



1 LOAD & LIGHT CHARCOAL

Make sure that your firebox and ash cleanout are free of debris. Load approximately 5 lbs of Kamado Joe® Big Block® Lump Charcoal. This should fill your firebox to around 4" below the top edge.



2 PREHEAT

Preheat grill with lid closed and both top and bottom vents completely open. Bring grill to 450°F (230°C).



3 INSERT DōJOE®

Insert assembled DōJoe® with heat deflectors in place and pizza stone loaded on top (see assembly instructions below). Immediately close top vent.



*Latch ring on DōJoe only needed if using Kamado Joe® Classic II.

4 ADJUST VENTS

Set grill to desired temp by adjusting bottom vent only with top vent completely closed. Wait 15 minutes for grill temp to stabilize before cooking.

BOTTOM VENT GUIDE



450°F



550°F



650°F



Completely Close Top Vent

How to assemble the DōJoe®



1. Install FRONT heat deflector



2. Install BACK heat deflector



3. Place pizza stone on top of deflectors and immediately close top vent.

Chef Eric Gephart's Pizza Dough Recipe

Straight Dough Method:

- In the bowl of your stand mixer, combine the water, yeast, sugar and malt syrup. With a whisk, stir so the sugar begins to dissolve and feed the yeast.
- Pour in the flour, top with salt and oil.
- With the dough hook attachment, set your stand mixer to 2 (medium low speed).
- A dough ball should form after 1 minute. Continue to mix for a total of 8 minutes.
- Turn mixer off, remove the hook from the bowl and place the dough into a greased bowl and cover with plastic wrap.
- Allow the dough to ferment in the bowl at room temp. (75°-80°F) for an hour.
- Once the dough has fermented and doubled in size, dump it out on your table and begin to scale (see scale guide for pizza to the right).
- Lightly flour your workspace table and round your scaled dough.
- Using a rolling pin, roll out and top as desired, or wrap in plastic wrap and freeze up to one month.
- Bake in your Kamado Joe® at 550°F-600°F for 8 to 10 minutes.



Ingredients (makes three 12" pizzas)

Water (105°F)	2 cups (460 g)
Dry Yeast	2 teaspoons (20 g)
Sugar, Granulated	1 ½ teaspoons (8 g)
Malt Syrup	¾ teaspoon (4 g)
"00" Flour	5 Cups (750 g)
Salt, Kosher	2 teaspoons (15 g)
Olive Oil	5 teaspoons (18 g)

Scale Guide

	12-in.	14-in.	16-in.
Dough	10-12oz	13-15oz	18-20oz
Sauce	3oz	4oz	5oz
Cheese	4oz	5oz	7oz



1 AJOUTEZ ET ALLUMEZ LE CHARBON

Assurez-vous que votre cuve est nettoyée et que votre tiroir à cendre est vide. Ajoutez approximativement 5 lb de charbon Kamado Joe® Big Block®. Cela devrait remplir votre cuve jusqu'à 4" sous le rebord.



3 INSÉREZ LE DōJOE®

Insérez le DōJoe® en vous assurant que les déflecteurs de chaleur, la pierre à pizza ainsi que la pizza soient en place. Fermez ensuite immédiatement le chapeau d'évacuation.



*L'anneau avec loquet sur le DōJoe est seulement nécessaire avec le Kamado Joe® Classic II



2 PRÉCHAUFFEZ

Préchauffez le grill en fermant le couvercle et en ouvrant les entrées d'air au maximum. Amenez le grill à 230 °C (450 °F).

4 AJUSTEZ LES ENTRÉES D'AIR

Ajustez l'entrée d'air inférieure afin d'obtenir la température désirée. Assurez-vous que le chapeau d'évacuation soit complètement fermé. Avant la cuisson, attendez 15 minutes afin que la température soit stable.

GUIDE POUR L'ENTRÉE D'AIR INFÉRIEURE



450 °F



550 °F



650 °F



Fermez complètement le chapeau d'évacuation

Comment assembler le DōJoe®



1. Installez le déflecteur de chaleur avant



2. Installez le déflecteur de chaleur arrière



3. Placez la pierre à pizza sur les déflecteurs et fermez immédiatement le chapeau d'évacuation.

Recette de pâte à pizza du chef Eric Gephardt:

Méthode de préparation directe:

- Dans le bol de votre mélangeur, ajoutez l'eau, la levure, le sucre et le sirop de malt. Avec un fouet, mélangez jusqu'à ce que le sucre et la levure commencent à se dissoudre.
- Ajoutez la farine, le sel et l'huile.
- Avec un crochet à pâte, mélangez à basse / médium vitesse (Niveau 2).
- Une boule de pâte devrait se former après 1 minute. Mélangez pour un total de 8 minutes.
- Arrêtez le mélangeur, retirez le crochet du bol et placez la boule de pâte dans un bol préalablement graissé. Couvrez le bol d'une pellicule plastique.
- Laissez la pâte fermenter dans le bol à température ambiante (23 à 29 °C) pendant 1 heure.
- Une fois que la pâte a fermenté et doublé, déposez-la sur votre surface de travail afin de commencer à mesurer vos portions. Voir le guide ci-dessous.
- Saupoudrez légèrement votre surface de travail de farine et roulez en boules vos portions de pâte.
- Avec un rouleau à pâte, étirez et garnissez à votre goût ou emballez votre pâte dans une pellicule plastique. La pâte peut rester congelée jusqu'à 1 mois.
- Cuire dans votre Kamado Joe® à 290-315 °C (550-600 °F) pour 8 à 10 minutes.



Ingrédients (3 chacun, 14" des pizza)

Eau (105°F)	2 tasses (460 g)
Levure sèche	2 cuillères à thé (20 g)
Sucre	1 ½ cuillères à thé (8 g)
Sirop de malt	¼ cuillères à thé (4 g)
Farine "00"	5 tasses (750 g)
Sel casher	2 cuillères à thé (15 g)
Huile d'olive	5 cuillères à thé (18 g)

Guide des portions

	12-in.	14-in.	16-in.
Pâte	280g à 340g	270g à 425g	510g à 570g
Sauce	85g	110g	140g
Fromage	110g	140g	200g