаше для угля. Решетку для гриля можно будет использовать через 20 минут после розжига.

Регулирование температуры

Расположенная в самом низу вытяжка-задвижка служит для грубой регулировки температуры (с учетом верхней границы), а диск-«ромашка» позволяет установить температуру приготовления с точностью до градуса.

Когда розжиг прогорит, то есть примерно через 10 минут, поместите диск-«ромашку» на вытяжку. В зависимости от нужной вам температуры отодвиньте задвижку вытяжки в керамической основе и отрегулируйте диск-«ромашку».

Регулировка температуры потребует определенной тренировки. Температура слишком низкая? Откройте нижнюю вытяжку пошире, чтобы дать возможность большому количеству воздуха поступать в печь. Для быстрого увеличения температуры откройте диск-«ромашку», например, наполовину. После достижения нужной температуры закройте диск-«ромашку», но убедитесь, что отверстия диска приоткрыты. Это стационарное положение. Если вы желаете снизить температуру, немного прикройте вытяжку внизу и закройте отверстия диска-«ромашки» наполовину.

Печь не остынет, если вы откроете крышку, поскольку к углю в этот момент поступит больше кислорода, ввиду чего он начнет гореть более интенсивно.

ВНИМАНИЕ! Исходя из соображений безопасности, рекомендуем при высоких температурах открывать крышку медленно и в два захода: сначала приподнимите крышку примерно на 5 сантиметров, чтобы обеспечить доступ прохладного воздуха внутрь и отток горячего воздуха наружу. Затем откройте крышку полностью.

Тушение

После использования печь можно легко потушить, закрыв вытяжку в керамическом основании и полностью закрыв отверстия диска-«ромашки» или (на выбор) заменив его керамической крышкой. По прошествии 10 минут уголь будет полностью потушен, затем его можно использовать повторно.



В первые 5 минут после того, как печь будет потушена, не рекомендуется быстро открывать крышку. Случайное поступление кислорода может вызвать сильное пламя (так называемая «обратная тяга»).

Копчение и сорта древесины для копчения

Big Green Egg замечательно подходит для копчения различных продуктов и блюд. Характерный аромат и мягкий вкус блюд горячего копчения не оставят ваших гостей равнодушными.

Для копчения в Big Green Egg рекомендуем использовать Plate Setter. Приведенное ниже руководство подходит для всех моделей. Для модели Mini имеется Plate Setter и соответствующее внутреннее кольцо.

Разожгите печь, руководствуясь указаниями, приведенными в главе «Введение в эксплуатацию», без установки Plate Setter, доведите температуру до 100°C - 150°C. Древесный уголь в центре печи должен разгореться, а размещая на поздней стадии Plate Setter, мы превращаем его в барьер для жара от печи (при этом необязательно, чтобы тлели все угли).

Использование Plate Setter в любом случае приведет к тому, что температура в крышке снизится до 50°C - 75°C.

Для достижения наилучшего результата используйте так называемые Wood Chips (древесные щепки), не применяйте крошку для копчения или опилки. Перед установкой Plate Setter подкиньте горсть щепок непосредственно в тлеющие угли. Если вы намереваетесь коптить в течение более 30 минут, рассыпьте больше щепок по всей площади чаши для угля. Щепки придают блюдам и ингредиентам при копчении особый вкус и аромат.

Сразу же после этого установите Plate Setter ножками вверх в Big Green Egg. Установите противень для сбора жира и, наконец, установите решетку. Противень служит для сбора выделяющихся при готовке соков и белка, предотвращая их попадание на керамическое покрытие Plate Setter и дальнейшее обугливание. Небольшой слой воды в противне способствует умеренному парообразованию, пар позволяет пище готовиться более равномерно.

Время копчения и температура печи зависят от типа продукта, его веса и ваших личных предпочтений. Подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в Big Green Egg Cookbook.

Различные ароматы древесины для копчения лучше подходят для различных продуктов. Немного рекомендаций:

- Яблоня: свинина, белое мясо и птица, например, курица или индейка.
- Вишня: ягнати́на, все виды дичи, утка и говядина.
- Мескитовое дерево: говядина и оленина.

- Дуб: рыба, а также свинина (ветчина и колбаса).
- Ольха: рыба.
- Пекан и гикори: пикантные копчености, прежде всего классические американские блюда барбекю.

Жарка на гриле

В этой главе рассматриваются аспекты жарки ингредиентов на гриле при высокой температуре. В результате продукт должен иметь вкусную, хрустящую корочку, а мякоть оставаться потрясающе нежной и сочной.

Разожгите Egg, руководствуясь указаниями из главы «Введение в эксплуатацию», и разогрейте до желаемой температуры. Как уже описывалось ранее, вам необходимо использовать три-четыре кубика розжига и распределить их равномерно по чаше для разведения огня. Дождитесь полного прогорания розжига и появления достаточного количества тлеющих углей. Далее разогрейте печь до температуры примерно 225°C, открыв наполовину створки диска-«ромашки» и нижнюю вытяжку. После достижения необходимой температуры немного прикройте диск-«ромашку», чтобы он был приоткрыт примерно на четверть. Если температура слишком высокая, закройте диск-«ромашку» и приоткройте его отверстия, после чего закройте нижнюю вытяжку примерно на одну треть.

Стандартные решетки из нержавеющей стали отлично подходят для жарки на гриле мяса и рыбы. Для достижения лучшего результата приготовления красного мяса и птицы мы рекомендуем вам использовать Cast Iron Grid (чугунная решетка для приготовления на гриле) (см. раздел «Комплектующие, базовые принадлежности и аксессуары»). Она придаст продуктам красивый, характерный для гриля рисунок в виде решетки.

Перед приготовлением на гриле продукты можно сбрызнуть растительным маслом, а можно обойтись без него. Приготовление пищи на гриле в этом случае - это не только вкусно, но и полезно. Добавление слишком большого количества масла может привести к возникновению чада.

Убедитесь, что перед выкладыванием продуктов решетка хорошо разогрета, это препятствует прилипанию продукта и/или его разрыву. После первого контакта с решеткой, оставьте продукт полежать на ней не менее одной минуты. Нет необходимости постоянно перемещать продукт.

Хотя приготовление на гриле с закрытой крышкой кажется противоестественным, все же представляется важным закрывать крышку после выполнения каждого действия.

Конвекционное тепло (тепло, возникающее вследствие движения потоков воздуха в замкнутой цепи) внутри куполообразной крышки обеспечивает равномерную прожарку продукта, а небольшие отверстия препятствуют большой потере влаги, что позволяет продукту оставаться сочным.

Никогда при приготовлении на гриле не заполняйте решетку ингредиентами полностью. В этом случае жар от углей не будет распределяться равномерно, что негативно скажется на результате. Используйте не более двух третей - трех четвертей поверхности решетки, что позволит горячему воздуху циркулировать вдоль продуктов, оптимально распределяя температуру, что имеет большое значение для равномерного приготовления пищи.

Дайте приготовленному на гриле мясу, перед тем, как разрезать его, «дойти» в течение не менее 5 минут в теплом месте или под алюминиевой фольгой. Мясные соки за это время равномерно распределятся по продукту и не вытекут при резке.

Обед закончен? Рекомендуем очистить решетку щеткой сразу после приготовления на гриле и протереть ее влажной салфеткой или бумажным полотенцем. Таким образом, решетка будет готова для следующего использования.

Хлеб и пицца

С помощью двух аксессуаров - Plate Setter и Flat Baking Stone - вы сможете легко превратить Big Green Egg в каменную печь. Простота, с которой вы можете выпекать хлеб и пиццу в печи, доставляет удовольствие и приносит разнообразие в приготовление пищи на открытом воздухе.

Для розжига используйте три-четыре кубика. Распределите кубики по поверхности древесного угля, убедитесь в наличии минимального расстояния от внутреннего кольца в десять сантиметров. Установите Plate Setter в печь, как только кубики розжига прогорят.

Для достижения необходимой температуры откройте вытяжку в керамическом основании не менее, чем на три четверти, а диск-«ромашку» откройте полностью. Разогрейте печь с установленным Plate Setter до минимальной температуры 200°C. Процесс разогрева длится примерно 30 минут.

Если вы собираетесь выпекать хлеб, закройте диск-«ромашку» при достижении 200°C до половины (точная температура определяется в зависимости от вида хлеба). Для выпекания пиццы поддерживайте температуру 275°C, немного прикройте диск-«ромашку» до достижения стабильной температуры.

Если вы собираетесь готовить несколько блюд при высокой температуре, например, итальянскую пиццу с тонкой хрустящей корочкой или тарт фламбль, мы рекомендуем вам использовать для керамического основания и крышки самоклеящуюся войлочную прокладку Big Green Egg High-Heat (см. раздел «Как заменить войлочную прокладку Big Green Egg?»). Это обеспечит защиту от высоких температур.

Настройте Big Green Egg для выпекания хлеба или пиццы следующим образом: Установите Plate Setter ножками вверх на внутреннее кольцо и поставьте

здесь же противень для сбора жидкости (это удобно для последнего подъема теста на Flat Baking Stone). Разместите решетку для гриля из нержавеющей стали и затем установите Flat Baking Stone. Пиццу также можно готовить, если Plate Setter установлен ножками вниз на внутреннем кольце, а Flat Baking Stone лежит непосредственно на нем. Оба способа отлично работают.

Для выпекания при высоких температурах рекомендуем поместить Flat Baking Stone на десять минут в печь перед тем, как положить на него тесто или пиццу. Диск нагреется до необходимой температуры, и нижняя сторона хлеба или пиццы не сгорит.

После того, как хлеб или пицца будут готовы, из соображений безопасности лучше оставить Plate Setter и Flat Baking Stone остывать в закрытой печи. Во время выпекания они могут нагреваться до температуры 400°C.

Как заменить войлочную прокладку Big Green Egg?

В зависимости от частоты использования Big Green Egg, время от времени требуется менять войлочную прокладку в основании и крышке. Это позволит избежать возникновения «неправильного» воздуха. Выделите для этого время и точно выполните следующие действия:



Что необходимо:

- Набор прокладок (самоклеящийся войлок) или
- Набор прокладок из войлока Nomex High Heat и клеящий спрей 3M Super 77
- Гаечный ключ 13
- Нож Стэнли и/или скребок
- Салфетка или металлическая мочалка
- Ацетон
- Изоляционная лента (при использовании несамоклеящегося войлока)

1. Снимите керамическую крышку или диск-«ромашку». Ослабьте гайки верхнего хомута при помощи гаечного ключа, осторожно снимите крышку и положите вверх дном на предохраняющую поверхность. Не допускайте падение крышки!
2. Ослабьте верхний хомут и поставьте керамическое основание на гнездо или стол.
3. При помощи ножа Стэнли и/или скребка по возможности полностью удалите старый слой войлока. Удалите остатки войлока и клея салфеткой или металлической мочалкой с ацетоном.
4. Подождите не менее часа, чтобы ацетон выветрился.
5. Аккуратно приклейте новую (самоклеящуюся) прокладку из войлока по краю основания и крышки. Швы двух прокладок не должны точно совпадать друг с другом - предпочтительнее, чтобы излишек войлока выступал наружу, чем вовнутрь (иначе прокладка прогорит при использовании печи). Старайтесь не прижимать прокладку к краю основания или крышки, необходимо обеспечить определенный люфт, при нагревании она может съежиться. Отрежьте излишки войлока около швов.
Если вы используете не самоклеящуюся прокладку из войлока и клей, необходимо выполнить следующие шаги:
Приклейте слой изолянта на внешней стороне крышки и основания непосредственно под краем, чтобы избежать попадания клея в печь. Защитите внутренний край куском картона и нанесите на края клей. Далее следуйте предписаниям на упаковке клея для его высыхания, после чего приклейте войлок на края основы и крышки. Дайте клею хорошо просохнуть.
6. Соберите Big Green Egg в обратной последовательности. Наденьте хомут на основание и наживите гайки. Аккуратно установите крышку в верхний хомут и наживите гайки. Проверьте правильность установки хомута и крышки, при необходимости аккуратно сдвиньте вправо, затем плотно закрутите гайки.



The Ultimate Cooking Experience®

biggreenegg.eu