

Bedienungsanleitung und ausgewählte Rezepte – Backstein
Notice d'utilisation et recettes sélectionnées – Pierre à cuire
Operating instructions and selected recipes – Baking Stone
Gebruiksaanwijzing en recepten – Baksteen
Istruzione per l'uso e ricette – Pietra ollare
Instrucciones de servicio y recetas seleccionadas – Piedra de horno
Manual de instruções e receitas preferidas – Pedra de cozinhar
Bruksanvisning och receptsamling – Baksten
Betjeningsvejledning og udvalgte opskrifter – Bagesten
Bruksanvisning og utvalgte oppskrifter – Stekestein
Käyttöohjeet ja parhaat reseptit – Leivinkivi
Οδηγίες χειρισμού και επιλεγμένες συνταγές – Πλάκα ψησίματος
Инструкция по эксплуатации и избранные рецепты приготовления блюд – Кирпич
Instrukcja użytkowania i wybrane przepisy – Płyta kamienna do pieczenia
Kullanım talimatları ve seçme tarifler – Fırın taşı

PS 026/027

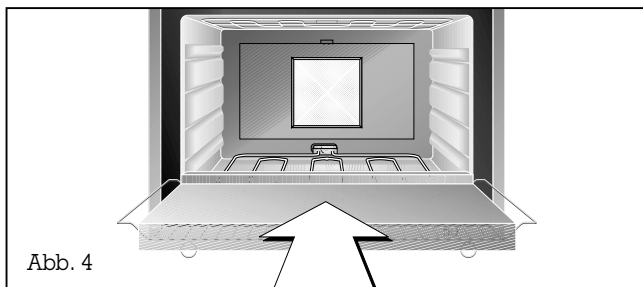
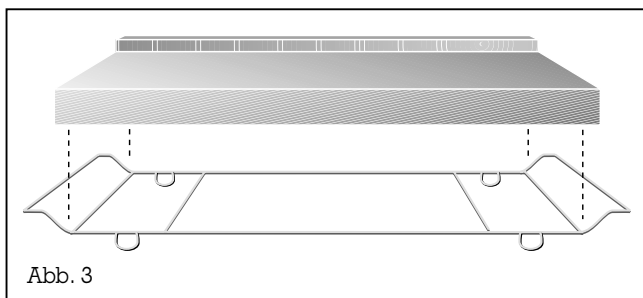
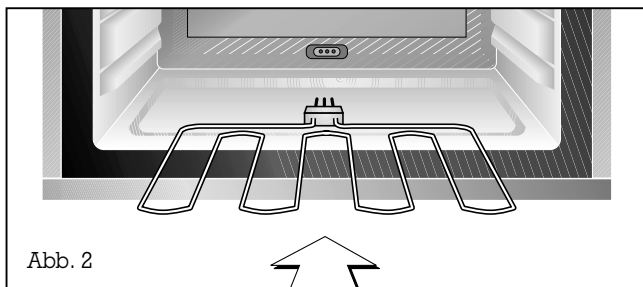
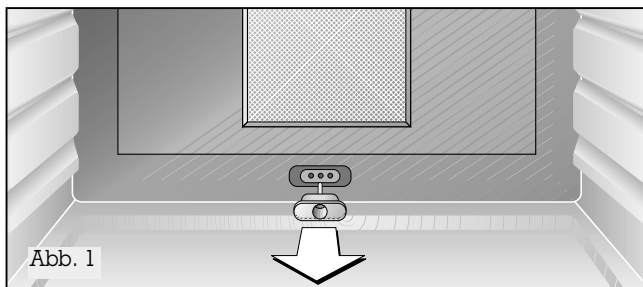
PS 052/062

PS 070/075

GAGGENAU

PS 026/027	(DE)	Zur Benutzung Tipps & Tricks Rezepte	Seite 2-3 Seite 3 Seite 4-9
PS 052/062	(FR)	Utilisation Conseils et astuces Recettes	page 10-11 page 11 page 12-15
PS 070/075	(GB)	Notes on use Tips & tricks Recipes	Page 16-17 Page 17 Page 18-20
	(NL)	Gebruik Praktische tips Recepten	Bladzijde 22-23 Bladzijde 23 Bladzijde 24-28
	(IT)	Istruzioni per l'uso Consigli e suggerimenti Ricette	Pagina 30-31 Pagina 31 Pagina 32-37
	(ES)	Para su uso Consejos y trucos Recetas	Página 38-39 Página 39 Página 40-45
	(PT)	Utilização Conselhos e truques Receitas	Página 46-47 Página 47 Página 48-53
	(SE)	Användning Råd & tips Recept	Sidan 54-55 Sidan 55 Sidan 56-60
	(DK)	Vedr. brugen Tips og tricks Opskrifter	Side 62-63 Side 63 Side 64-68
	(NO)	Til bruk Tips og tricks Oppskrifter	side 70-71 side 71 side 72-76
	(FI)	Käyttöä koskevia seikkoja Hyviä vinkkejä Reseptit	Sivu 78-79 Sivu 79 Sivu 80-84
	(GR)	Για τη χρήση Συμβουλές και τεχνάσματα Συνταγές	σελίδα 86-87 σελίδα 87 σελίδα 88-93
	(RU)	Использование Полезные советы Рецепты	Стр. 94-95 Стр. 95 Стр. 96-101
	(PL)	Użytkowanie Wskazówki i rady Przepisy	Strona 102-103 Strona 103 Strona 104-109
	(TR)	Kullanıma ilişkin açıklamalar Tavsiyeler ve püf noktaları Tarifler	Sayfa 110-111 Sayfa 111 Sayfa 112-117

DE Zur Benutzung



Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit denen eines massiven Steinofens vergleichen lassen, diesen sogar noch übertreffen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.

So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die Abdeckung aus der Steckdose an der Rückwand des Backofens (**nur bei einigen Backofenmodellen**) (Abb. 1).
- Stecken Sie dann den Heizkörper in die entsprechende Steckdose in der Backofenrückwand (Abb. 2). (Bei PS 026/027 muss der Heizkörper HZ 026 gesondert bestellt werden.)
- Legen Sie den Backstein auf den mitgelieferten Rost (Abb. 3) und schieben Sie Rost und Backstein über den Heizkörper auf der untersten Einschubleiste in den Ofen (Abb. 4).
Wichtig: Legen Sie den Backstein nie direkt auf den Heizkörper.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“ auf die Stellung Backstein ( / ). Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur.
- Heizen Sie den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vor, bis das Aufheizsymbol erlischt. Der Backstein wird durch das eingesteckte Heizelement erhitzt. Lassen Sie während der Backzeit die gewählte Temperaturstufe eingestellt.
Nur Backöfen der Serie 200: Im Backsteinbetrieb heizt der Backofen bei geöffneter Tür für kurze Zeit weiter.
- Zum Einschieben des Backgutes können Sie den beigefügten Holzschieber verwenden. Das Backgut wird direkt auf den Backstein gelegt, legen Sie keine Backformen auf den Backstein.

Tipps und Tricks

Sie haben die Möglichkeit, mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Dabei kann sich die Backzeit pro Pizza um ca. 1 - 3 Minuten verlängern. Je nach Größe können Sie auch mehrere Pizzen gleichzeitig auf den Backstein legen.

Beim Backen von Brot empfehlen wir die Verwendung des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie den Temperaturspieß in die stärkste Stelle des Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Drehen Sie nach Beendigung des Backvorgangs den Schaltknopf auf 0 (evtl. früher abschalten und Restwärme ausnutzen).

Lassen Sie die Backofentür nach dem Herausnehmen des Backgutes solange geschlossen, bis das Gerät restlos ausgekühlt ist. Die Gehäusekühlung zum Schutz der elektronischen Teile läuft nach dem Abschalten des Backofens automatisch weiter. Nehmen Sie den Backstein erst nach vollständiger Abkühlung aus dem Backofen.

Reinigung

Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vom abgekühlten Backstein. Nehmen Sie den Backstein vom Rost und legen Sie den Backstein umgedreht wieder auf den Rost. Kleine Verschmutzungen werden bei der nächsten Benutzung von unten abgebrannt. Sie können die Reste danach mit einer Bürste entfernen.

Trotz des Abbrennens können bleibende Flecken auf dem Backstein entstehen, die den Geschmack des Backgutes nicht beeinträchtigen.

Reinigen Sie den Backstein bitte nicht mit Wasser und Seife! Durch die Feuchtigkeit können Risse im Material entstehen.

Wichtig:

Nehmen Sie den Backstein und das Heizelement im normalen Backbetrieb aus dem Backofen und stecken Sie die Abdeckung wieder in die Steckdose an der Rückwand des Backofens.

Bei Teigen, die lange Zeit gehen müssen, sollte die Oberfläche mit Öl oder mit flüssiger Butter bestrichen werden oder mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt werden, damit sich keine zähe, dicke Haut bildet.

Teige brauchen beim Backen die Möglichkeit sich zu dehnen, ohne dass die Oberfläche reißt. Dies wird durch mehrfaches Einstechen mit einer Gabel oder durch Einschneiden mit einem Messer erreicht.

Brote in einem Brotkorb gehen lassen, der mit einem möglichst dünnen, stark bemehlten Tuch ausgelegt wird. Teig hineingeben, andrücken, einölen. Körbe aus kräftigem Geflecht geben ein stärkeres Muster ab. Den gegangenen Teig auf den Backstein stürzen und backen.

Die in den Rezepten angegebenen Gehzeiten hängen von der Luftfeuchtigkeit und Lufttemperatur ab. Wichtig ist, dass das Volumen des Teiges sich ungefähr verdoppelt hat. Nachdem der Teig aufgegangen ist, nochmals von Hand durchkneten.

Bestäuben Sie Hände und Backbrett mit Mehl, damit der Teig nicht klebt. Walken Sie die Teigkugel auf dem Backbrett gut durch, bis der Teig geschmeidig, aber nicht klebrig ist.

Walken Sie für Pizza den Teig dünn aus, so wird sie besonders knusprig.

Die in den Rezepten angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Bereiten Sie Tiefkühlpizza entsprechend den Herstellerangaben zu.

Wichtig: Legen Sie keinen rohen Fisch oder rohes Fleisch auf den Backstein, die austretenden Säfte können den Geschmack des Backgutes beim weiteren Gebrauch beeinträchtigen.

Rezepte

PIZZA-GRUNDREZEPT

für 3 Pizzen von ca. 20 cm
Durchmesser

Pizzateig-Grundrezept

20 g Hefe
1 Messerspitze Zucker
1/8 l Wasser
250 g Weizenmehl
40 g Olivenöl
1 Teelöffel Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die zerbröselte Hefe mit dem Zucker hineingeben. Das Ganze mit etwas lauwarmem Wasser und etwas Mehl anrühren. Abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten blasig werden lassen.

Danach unter Zugabe der übrigen Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen. Abdecken, nochmals an einen warmen Ort stellen und gehenlassen. Das heißt: er muss an Volumen zunehmen.

Nun den Teig aufteilen und 3 runde, ca. 5 mm starke Fladen drücken, ziehen oder auswellen, bis er einen Durchmesser von 20 cm hat. Mit den Fingern formen Sie nun einen Rand von ca. 1 cm Höhe. Bei der Verarbeitung des Teiges darauf achten, dass der Teig nicht klebt.

Die Pizza gut belegen, evtl. den Rand mit einer Gabel einstechen, dass keine Blasenbildung zustande kommt. Die fertig garnierte Pizza wird mit dem bemehlten Holzschieber aufgenommen und mit einem Ruck auf den vorgeheizten Backstein gesetzt (dieser Vorgang erfordert etwas Übung). Nach ca. 5 Minuten holen Sie die gebräunte, wohlschmeckende Pizza mit dem Holzschieber heraus.

In der Zeit, in der die Pizza backt, können Sie die andere schon wieder zubereiten. Nicht vergessen, den Pizzateig immer reichlich mit Mehl auswellen, damit der Teig nicht anklebt.

Sollte mal etwas Belag von der Pizza auf dem Backstein liegen, nehmen Sie einen Teigschaber oder den Holzschieber und entfernen Sie das Ganze.

PIZZA PUGLIESE

1 x Grundrezept Pizzateig herstellen

Zutaten für den Belag

2 mittlere Zwiebeln
4 fleischige Tomaten
1 Teelöffel Selleriesalz
etwas Pfeffer
Oregano
250 g Mozzarella
10 Sardellenfilets
2 Teelöffel Kapern
10 schwarze Oliven
Olivenöl

Zubereitung

Den nach dem Grundrezept hergestellten Pizzateig gut auswellen, leicht mit Olivenöl bestreichen. Die Tomaten werden kreuzweise eingeschnitten und kurz überbrüht, geschält, die Kerne entfernt und in Stücke geschnitten auf die Pizza verteilt. Die Zwiebeln werden klein gewürfelt und gleichmäßig über die Pizza gestreut. Nun wird alles mit Selleriesalz und dem Pfeffer gewürzt.

Die Sardellenfilets gibt man streifenförmig auf die Pizza. Zum Schluss werden die Kapern und die schwarzen Oliven darauf verteilt.

Mit dem geschnittenen Mozzarella wird die Pizza abgedeckt und anschließend reichlich mit Oregano bestreut, evtl. nochmals mit Olivenöl beträufeln, dadurch wird die Pizza besonders saftig. Mit dem bemehlten Holzschieber wird die Pizza aufgenommen und auf den vorgeheizten Backstein gesetzt.

Temperatur: 300 °C
Backzeit: 4 - 5 Minuten

Rezepte

PIZZA QUATTRO STAGIONI

1 x Grundrezept Pizzateig herstellen

Zutaten für den Belag

2 Esslöffel Champignons
4 - 5 Artischockenherzen
2 Tomaten
1 Zwiebel
6 Sardellenfilets
8 schwarze Oliven
6 Scheiben Pfeffersalami
250 g Mozzarella
Olivenöl
Oregano

Zubereitung

Pizzateig 5 mm dick auswellen. Auf die vorher leicht mit Öl bestrichene Pizza wird je ein Viertel der Pizza mit den Pilzen, den Artischockenherzen, den geschälten Tomaten und der Pfeffersalami belegt.

Auf die Salami gibt man die klein gewürfelten Zwiebeln und die Sardellenfilets. Über das Ganze kommt nun der zu Würfeln geschnittene Mozzarella und anschließend die Oliven. Alles reichlich mit Oregano würzen und evtl. nochmals mit Olivenöl beträufeln.

Temperatur: 300°C
Backzeit: 4 - 5 Minuten

PIZZA PESCATORI

1 x Grundrezept Pizzateig herstellen

Zutaten für den Belag

100 g Muscheln in Salzwasser oder Marinade
100 g Krabben, tiefgefroren oder aus der Dose
12 schwarze Oliven
2 Teelöffel Kapern
1 Prise Salz
250 g Mozzarella
2 mittelgroße, geschälte Tomaten
Knoblauchsatz
Oregano
1 sauer eingelegte, rote Paprikaschote
Olivenöl

Zubereitung

Die vorbereitete Pizza leicht mit Olivenöl bestreichen. Darauf werden die gut abgetropften Muscheln und Krabben gleichmäßig verteilt. Die geschälten Tomaten werden entkernt und in Scheiben geschnitten, auf die Pizza gegeben und mit Knoblauchsatz bestreut. Anschließend werden die Kapern und die Oliven darauf gestreut. Mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella wird die Pizza abgedeckt und mit den sauren Paprikastreifen garniert. Eine Prise Pfeffer, reichlich Oregano und nochmals einige Tropfen Öl werden zum Schluss darauf gegeben.

Temperatur: 300°C
Backzeit: 4 - 5 Minuten

PIZZA ROMANA

1 x Grundrezept Pizzateig herstellen

Zutaten für den Belag

500 g Tomaten
Basilikum
Oregano
100 g Salami
6 Sardellenfilets
150 g Mozzarella
12 schwarze Oliven
Pfeffer
Salz
Olivenöl

Zubereitung

Der ausgerollte Pizzateig wird mit den blanchierten, geschälten, entkernten, grob geschnittenen Tomaten belegt. Darauf wird nun Basilikum und Oregano verteilt und die geschnittene Salami darübergestreut. Mozzarella würfeln und ebenso darauf verteilen, und zum Schluss Sardellenfilets und Oliven, evtl. etwas Olivenöl auf die Pizza träufeln. Mit Pfeffer würzen.

Temperatur: 300°C
Backzeit: 4 - 5 Minuten

Rezepte

MOHNNKUCHEN

<u>Teig:</u>	<u>Füllung:</u>
500 g Mehl	150 g Mohn
Salz	(gemahlen)
1/8 - 1/4 l Milch	1/4 l Milch (knapp)
40 g Hefe	30 g Butter
100 g Fett	150 g Zucker
2 Eier	80 g Sultaninen
	50 g Nüsse
	Zitronenschale
	1 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Milch, etwas Zucker und Hefe einen Vorteig herstellen. Diesen abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehenlassen. Butter, Zucker und Eigelb dazukneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Nochmals den abgedeckten Teig gehenlassen, bis er sich verdoppelt hat. Den gegangenen Teig gut 1/2 cm dick zu einem Rechteck auswellen. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit der Füllung bestreichen. Locker aufrollen. Nun zu einem Ring formen. Mit zerlassener Butter oder Eigelb bestreichen. Auf den vorgeheizten Backstein legen und bei 175°C backen, ca. 40 Minuten. Mit dem Holzschieber den Mohnkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit einer Arrakglasur überziehen.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: 30 - 40 Minuten
Temperaturfühler: 90 - 94°C

Zur Füllung:

Milch mit Butter und Vanille oder geriebener Zitronenschale zum Kochen bringen, frisch gemahlenen Mohn und Zucker zugeben. Etwa 10 Minuten leise zu dickem Brei kochen lassen. Grob gehackte Nüsse, Sultaninen und 1 Esslöffel Rum unterrühren. Nach Belieben Ei zugeben und abschmecken.

LEINSAMENBRÖTCHEN

400 g Weizenmehl
125 g Leinsamen
2 Teelöffel Vollmeersalz
30 g Hefe
3/8 l Wasser

Zubereitung:

Das Wasser abmessen, in die Rührschüssel geben. Hefe und Vollmeersalz werden hinzugefügt und in der laufenden Teigmaschine aufgelöst. Weizenmehl langsam in die Rührschüssel einrieseln lassen. Mit der Maschine wird das Ganze 7 Minuten geknetet. Abstellen und dem Teig etwas Ruhe gönnen.

Leinsamen mahlen und frisch dazugeben. Das Ganze nochmals 10 Minuten durchkneten lassen. Den fertiggekneten Teig aus der Rührschüssel nehmen und sofort Brötchen formen (Einwaage 50 g). Mit einem scharfen Messer kreuzweise die Oberfläche einschneiden und sofort backen. Einen Behälter mit Wasser in den Backofen hineinstellen.

Backtemperatur: ca. 200°C
Backzeit: 15 - 20 Minuten

WEISSBROT - 2 Brote

30 g Hefe
1 Tasse lauwarmes Wasser (30°C)
1 Esslöffel Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)
2 Teelöffel Vollmeersalz
25 g Butter od. Margarine
ca. 3/8 l lauwarmes Wasser (30°C)

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in der Tasse im Wasser auflösen. Das Mehl in eine Backschüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und die aufgelöste Hefe dazugeben. Das Mehl wird nun von der Mitte her mit der Hefe verrührt. Salz und die geschmolzene Margarine oder Butter nach und nach unter Rühren in das Wasser geben. Den Teig so lange rühren, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Mit Mehl bestäuben, die Backschüssel mit einem Tuch bedecken und an einen warmen Ort stellen damit der Teig gehen kann. Wenn er sich verdoppelt hat, kann er weiterverarbeitet werden. Nach 30 bis 40 Minuten den Teig auf ein bestäubtes Backbrett legen und kräftig durchwirken. Eine oder zwei Rollen formen, zudecken und nochmals gut 15 Minuten gehenlassen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach einschneiden. Mit Wasser bestreichen und auf den vorgeheizten Backstein legen. Das Brot ca. 30 bis 40 Minuten auf dem Backstein backen. Sie können hier mit Temperaturfühler arbeiten (90°C). Das Brot soll goldbraun sein und muss sich beim Abklopfen des Brotbodens hohl anhören. Nach dem Backen mit etwas Wasser bestreichen, so bekommt das Brot einen schönen Glanz.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: 30 - 40 Minuten
Temperaturfühler: 90°C

Rezepte

KRÄUTERBRÖTCHEN

100 g gemischte, frische Kräuter
(Dill, Liebstöckel, Petersilie)
350 g Mehl (Type 1050)
150 g Weizenschrot (Type 1700)
1 Pckg. Trockenhefe
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Vollmeersalz
etwas frischer Pfeffer
80 g Margarine oder Butter
1 Ei
ca. 1/4 l Milch
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Teil der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren. An einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die Hefe und die übrigen Zutaten mit dem Mehl verkneten, bis der Teig sich als Kloß vom Schüsselrand löst. Nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehenlassen.

Etwa 10 Brötchen (Einwaage 50 g) formen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Oben kreuzweise einschneiden.

Auf den vorgeheizten Backstein legen und ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Backtemperatur: ca. 200°C
Backzeit: 20-25 Minuten

SESAMBROT

1 Pckg. Trockenhefe
1 Teelöffel brauner Zucker
0,4 l Buttermilch
500 g Weizenmehl (Type 1050)
3 Esslöffel Sesamsaat
2 gestrichene Teelöffel Vollmeersalz
Milch zum Bestreichen und
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

Die Hefe mit etwas Zucker und einem Teil lauwarmer Buttermilch verrühren. An einem warmen Ort 15 Minuten gehenlassen.

Hefe mit lauwarmer Buttermilch und den restlichen Zutaten verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, durchkneten und zu einem Laib oder länglichen Brot formen.

Mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Oberfläche einschneiden, nochmals ca. 30 Minuten gehenlassen.

Mit dem Holzschieber das Brot in den Ofen schieben. Hier empfiehlt es sich, in den Ofen etwas Feuchtigkeit zu geben.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: 40 Minuten
Temperaturfühler: 90°C

BUTTERMILCHBROT

150 g Weizenmehl (Type 405)
850 g Roggenmehl (Type 997)
10 g Hefe
200 g Sauerteig
1/2 l Buttermilch
1 Esslöffel Vollmeersalz

Zubereitung:

Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln, den Sauerteig darüber gießen und mit etwas Mehl vom Muldenrand anrühren. Zudecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehenlassen. Den Vorteig unterrühren, die Buttermilch und das Vollmeersalz dazugeben und anfangen, das Ganze zu kneten. Den Teig solange bearbeiten, bis er sich glatt und geschmeidig vom Brett löst. In eine bemehlte Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken, an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehenlassen.

Einen Brotkorb mit 25-30 cm Durchmesser mit einem feinen Leinentuch auslegen und dick bemehlen. Nun den Teig zusammenschlagen, einen runden Laib formen und mit der Oberseite nach unten in den Korb legen, gleichmäßig andrücken. Das Tuch lose übereinanderschlagen. An einem warmen Ort weitere 3 Stunden gehenlassen, bis der Teig sich wesentlich vergrößert hat. Den Holzschieber gut bemehlen. Das Brot drauflegen und mit einem Schwung das Brot auf den Backstein schieben. In den Backboden ein Wasserglas hineinstellen, oder mit einem Wassersprüher Feuchtigkeit in den Backofen bringen.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: ca. 45 Minuten
Temperaturfühler: 90°C

Rezepte

GRAHAMBROT

40 g Hefe
1 Teelöffel Zucker
0,3 l Wasser
600-650 g Grahammehl (grob)
1 Teelöffel Vollmeersalz
1 Teelöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Butter oder Margarine

Zubereitung

Hefe und Zucker in warmem Wasser lösen, an einem Ort 10 Minuten stehen lassen, bis der Teig blasig wird. Grahammehl, Salz, Zucker und die Butter oder Margarine in eine andere Schüssel geben. Die Hefelösung dazugießen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Minuten den Teigballen durchkneten, bis er sich geschmeidig anfühlt. Die Oberfläche des Teigballens etwas einfetten, mit Klarsichtfolie abdecken und gut eine Stunde gehenlassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Dann zusammenschlagen und in zwei Stücke teilen. Zwei längliche Brote von ca. 15 cm formen und mit scharfem, nassem Messer dreimal quer 1 cm tief einschneiden. Das Brot nochmals kurze Zeit gehenlassen, dann auf den beheizten Backstein auflegen. Zu empfehlen ist es, ein Wassergefäß in den Ofen zu stellen oder mit einem Wassersprüher ab und zu ins Gerät zu sprühen.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: ca. 30 Minuten
Temperaturfühler: 90°C

GEWÜRZBROT

250 g Roggenschrot
500 g Weizenschrot
40 g Hefe
1 Teelöffel Vollmeersalz
1/2 Teelöffel Koriander
1/2 Teelöffel Anis
1/2 l lauwarmes Wasser
150 g Sauerteig

Zubereitung

Roggenschrot und Weizenschrot in eine größere Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 Esslöffel lauwarmes Wasser in die Mulde geben und verrühren. Mit einem Tuch abgedeckt an gut temperiertem Ort gehenlassen, bis die Hefe Blasen wirft. Dann restliches Wasser, Sauerteig, Vollmeersalz und Geschmackszutaten zugeben und den Teig ca. 10 Minuten sehr gut durchkneten (am besten mit einer Küchenmaschine).

Den Teig wieder mit einem Tuch abdecken und ca. 20 bis 30 Minuten gehenlassen. Nochmals durchkneten, und den Teig zu einem Leib formen. An warmer Stelle sollte er ca. 30 Minuten gehen, bis sich der Umfang verdoppelt hat. Dann mit einem scharfen Messer leicht einritzen.

Auf den vorgeheizten Backstein (175°C) schieben und backen. Es empfiehlt sich, ein mit Wasser gefülltes, feuerfestes Gefäß in den Ofen zu stellen.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: ca. 45 Minuten
Temperaturfühler: 90°C

HEFESCHNECKEN

500 g Mehl
Salz
1/8-1/4 l Milch
40 g Hefe
100 g Butter
100 g Zucker
2-4 Eigelb

Quarkfüllung

250 g Quark
ca. 50 g Zucker
ca. 30 g Butter
1-2 Eier
Zitronenschale
200 g Haselnüsse
ca. 2 Esslöffel Rum
evtl. Rosinen

Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Milch, etwas Zucker und Hefe einen Vorteig für den Hefeteig herstellen. Diesen abdecken und 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehenlassen. Butter, Zucker und Eigelb dazukneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Nochmals den abgedeckten Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den gegangenen Teig 1/2 cm dick zu einem Rechteck auswellen. Mit der vorbereiteten Füllung die Teigplatte bestreichen. Teigplatte der Länge nach aufrollen, so dass eine kurze, dicke Rolle entsteht. Davon gut fingerdicke Scheiben abschneiden. Teigenden jeweils unterschlagen. Evtl. Teig nochmals gehenlassen.

Auf den vorgeheizten Backstein die Hefeschnecken aufsetzen und 15 bis 20 Minuten backen. Die fertigen Hefeschnecken herausholen und mit einer Glasur überziehen.

Backtemperatur: 175°C
Backzeit: 15-20 Minuten

Rezepte

FLAMMKUCHEN

Zutaten für den Teig

750 g Mehl
1/2 l Wasser
20 g Hefe
20 g Salz

Zutaten für den Rahmguss

1/2 l saure Sahne oder Creme fraîche
mit Salz und geriebener Muskatnuss
abschmecken

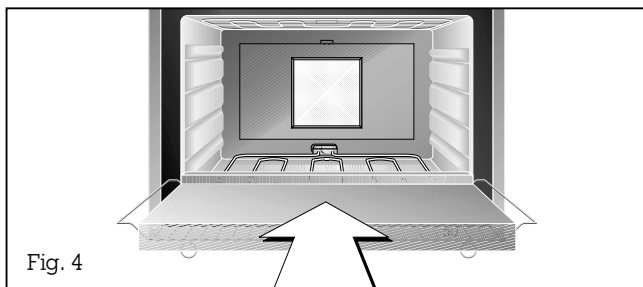
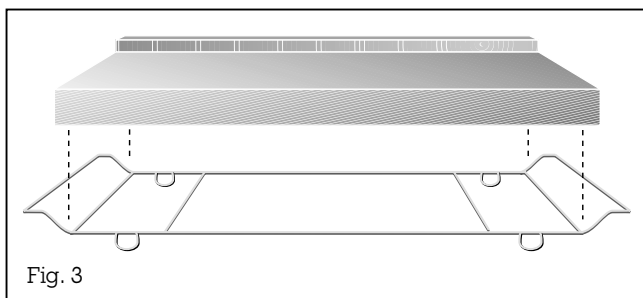
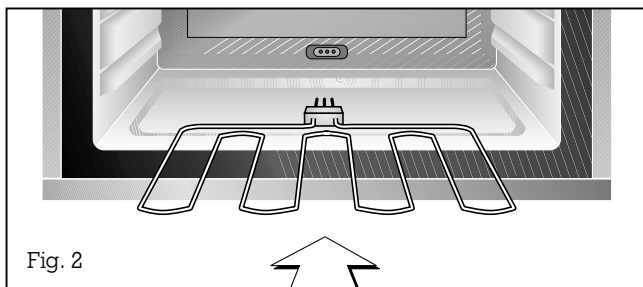
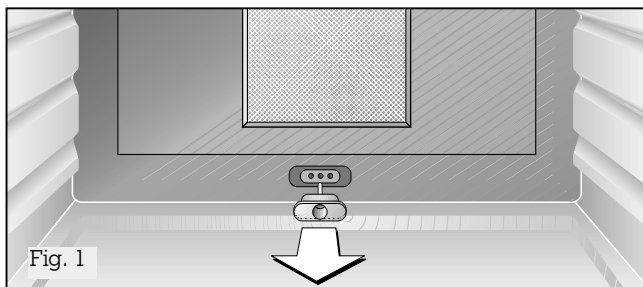
Zubereitung

Mit diesen Zutaten einen Brotteig herstellen. Danach knetet man den Teig zu Portionen (150 g). Das entspricht der Menge, die man für den Boden benötigt. Ausrollen, bis man einen Boden von 2 mm Stärke hat. Die Form, ob rund oder rechteckig, spielt hier keine Rolle (rund kann mit dem Holzschieber besser in den Backofen gesetzt werden).

Formen Sie einen schönen Rand, damit Ihnen die Sahne nicht auf den Backstein läuft. Den geformten Teigboden geben Sie auf den Backstein und lassen den Flammkuchen kurz anbacken. Gießen Sie den Rahmguss darauf. Als Geschmackszutat können geschnittene Zwiebeln und gewürfelter, geräucherter Speck darauf gelegt werden.

Flammkuchen leicht bräunen lassen, mit dem Holzschieber herausnehmen und heiß servieren.

Backtemperatur: 225 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten



Pizzas croustillantes ou pain frais : avec la pierre à cuire, vous obtenez des résultats comparables à ceux d'un four, parfois même meilleurs, grâce au réglage précis de la température de cuisson.

Comment procéder :

- Enlevez le couvercle de la prise de courant située sur la paroi arrière du four (**seulement sur certains modèles de four**) (fig. 1).
- Branchez ensuite la résistance dans la prise de courant à l'arrière du four (fig. 2). (Pour PS 026/027 la résistance chauffante HZ 026 doit être commandée séparément.)
- Posez la pierre sur la grille fournie (fig. 3) et insérez la grille et la pierre au-dessus de la résistance, au niveau le plus bas du four (fig. 4).
- Important :** ne placez jamais la pierre à cuire directement sur la résistance chauffante.
- Mettez le bouton « Modes » en position « Pierre à cuire » ( / ). Tournez le bouton « Température » sur la valeur souhaitée.
- Faites préchauffer le four à la température indiquée dans la recette jusqu'à ce que le symbole de préchauffage s'éteigne. La pierre à cuire est chauffée par la résistance branchée. Conservez pendant toute la cuisson le niveau de température choisi. Seulement pour les fours de la série 200 : en mode pierre à cuire, le four continue à chauffer pendant un bref laps de temps alors que la porte est ouverte.
- Pour mettre le mets à cuire, vous pouvez utiliser le poussoir en bois fourni. Posez le mets à cuire directement sur la pierre. Ne placez pas de moules sur la pierre.

Conseils et astuces

Vous pouvez faire cuire successivement plusieurs pizzas. Dans ce cas, le temps de cuisson peut se prolonger de 1 à 3 minutes par pizza. Suivant la taille des pizzas, vous pouvez aussi en faire cuire plusieurs en même temps sur la pierre.

Pour faire cuire du pain, nous vous conseillons d'utiliser la sonde de température à cœur. Enfoncez la broche au point le plus épais de la pâte. La sonde mesure la température à l'intérieur du mets à cuire et arrête le four dès que la température à cœur programmée est atteinte.

À la fin de la cuisson, remettez le bouton en position 0 (arrêtez éventuellement plus tôt pour profiter de la chaleur résiduelle).

Après avoir sorti le mets du four, laissez la porte fermée jusqu'à refroidissement complet. Après arrêt du four, le refroidissement de l'enceinte se met automatiquement en marche afin de protéger les pièces électroniques. Ne sortez pas la pierre du four avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

Nettoyage

Éliminez les crasses les plus grossières de la pierre après refroidissement. Retournez la pierre et reposez-la sur la grille. Ainsi, les petites salissures sont brûlées par le dessous lors de l'utilisation suivante. Vous pourrez ensuite éliminer les résidus à la brosse.

Des taches peuvent persister à la surface de la pierre. Elles n'affectent en rien le goût des mets.

Ne nettoyez pas la pierre à l'eau et au savon ! L'humidité peut provoquer la formation de fissures dans le matériau.

Important :

pour les cuissons normales, sortez la pierre et la résistance du four et remplacez le couvercle sur la prise de courant située à l'arrière du four.

Dans le cas de pâtes à levée longue, il est conseillé d'enduire la surface d'huile ou de beurre liquide ou de la couvrir d'un film alimentaire ou d'un torchon humide, afin d'éviter la formation d'une croûte épaisse et tenace difficile à travailler.

Pendant la cuisson, la pâte doit pouvoir se dilater sans que la surface se casse. Pour ce faire, piquer plusieurs fois avec une fourchette ou faire des entailles avec un couteau.

Laissez la pâte à pain lever dans une corbeille dont le fond a été revêtu au préalable d'un torchon fin et recouvert d'une abondante couche de farine. Y placer la pâte, la presser, la huiler. Les corbeilles dont le tressage est épais donnent un dessin plus marqué. Retourner sur la pierre la pâte levée et cuire.

Les temps de levée indiqués dans les recettes dépendent de l'humidité et de la température de l'air. Il est important que le volume de la pâte ait à peu près doublé. Après la levée de la pâte, la retravailler à la main.

Farinez vos mains et la planche pour que la pâte n'adhère pas. Pétrissez la boule de pâte sur la planche jusqu'à ce qu'elle soit souple, mais non collante.

Faites une pâte à pizza mince afin qu'elle soit bien croustillante.

Les températures indiquées dans les recettes sont indicatives. Préparez les pizzas surgelées en respectant les instructions du fabricant.

Important : ne placez pas de poisson ou de viande crus sur la pierre à cuire, car les jus qui en ressortent peuvent affecter le goût des aliments.

Recettes

RECETTE DE BASE POUR PIZZAS

Pour 3 pizzas d'environ 20 cm de diamètre

20 g de levure
1 pincée de sucre
1/8 l d'eau
250 g de farine de blé
40 g d'huile d'olive
1 c. à café de sel

Préparation

Tamiser la farine dans une terrine et faire une fontaine au centre. Y émietter la levure et ajouter le sucre. Mélanger le tout avec un peu d'eau tiède. Recouvrir et laisser reposer 20 min dans un endroit chaud. Ajouter ensuite les autres ingrédients et malaxer pour obtenir une pâte bien souple et lisse qui ne colle plus au récipient. Recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud. La pâte doit gonfler.

Couper la pâte en trois et en faire avec le rouleau 3 tartes rondes d'environ 5 mm d'épaisseur et 20 cm de diamètre. Former avec les doigts un bord d'environ 1 cm de hauteur. Veiller à ce que la pâte ne colle pas. Garnir la pizza et piquer éventuellement le bord avec une fourchette pour éviter la formation de bulles d'air.

Placer la pizza avec la palette en bois farinée sur la pierre préchauffée. Après environ 5 min retirer la pizza bien dorée avec la palette (en faisant cuire plus de 5 pizzas à la fois, le temps de cuisson peut se rallonger jusqu'à 12 min).

Pendant la cuisson, on peut déjà préparer la pizza suivante. Enlever d'éventuels restes de garniture tombés sur la pierre avec la palette en bois.

PATE A PIZZA

Pour 3 personnes

375 g de farine
20 g de levure
1/4 l d'eau chaude (ou un peu moins selon consistance)
4 c. à soupe d'huile d'olive
sel

Préparation

Verser la farine dans une terrine et faire une fontaine au milieu. Y émietter la levure, ajouter de l'eau et avec un peu de farine faire une pâte. Saupoudrer de farine, recouvrir avec un torchon humide, faire lever la pâte en la mettant pendant 30 min au chaud (pas plus de 40°C).

Ajouter l'huile et le sel. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au récipient. Recouvrir et laisser lever la pâte.

PIZZA ROMAINE

Une pâte suivant recette de base

Garniture

500 g de tomates
basilic
origan
100 g de salami
150 g de mozzarella
12 olives noires
6 filets d'anchois
poivre
sel
huile d'olive

Préparation

Blanchir et peler les tomates, enlever les pépins, couper grossièrement les tomates et les poser sur la pâte étalée. Saupoudrer avec du basilic et de l'origan. Répartir le salami sur la pizza ainsi que la mozzarella coupée en dés. Mettre les filets d'anchois et les olives, puis ajouter éventuellement quelques gouttes d'huile d'olive. Poivrer. Enfourner avec la palette en bois farinée.

Température de cuisson : 300°C

Temps de cuisson : 4 à 5 min

Recettes

PIZZA AUX FRUITS DE MER

Une pâte suivant recette de base pour pizza

Garniture

100 g de moules en eau salée ou marinade
100 g de crevettes surgelées ou en boîte
12 olives noires
2 c. à café de câpres
1 pincée de poivre
250 g de mozzarella
2 tomates pelées
sel à l'ail
origan
1 piment rouge au vinaigre
huile d'olive

Préparation

Étaler la pâte et la badigeonner légèrement avec de l'huile d'olive. Répartir les moules et les crevettes bien égouttées sur la pizza. Peler les tomates et enlever les pépins. Couper les tomates en rondelles, les poser sur la pâte et saupoudrer avec du sel à l'ail. Rajouter ensuite les câpres et les olives. Couvrir la pizza avec la mozzarella coupée en tranches et garnir avec les morceaux de piment. Poivrer, saupoudrer abondamment avec l'origan, puis ajouter quelques gouttes d'huile d'olive. Enfourner avec la palette en bois farinée.

Température de cuisson : 300°C
Temps de cuisson : 4 à 5 min

PIZZA QUATRE SAISONS

Une pâte suivant recette de base pour pizza

Garniture

2 c. à soupe de champignons
4 à 5 cœurs d'artichaut
2 tomates
1 oignon
6 filets d'anchois
8 olives noires
6 tranches de salami
origan
250 g de mozzarella
huile d'olive

Préparation

Étaler la pâte (épaisseur environ 5 mm) et la badigeonner légèrement d'huile d'olive. Disposer sur un quart de la pizza les champignons, sur le deuxième quart les cœurs d'artichaut, sur le 3ème les tomates pelées et sans les pépins, et sur le 4ème le salami. Poser sur le salami les oignons coupés en petits dés et les filets d'anchois. Répartir le mozzarella coupé en dés sur toute la pizza ainsi que les olives. Saupoudrer copieusement avec l'origan et rajouter éventuellement quelques gouttes d'huile d'olive. Enfourner avec la palette en bois farinée.

Température de cuisson : 300°C
Temps de cuisson : 4 à 5 min

PIZZA PUGLIESE

Une pâte suivant recette de base pour pizza

Garniture

2 oignons moyens
4 tomates
1 c. à café de sel de céleri
un peu de poivre noir
origan
250 g de mozzarella
10 filets d'anchois
2 c. à café de câpres
10 olives noires
huile d'olive

Préparation:

Bien étaler la pâte et la badigeonner légèrement d'huile d'olive. Entailler les tomates en losanges et les ébouillanter rapidement, les peler, enlever les pépins, couper les tomates en morceaux et les répartir uniformément sur la pizza. Assaisonner le tout avec du sel de céleri et du poivre. Poser les filets d'anchois sous forme de bandes sur la pizza. Rajouter enfin les câpres et les olives noires. Recouvrir la pizza de mozzarella coupée et saupoudrer copieusement avec l'origan. Rajouter éventuellement quelques gouttes d'huile d'olive si la pizza doit être particulièrement succulente. Enfourner avec la palette en bois farinée.

Température de cuisson : 300°C
Temps de cuisson : 4 à 5 min

Recettes

PAIN SESAME

1 paquet de levure chimique
1 c. à café de sucre brun
1/2 l de petit lait tiède
500 g de farine de blé
3 c. à soupe de graines de sésame
2 c. à café (rases) de sel de mer
du lait pour badigeonner
des graines de sésames pour saupoudrer

Préparation

Dans une terrine mélanger la levure avec un peu de sucre dans une partie de petit lait tiède. Laisser lever 15 min dans un endroit chaud. Mélanger la levure avec le reste de petit lait tiède et les autres ingrédients et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la terrine. Laisser lever 30 min dans un endroit chaud.

Retravailler la pâte et en former une miche ou un pain long. Badigeonner avec du lait et saupoudrer avec des graines de sésame. Entailler le dessus. Laisser lever à nouveau 30 min. Enfourmer avec la palette en bois. Il est recommandé d'humidifier l'air du four pour cette cuisson.

Température de cuisson : 175°C
Temps de cuisson : 40 min
Température à cœur : 90°C

PAIN DE SEIGLE

250 g de farine de seigle
500 g de semoule de blé
40 g de levure
1 c. à café de sel de mer
1/2 c. à café de coriandre
1/2 c. à café d'anis
1/2 l d'eau tiède
150 g de levain

Préparation

Verser la farine et la semoule dans une terrine et faire une fontaine au centre. Mettre la levure émiettée et 5 cuillères à soupe d'eau tiède dans la fontaine et mélanger. Recouvrir avec un torchon, placer dans un endroit bien tempéré et laisser lever jusqu'à apparition de bulles d'air sur la levure.

Rajouter le reste d'eau tiède, le levain, le sel et les épices et pétrir énergiquement la pâte une dizaine de minutes (on peut utiliser un robot). Recouvrir de nouveau la pâte avec un torchon et laisser lever 20 à 30 min. Bien travailler encore une fois la pâte et en former une miche. Laisser lever à nouveau environ 30 min dans un endroit chaud pour la faire doubler de volume.

Entailler légèrement le dessus de la pâte avec un couteau. Poser la miche sur la pierre préchauffée à 175°C et faire cuire environ 45 min à la même température. Il est recommandé de placer un récipient rempli d'eau dans le four durant la cuisson.

Température de cuisson : 175°C
Temps de cuisson : env. 45 min
Température à cœur : 90°C

PAIN (1 à 2 pains)

30 g de levure
1 tasse d'eau tiède (30°C)
1 c. à soupe de sucre
500 g de farine de blé
2 c. à café de sel de mer
25 g de beurre ou de margarine
environ 3/8 l d'eau tiède (30°C)

Préparation

Faire dissoudre la levure émiettée et le sucre dans la tasse d'eau tiède. Tamiser la farine dans une terrine, faire une fontaine au centre et y verser la levure dissoute. Mélanger progressivement la farine à la levure en partant du milieu, y ajouter le sel et au fur et à mesure le beurre ou la margarine fondu. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et se détache de la terrine. Saupoudrer avec de la farine et recouvrir la terrine avec un torchon. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud.

Retravailler énergiquement la pâte lorsqu'elle aura doublé de volume (après environ 30 à 40 min), former 1 ou 2 rouleaux, recouvrir et laisser lever encore une fois un bon quart d'heure. Avec un couteau faire une entaille dans le sens de la longueur, badigeonner avec de l'eau et poser sur la pierre préchauffée (175-200°C).

Laisser cuire 30 à 40 min. On peut utiliser pour cette cuisson la sonde de cœur de l'appareil (température 90°C). Le pain doit être bien doré et sonner creux lorsqu'on frappe sur le dessous du pain.

Après la cuisson badigeonner le pain avec de l'eau pour lui donner du brillant.

Température de cuisson : 175°C
Temps de cuisson : 30 à 40 min
Température à cœur : 90°C

Recettes

ESCARGOTS AU FROMAGE BLANC

500 g de farine
Sel
1/8 l à 1/4 l de lait
30 g de levure
100 g de beurre
100 g de sucre
2 à 4 jaunes d'œufs

Garniture

250 g de fromage blanc
50 g de sucre
30 g de beurre
1 à 2 œufs
zeste de citron
200 g de noisettes
2 c. à soupe de rhum
des raisins secs

Préparation

Mélanger dans une terrine la farine, le sel, le lait, un peu de sucre et la levure pour faire une pâte. Couvrir et laisser lever 20 à 30 min dans un endroit chaud. Ajouter le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la terrine. Couvrir et laisser lever une nouvelle fois. La pâte doit doubler de volume. Abaisser la pâte en forme rectangulaire d'1/2 cm d'épaisseur et la badigeonner avec la garniture préparée. Enrouler la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un rouleau court et épais. Couper ce rouleau en rondelles ayant à peu près l'épaisseur d'un doigt. Bien faire adhérer le bout de la pâte avec les doigts et laisser lever éventuellement encore une fois. Poser les escargots sur la pierre préchauffée à 175°C et les faire cuire 15 à 20 min. Retirer les escargots cuits et les badigeonner d'un glaçage.

Température de cuisson : 175°C
Temps de cuisson : 15 à 20 min

TARTE FLAMBEE

750 g de farine
1/2 l d'eau
20 g de sel
20 g de levure

Préparation

Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte à pain. Travailler ensuite la pâte en 5 portions de 150 g. Ceci correspond à la quantité nécessaire pour le fond. Etendre la pâte en une abaisse épaisse de 2 mm. Le fond peut être rond ou rectangulaire (rond il est plus facile à mettre au four avec la palette). Former un bord pour éviter que la garniture ne coule sur la pierre.

Garniture

Sur 1 litre de crème fraîche, ajouter 8 g de sel et 6 g de noix de muscat râpée.

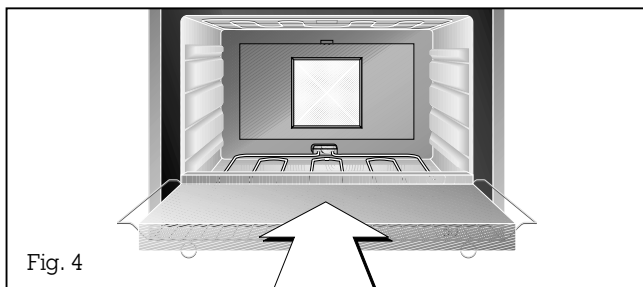
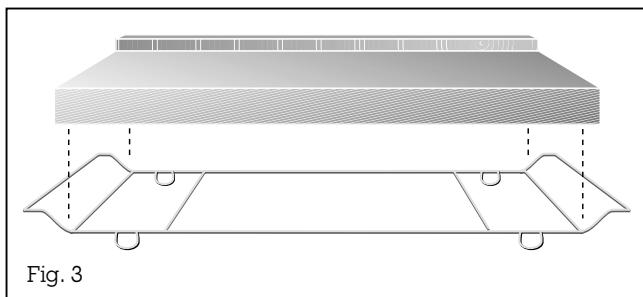
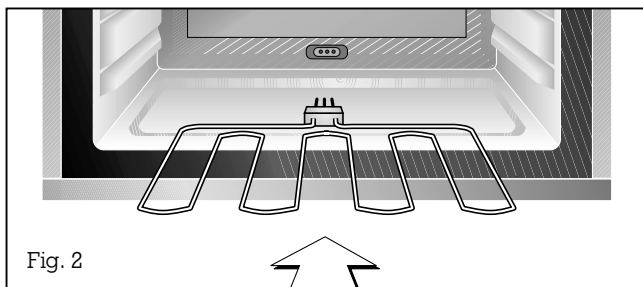
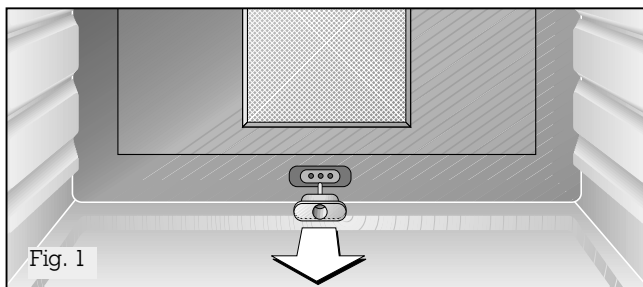
Verser la garniture sur chaque fond. Rajouter des rondelles d'oignon et quelques morceaux de lard fumé.

Placer le tout avec la palette en bois sur la pierre préchauffée à 225°C.

Lorsque la tarte est légèrement dorée, la sortir du four avec la palette et servir.

Température de cuisson : 225°C
Temps de cuisson : env. 10 min

GB Notes on use



Be it crispy pizza or fresh bread, with the baking stone you arrive at baking results that are comparable to those of a solid stone oven, and which even surpass the stone oven because you can control the baking temperature exactly.

Proceed as follows:

- Remove the cover from the socket on the rear of the oven **(some oven models only)** (Fig. 1).
 - Then plug the heating element into the appropriate socket in the rear panel of the oven (Fig. 2). (For PS 026/027 the heating element HZ 026 must be ordered separately.)
 - Place the baking stone on the included gridiron (Fig. 3) and push the gridiron and the baking stone over the heating element into the oven at the lowest shelf position (Fig. 4).
- Important:** Never place the baking stone directly on the heating element.
- Turn the "Modes" control knob to the Baking Stone position (/). Turn the "Temperature" control knob to the temperature you require.
 - Preheat the oven to the temperature stated in the recipe until the heating up symbol goes off. The baking stone is heated by the inserted heating element. Leave the chosen temperature level set during the baking time.
- Applies to series 200 ovens only: During baking stone operation the oven will continue to heat for a short while when the door is opened.
- You can use the included wooden pusher to insert the food you want to bake. Place the food directly on the baking stone, do not place any baking forms on the baking stone.

Tips & tricks

It is possible to bake several pizzas in succession. This might increase the baking time per pizza by about 1-3 minutes. Depending on the size, you can also place several pizzas on the baking stone at the same time.

You are advised to use the core temperature sensor when baking bread. Insert the temperature probe into the thickest point of the dough. The sensor measures the temperature in the interior of the baked food and switches off the oven when the set core temperature has been reached.

Turn the knob to 0 once baking has finished (if necessary, switch off earlier and use the residual heat).

After taking out the baked food, leave the oven door closed until the appliance has cooled completely. The cooling fan to protect the electronic components is activated automatically when the oven is switched off. Take the baking stone out of the oven only after it has cooled down completely.

Cleaning

Remove coarse soiling from the cold baking stone. Take the baking stone off the gridiron and, after turning it round, place the baking stone back on the gridiron. Slight soiling will be burnt off the next time the baking stone is used. You can then remove what remains using a brush.

Despite burning off, stains may remain on the baking stone, but they will not have a detrimental influence on taste.

Please do not clean the baking stone with soap and water. The humidity might cause fissures in the material.

Important:

For normal baking, remove the baking stone and the heating element from the oven and fit the cover back in the socket on the rear of the oven.

In the case of dough that takes a long time to rise, you should coat the surface with oil or liquid butter. The dough can also be covered with clingfilm or a damp dish cloth, this prevents the surface from getting hard.

During the baking process, dough needs an opportunity to expand without the surface tearing. This is achieved by piercing them several times with a fork or by cutting into them with a knife.

Allow breads to rise in a bread basket that is lined with a cloth that is as thin as possible and which is coated liberally with flour. Add dough, press on and oil. Baskets made from vigour wickerwork produce a more pronounced pattern. Drop the risen dough onto the baking stone and bake it.

The rising times given in the recipes depend on humidity and air temperature. It is important to ensure that the volume of the dough has approximately doubled. Once the dough has risen, once again knead it vigorously by hand.

Dust your hands and the baking board with flour to prevent the dough from sticking. Knead the dough balls thoroughly on the baking board until the dough is supple, but not sticky.

Pull out the dough thinly, this will result in a very crispy pizza base.

The temperatures given in the recipes are recommended values. Prepare frozen pizza according to manufacturer's instructions.

Important: Do not place raw fish or raw meat on the baking stone. The juices might influence the taste of your baked food in future use.

Recipes

BASIC PIZZA RECIPE

for approx. 3 pizzas 20 cm (8") diameter

20 g (3/4 oz) yeast
1 pinch of sugar
1/8 l (5 oz) water
250 g (9 oz) plain flour
40 g (1 1/2 oz) olive oil
1 teaspoon salt

Preparation

Sieve the flour in a bowl and form a well in the centre. Crumble the yeast into the well together with the sugar. Add a little lukewarm water and mix together gently with a little flour. Cover the bowl with a cloth and leave to stand for approx. 20 minutes, or until the yeast has started to bubble. Add the remaining ingredients and form a smooth dough. The dough is ready when it comes away from the sides of the bowl. Cover the bowl once again and leave to stand until the quantity has almost doubled in size.

Cut the dough into three pieces and make the round pizza bases; this can be done by either rolling or pulling the dough until each base is approx. 20 cm (8") in diameter. The dough should not be too tacky. Now spread the filling of your choice on the base. Dust the spatula with flour and place under the pizza. Push the pizza gently onto the baking stone (this action requires practise). Remove after approx. 5 minutes using the wooden spatula.

Dust the baking stone with flour to prevent the dough sticking to the stone. Always remove any spillage.

PIZZA PUGLIESE

Use basic pizza dough recipe

Ingredients for the filling

2 medium size onions
4 beef tomatoes
1 teaspoon celery salt
a little pepper
oregano
250 g (9 oz) mozzarella
10 anchovy fillets
10 black olives
olive oil

Preparation

Make the basic dough and shape three pizza bases. Lightly brush with olive oil. Score tomatoes, blanch and peel, remove pips, slice and place on the pizza. Finely chop the onions and sprinkle evenly over the pizzas. Season with celery salt and black pepper. Decorate with anchovy fillets in a lattice pattern and finally add the black olives and capers. Cover the whole pizza with slices mozzarella and sprinkle with oregano and a little olive oil (this keeps the filling nice and juicy). Dust spatula with flour place under pizza and put into the oven.

Temperature: 300 °C (550 °F)
Baking Time: 4 - 5 minutes

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Use basic pizza dough recipe

Ingredients

2 tablespoons of mushrooms
4-5 artichoke hearts
2 tomatoes
1 onion
6 anchovy fillets
8 black olives
6 slices of pepper salami
oregano
250 g (9 oz) mozzarella
olive oil

Preparation

Roll out the dough to a thickness of 5 mm (1/4") and brush lightly with olive oil. Divide the pizza base into quarters and fill each quarter with mushrooms, artichokes, peeled tomatoes and pepper salami. Add a little chopped onion to the anchovies and the salami and place these onto the pizza. Top with the diced mozzarella and olives. Season with oregano and a further sprinkling of olive oil.

Temperature: 300 °C (550 °F)
Baking Time: 4 - 5 minutes

Recipes

PIZZA PESCATORI

Use basic pizza dough recipe

Ingredients for filling

100 g (1/4 lb.) marinated mussels
100 g (1/4 lb.) prawns
(deep frozen or fresh)
12 black olives
2 teaspoons capers
1 pinch of salt
250 g (9 oz) mozzarella
2 medium sized peeled tomatoes
garlic salt
oregano
1 pickled red pepper
olive oil

Preparation

Roll out the dough and brush lightly with olive oil. Drain the mussels and prawns and distribute them evenly over the pizzas. Slice the peeled and seeded tomatoes and place onto the pizzas. Sprinkle with garlic salt. Add the capers, olives and slices of mozzarella. Finally decorate with thin slices of red pickled pepper. Sprinkle with black pepper and lots of oregano and a drop of olive oil.

Temperature: 300°C (550°F)
Baking Time: 4-5 minutes

PIZZA ROMANA

Use basic pizza dough recipe

Ingredients for filling

500 g (1 lb.) tomatoes
basil
oregano
100 g (1/4 lb.) salami
6 anchovy fillets
150 g (5 oz) mozzarella
12 black olives
pepper
salt
olive oil

Preparation

Roll out the pizzas and cover with coarsely cut, peeled and seeded tomatoes. Sprinkle with basil and oregano and decorate with the sliced salami. Top with diced mozzarella, anchovies and olives. Sprinkle with olive oil and season with black pepper.

Temperature: 300°C (550°F)
Baking Time: 4-5 minutes

POPPY SEED CAKE

Ingredients

500 g (1 lb.) plain flour
salt
1/8 - 1/4 l (4-8 oz) milk
40 g (1 1/2 oz) yeast
100 g (4 oz) fat
2 egg yolks

Filling

150 g (5 oz) poppy seeds (ground)
1/4 l (4 oz) milk
30 g (1 oz) butter
150 g (5 oz) sugar
80 g (3 oz) sultanas
50 g (2 oz) chopped nuts
rind of lemon (grated) or vanilla
1 tablespoon rum

Preparation

Make a dough out of the flour, salt, milk, a little sugar and yeast. Cover and leave for 20 minutes in a warm place. Knead butter, sugar and egg yolks into this dough until it leaves the sides of the bowl. Cover once again and set aside until it has doubled in size. Roll out the dough into a rectangular shape approx. 1/2 cm (1/4") thick and brush it with melted butter. Spread with the filling and roll it up loosely. Now shape into a ring and brush with egg yolk or melted butter and place onto the pre-heated baking stone at 175°C (350°F). Bake for 30-40 minutes. Remove with the wooden spatula and glaze.

Temperature: 175°C (350°F)
Baking Time: 30-40 minutes
Temperature Probe: 90-94 °C
(195-201°F)

Filling

Bring milk, butter and vanilla or grated lemon peel to the boil. Add freshly ground poppy seeds and sugar. Simmer for approx. 10 minutes to a thick consistency. Add chopped nuts, sultanas and rum.

Recipes

SESAME BREAD

1 packet dried yeast
1 teaspoon of brown sugar
0.4 l (12 oz) buttermilk
500 g (1 lb.) white flour
3 tablespoons sesame seeds
2 level teaspoons of sea salt
milk to coat
sesame to decorate

Preparation

Mix the yeast with some sugar and a small amount of warmed buttermilk. Stir gently. Leave to stand for 15 minutes in a warm place. Knead together the yeast and the remainder of the buttermilk and the other ingredients until the dough comes away from the sides of the bowl. Leave to stand in a warm place for a further 30 minutes then knead once again and form the bread shape required. Brush with milk and sprinkle with sesame seeds. Score the surface and leave to stand for a further 30 minutes. Place a small ovenproof container with some water in the oven to retain humidity and then place the bread in the oven and bake.

Temperature: 175 °C (350 °F)
Baking Time: 40 minutes
Temperature Probe: 90 °C (195 °F)

WHITE BREAD (two loaves)

30 g (1 oz) yeast
1 cup lukewarm water (30 °C / 85 °F)
1 tablespoon sugar
500 g (18 oz) plain flour
2 teaspoons sea salt
25 g (1 oz) butter or margarine
approx. $\frac{3}{8}$ l (12 oz) lukewarm water
(30 °C / 85 °F)

Preparation

Crumble yeast into a cup; add sugar and water and stir. Sieve flour into a mixing bowl, make a well in the centre and pour in the yeast mixture. Stir the yeast mixture into the flour, starting from the middle of the well. Gradually add the liquid butter, water and salt to the mixture and beat until the dough is light and full of bubbles. Sprinkle with flour, cover with a cloth and keep in a warm place to rise to double its original size. Knead the dough once more and leave to rest for a further 30 - 40 minutes.

Form into two loaves and leave to rest for another 15 minutes. Score with a sharp knife. Brush with water and place on the pre-heated pizza stone. Bake for 30 - 40 minutes. Here you can use the temperature probe which should read 90 °C (195 °F). The bread should be golden brown when finished and sound hollow when tapped.

On completion, baste again with water to give the bread a nice shine.

Temperature: 175 °C (350 °F)
Baking Time: 30 - 40 minutes
Temperature Probe: 90 °C (195 °F)

DANISH PASTRIES

500 g (18 oz) plain flour
salt
 $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l (4-8 oz) milk
40 g (1½ oz) yeast
100 g (4 oz) butter
100 g (4 oz) sugar
2 - 4 egg yolks
cream

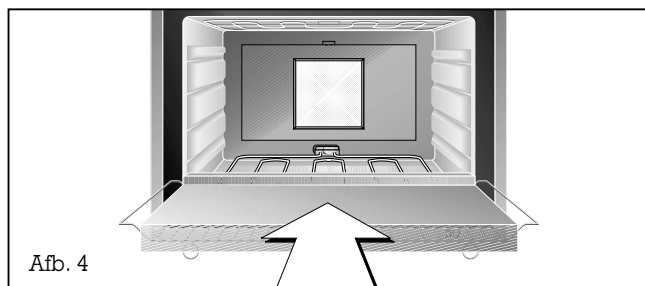
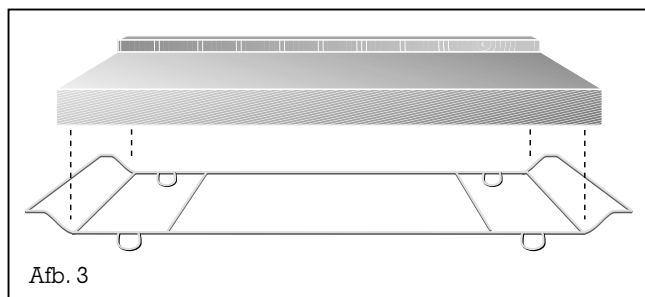
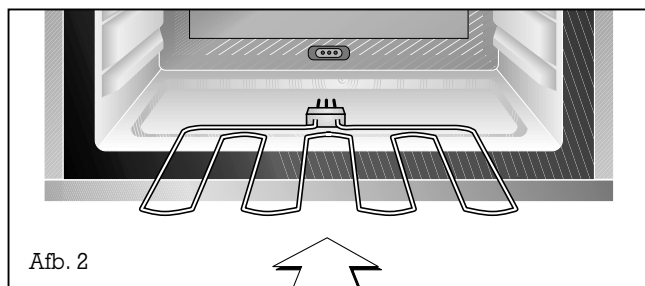
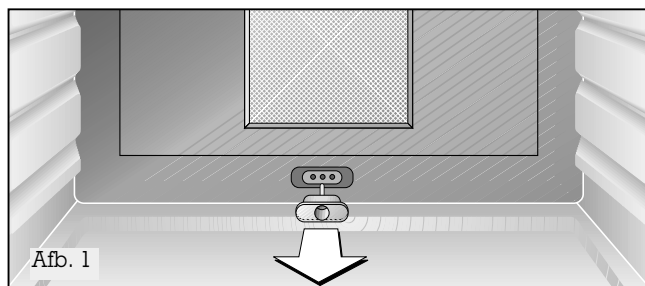
Cheese filling

250 g (9 oz) cream cheese
approx. 50 g (2 oz) sugar
approx. 30 g (1 oz) butter
1 - 2 eggs
grated rind of lemon
200 g (7 oz) chopped hazelnuts
2 tablespoons rum
raisins (optional)

Preparation

Make dough with flour, salt, milk and a little sugar. Cover and leave to prove for 20 - 30 minutes. Knead butter, sugar and egg yolks into the dough and work it well until it comes away from the sides of the mixing bowl. Cover the bowl and leave it in a warm place to prove, until the mixture is double in size. Roll up from the short end to make a short, thick roll. Cut slices 2 cm ($\frac{3}{4}$ ") thick and tuck the ends of the whirl under. Allow the pastries to prove once more then place onto the pre-heated baking stone and bake for 15 - 20 minutes. Dust with icing sugar.

Temperature: 175 °C (350 °F)
Baking Time: 15 - 20 minutes



Of u nu pizza's of brood bakt, met de baksteen bereikt u een bakresultaat dat vergelijkbaar is met dat van een echte stenen bakoven. Omdat u de temperatuur nauwkeurig kunt regelen, zijn zelfs betere resultaten mogelijk!

Ga als volgt te werk:

- Verwijder de afdekking van de aansluiting op de achterwand van de oven (**alleen bij sommige ovenmodellen**) (afbeelding 1).
- Steek vervolgens het verwarmingselement in de daarvoor bestemde aansluiting op de achterwand van de oven (afbeelding 2). (Bij de PS 026/027 moet het verwarmingselement HZ 026 apart worden besteld.)
- Leg de baksteen op het bijgeleverde rooster (afbeelding 3) en schuif het rooster met de baksteen boven het verwarmingselement op de onderste inschuifhoogte in de oven (afbeelding 4).

Belangrijk: Leg de pizzasteen nooit direct op het verwarmingselement.

- Zet de keuzeschakelaar “ovenfunctie” op de stand “baksteen” (P / —) en de keuzeschakelaar “temperatuur” op de gewenste temperatuur.
- Verwarm de oven voor op de in het recept vermelde temperatuur. Wacht totdat het symbool “opwarmen” dooft. De pizzasteen wordt door het verwarmingselement verhit. Verander de temperatuur niet gedurende de baktijd. Alleen ovens uit de 200-serie: Wanneer de oven op de stand “pizzasteen” staat ingesteld, wordt deze, als de ovendeur wordt geopend, gedurende korte tijd verder verwarmd.
- Gebruik voor het inschuiven van het gerecht de bijgeleverde houten pizzaschuiver. Leg het te bereiden voedsel direct op de pizzasteen. Plaats geen bakvormen op de pizzasteen.

Praktische tips

U kunt meerdere pizza's achter elkaar bakken. Hierbij kan de baktijd per pizza met ca. 1 – 3 minuten toenemen. Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's tegelijk bakken.

Voor het bakken van brood adviseren wij het gebruik van de temperatuurvoeler. Steek de voeler in het dikste gedeelte van het deeg. De voeler meet de temperatuur in de kern van het brood en schakelt de oven uit, zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is.

Zet de keuzeschakelaar na afloop van de baktijd op "0". U kunt de oven ook al iets eerder uitzetten en zo de restwarmte benutten.

Doe de ovendeur weer dicht als u het gerecht uit de oven heeft gehaald. Houd de deur gesloten totdat het apparaat geheel is afgekoeld. De koeling van de ommanteling die de elektronische onderdelen beschermt, wordt automatisch geactiveerd als de oven wordt uitgeschakeld. Haal de pizzasteen pas uit de oven wanneer deze volledig is afgekoeld.

Reiniging

Verwijder grove verontreinigingen van de afgekoelde pizzasteen. Haal de baksteen van het rooster en leg de steen vervolgens omgekeerd op het rooster. Kleine verontreinigingen worden zo bij een volgend gebruik verbrand. De asresten kunt u daarna met een borstel verwijderen.

Ondanks dit reinigingsproces kunnen er blijvende vlekken op de baksteen achterblijven. Deze zijn echter niet van invloed op de smaak van de gerechten.

Reinig de baksteen niet met water en schoonmaakmiddelen! Door vocht kunnen er scheuren in het materiaal ontstaan.

Let op!

Haal de baksteen en het verwarmingselement uit de oven als u de oven voor de gewone ovenfuncties gebruikt en steek de afdekking weer in de aansluiting op de achterwand van de oven.

Bij deegsoorten die lang moeten rijzen, kunt u het oppervlak het beste met olie of vloeibare boter bestrijken. U kunt het deeg ook met vershoudfolie of een vochtige theedoek afdekken. U voorkomt zo dat er een taai, dikke korst ontstaat.

Deeg moet tijdens het bakken kunnen uitzetten zonder dat het oppervlak scheurt. Prik of steek daarom enkele keren met een vork of mes in het deeg.

Laat brooddeeg in een speciale broodmand rijzen waarin u een dunne, met veel bloem bestrooide doek heeft gelegd. Doe het deeg erin en druk het stevig in de mand. Bestrijk het deeg met olie. Grof gevlechte manden geven een duidelijk patroon aan het brood. Haal het gerezen deeg uit de mand, leg het op de baksteen en bak het.

De in de recepten genoemde rijdsduur is afhankelijk van de luchtvochtigheid en de temperatuur. Na het rijzen moet het volume van het deeg ongeveer zijn verdubbeld. Na het rijzen kneedt u het deeg nogmaals met de hand.

Bestrooi uw handen en de deegplank met bloem, zodat het deeg niet blijft kleven. Kneed het deeg goed door, totdat het smeuijg is en niet meer kleverig aanvoelt.

Rol het deeg voor pizza's dun uit, dan worden deze lekker knapperig.

De in de recepten vermelde temperaturen dienen alleen als richtlijn. Bereid diepvriespizzas volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Belangrijk: Leg geen rauwe vis of rauw vlees op de pizzasteen, de sappen die hierdoor op de pizzasteen komen, kunnen nadelig werken op de smaak van het te bereiden gerecht.

Recepten

PIZZA-BASISRECEPT

voor 3 pizza's met een doorsnede van ca. 20 cm

Pizzadeeg-basisrecept

20 g gist
1 mespunt suiker
1/8 l water
250 g tarwebloem
40 g olijfolie
1 theelepel zout

Toebereiding

Bloem in een schotel zeven. In het midden een kuiltje maken en de verkruimelde gist met de suiker toevoegen. Het geheel met wat lauwwarm water en wat bloem vermengen. Toedekken en op een warme plaats 20 minuten laten staan, zodat luchtbelletjes ontstaan. Daarna onder toevoeging van de resterende ingrediënten een glad en smeug deeg maken. Het deeg mag niet aan de schotel blijven vastplakken. Toedekken, nog eens op een warme plaats laten staan en laten rijzen. Dat betekent: het volume moet toenemen.

Nu het deeg in gelijke porties verdelen en ronde, ca. 5 mm dikke koeken vormen, trekken of uitrollen, totdat deze een doorsnede van 20 cm hebben. Met de vingers nu een rand van ca. 1 cm hoogte vormen. Bij de verwerking van het deeg erop letten, dat het deeg niet mag plakken. De pizza ruim beleggen, eventueel met een vork in de rand prikken, zodat er geen luchtballen kunnen ontstaan. De belegde pizza wordt met de houten schuif, die met bloem is bestoven, op de reeds hete baksteen gelegd. En nu kunnen wij alleen nog maar zeggen: Oefening baart kunst. Na ca. 5 minuten haalt u de bruine en smakelijke pizza met de houten schuif uit de oven. Terwijl deze pizza wordt gebakken, kunt u intussen de volgende voorbereiden. Niet vergeten, bij het uitrollen van pizzadeeg

altijd vell bloem gebruiken, zodat het deeg niet blijft vastplakken. Als eens wat beleg van de pizza op de baksteen terecht komt, moet dit met de houten schuif worden verwijderd.

PIZZA QUATTRO STAGIONI

1 x basisrecept pizzadeeg toebereden

Ingrediënten voor het beleg

2 eetlepels champignons
4-5 artisjokharten
2 tomaten
1 ui
6 sardellenfilets
8 zwarte olijven
6 plakjes pepersalami
oregano
250 g mozzarella
olijfolie

Toebereiding

Pizzadeeg op een dikte van 5 mm uitrollen. De pizza wordt in vier gelijke delen verdeeld en nadat deze met olie is bestreken, wordt elk een kwart van de pizza met de paddestoelen, de artisjokharten, de geschildte tomaten en de pepersalami belegd.

De salami wordt met de in kleine blokjes gesneden uien en de sardellenfilets belegd. Over het geheel wordt nu de eveneens in blokjes gesneden mozzarella gestrooid en daarna worden de olijven verdeeld. Alles ruimschoots met oregano kruiden en eventueel nog eens wat olijfolie op de pizza laten druppelen.

Temperatuur: 300 °C
Baktijd: 4-5 minuten

PIZZA PUGLIESE

1 x basisrecept pizzadeeg toebereden

Ingrediënten voor het beleg

2 middelgrote uien
4 vlezig tomaten
1 theelepel selderijzout
wat peper
oregano
250 g mozzarella
10 sardellenfilets
2 theelepels kappertjes
10 zwarte olijven
olijfolie

Toebereiding

Het volgens het basisrecept toeberide pizzadeeg goed uitrollen en met wat olijfolie bestrijken. De tomaten worden kruiselings ingesneden en even in heet water gedompeld en geschild, de pitten worden verwijderd en de tomaten worden in plakjes gesneden en op de pizza verdeeld. De uien worden in kleine stukjes gesneden en gelijkmatig over de pizza gestrooid. Nu wordt alles met selderijzout en met de zwarte peper gekruid. De sardellenfilets worden in rijen naast elkaar op de pizza gelegd. Tot slot worden de kappertjes en de zwarte olijven verdeeld. Met de gesneden mozzarella wordt de pizza toegedekt en tenslotte ruimschoots met oregano bestrooid. Eventueel nog eens wat olijfolie op de pizza laten druppelen, daardoor wordt de pizza bijzonder sappig. De pizza wordt m.b.v. de met bloem bestoven houten schuif op de hete baksteen geplaatst.

Temperatuur: 300 °C
Baktijd: 4-5 minuten

Recepten

PIZZA PESCATORI

1 x basisrecept pizzadeeg toebereiden

Ingredienten voor het beleg

100 g mosselen in zoutwater of marinade
100 g garnalen, bevroren of uit blik
12 zwarte olijven
2 theelepels kappertjes
wat zout
250 g mozzarella
2 middelgrote, geschildte tomaten
knoflookzout
oregano
1 zuur ingelegde, rode paprikavrchut
olijfolie

Toebereiding

De voorbereidde pizza met wat olijfolie bestrijken. De mosselen en garnalen goed laten uitdruipen en gelijkmatig over de pizza verdelen. De pitten van de geschildte tomaten worden verwijderd en de tomaten worden in schijven gesneden, op de pizza gelegd en met knoflookzout bestrooid. Daarna worden de kappertjes en de olijven op de pizza verdeeld. De pizza wordt met de in schijven gesneden mozzarella belegd en met de in streepjes gesneden zure paprika gegameerd. Wat peper, ruimschoots oregano en nog eens wat druppels olijfolie ronden het geheel af.

Temperatuur: 300°C
Baktijd: 4-5 minuten

PIZZA ROMANA

1 x basisrecept pizzadeeg toebereiden

Ingredienten voor het beleg

500 g tomaten
basilicum
oregano
100 g salami
6 sardellenfilets
150 g mozzarella
12 zwarte olijven
peper
zout
olijfolie

Toebereiding

Het uitgerolde pizzadeeg wordt met de geblancheerde, geschildte en grof gesneden tomaten zonder pitten belegd. Daarop wordt nu basilicum en oregano verdeeld en de gesneden salami wordt erover gestrooid. Mozzarella in blokjes snijden en eveneens verderen. Daarna de sardellenfilets en de olijven op de pizza doen en eventueel wat olijfolie op de pizza laten druppelen. Met peper kruiden.

Temperatuur: 300°C
Baktijd: 4-5 minuten

KRUIDENBROOD

250 g grof gemalen rogge
500 g grof gemalen tarwe
40 g gist
1 theelepel zeezout
1/2 theelepel koriander
1/2 theelepel anijs
1/2 l lauwwarm water
150 g zuurdeeg

Toebereiding

Grof gemalen rogge en grof gemalen tarwe in een grote schotel doen en in het midden een kuiltje maken. Gist en 5 eetlepels lauwwarm water in het kuiltje doen en mengen. Met een doek toedekken en op een warme plaats laten rijzen, totdat er in de gist luchtballen ontstaan. Dan het resterende water, het zuurdeeg, het zout en de kruiden toevoegen en het deeg ca. 10 minuten goed kneden (lieft met een keukenmachine). Het deeg weer met een doek toedekken en ca. 20-30 minuten laten rijzen.

Nog eens doorkneden en uit het deeg een brood vormen. Dit brood op een warme plaats 30 minuten laten rijzen, totdat het volume twee keer zo groot is geworden. Daarna met een scherp mes insnijden. Op de voorverwarmde baksteen (175°C) schuiven en bakken. Wij adviseren, dat een vuurvaste kom met water in de oven wordt geplaatst.

Baktemperatuur: 175°C
Baktijd: ca. 45 minuten
Temperatuurvoeler: 90°C

Recepten

LIJNZAADBROODJES

400 g tarwebloem
125 g lijnzaad
2 theelepels zeezout
30 g gist
 $\frac{3}{8}$ l water

Toebereiding

De afgemeten waterhoeveelheid in de roerschotel doen. Gist en zeezout worden toegevoegd en in de draaiende keukenmachine opgelost. Tarwebloem langzaam toevoegen. Met de machine wordt alles 7 minuten geknead. Uitschakelen en deeg tot rust laten komen. Versgemalen lijnzaad toevoegen. Het geheel nog eens 10 minuten kneden. Het geknede deeg uit de roerschotel nemen en direkt broodjes vormen (per brood 50 g). Met een scherp mes wordt het oppervlak kruisgewijs ingesneden. Daarna direkt bakken. Een bak met water in de bakoven plaatsen.

Baktemperatuur: ca. 200°C
Baktijd: 15-20 minuten

WITBROOD - 2 Broden

30 g gist
1 kopje lauwwarm water (30°C)
1 eetlepel suiker
500 g tarwebloem (type 550)
2 theelepels zeezout
25 g boter of margarine
ca. $\frac{3}{8}$ l lauwwarm water(30°C)

Toebereiding

De gist verkrumelen en samen met de suiker in het kopje met water oplossen. De bloem in een bakschotel zeven. In het midden een kuiltje maken en de opgeloste gist toevoegen. De bloem wordt nu vanuit het midden samen met de gist vermengd. Zout en gesmolten margarine of boter langzaam onder het roeren aan het water toevoegen. Het deeg zo lang roeren, totdat luchtballen ontstaan en het deeg van de schotel loskomt. Met bloem bestuiven, de bakschotel met een doek bedekken en op een warme plaats laten rijzen. Als het volume twee keer zo groot is geworden kan worden doorgewerkt. Na 30-40 minuten het deeg op een met bloem bestoven bakplank leggen en krachtig kneden. Een of twee rollen vormen, toedekken en nog eens ruim 15 minuten laten rijzen. Met een scherp mes over de gehele lengte insnijden. Met water bestrijken en op de voorverwarnde baksteen leggen. Het brood ca. 30-40 minuten op de steen laten bakken. U kunt hier met de ingebouwde temperatuurvoeler werken.

Het brood moet goudbruin zijn en als u tegen de bodem van het brood tikt, moet het geluid hol zijn. Na het bakken nog eens met water bestrijken, zo krijgt het brood een mooie glans.

Temperatuur: 175°C
Baktijd: 30-40 minuten
Temperatuurvoeler: 90°C

KRUIDENBROODJES

100 g gemengde, verse kruiden (dille, lavas, peterselie)
350 g bloem (type 1050)
150 g grof gemalen tarwe (type 1700)
1 pakje droge gist
1 theelepel suiker
2 theelepels zeezout
wat verse peper
80 g margarine of boter
1 ei
ca. $\frac{1}{4}$ l melk
eigeeel voor het bestrijken

Toebereiding

Kruiden wassen, drogen en fijn snijden. De bloem en de grofgemalen tarwe in een schotel doen. De gist samen met de suiker en een gedeelte van de lauwwarme melk mengen. Op een warme plaats ca. 15 minuten laten rijzen. De gist en de resterende ingredienten samen met het meel kneden, totdat het deeg niet meer aan de rand van de schotel plakt. Nog eens ca. 30 minuten op een warme plaats laten rijzen. Ca. 10 broodjes vormen (per brood ca. 50 g) en met het goed geklutste eigeeel bestrijken. Bovenkant kruisgewijs insnijden. Op der voorverwarnde baksteen leggen en ca. 20-25 minuten bakken.

Temperatuur: ca. 200°C
Baktijd: 20-25 minuten

Recepten

SESAMBROOD

1 pakje droge gist
1 theelepel bruine suiker
0,4 l botermelk
500 g tarwebloem (type 1050)
3 eetlepels sesamzaadjes
2 afgestreken theelepels zeezout
melk voor het bestrijken en sesam voor
het bestrooien van de broodjes

Toeberleiding

De gist samen met wat suiker en een gedeelte van de lauwwarme botermelk mengen. Op een warme plaats ca. 15 minuten laten rijzen. Gist met lauwwarme botermelk en de resterende ingredienten kneden ,totdat het deeg niet meer aan de rand van de schotel plakt. Op een warme plaats ca. 30 minuten laten rijzen, doorkneden en een rond of langwerpige brood vormen. Met bloem bestrijken en met sesam bestrooien. De bovenkant insnijden en nog eens 30 minuten laten rijzen. Met de houten schuif het brood in de oven schuiven. Het is raadzaam, wat vocht in de oven te doen.

Temperatuur: 175 °C
Baktijd: 40 minuten
Temperatuurvoeler: 90 °C

BOTERMELKBROOD

150 g tarwebloem (type 405)
850 g roggebloem (type 997)
10 g gist
200 g zuurdeeg
1/2 l botermelk
1 eetlepel zeezout

Toeberleiding

Tarwe- en roggebloem in een schotel zeven. In het midden een kuiltje maken. De verkruimelde gist erbij doen, het zuurdeeg erover gieten en met wat bloem van de rand het kuiltje vermengen. Toedekken en op een warme plaats ca. 20 minuten laten rijzen. Het gistdeeg met de resterende bloem mengen, de botermelk en het zeezout toevoegen en dan het geheel kneden. Het deeg zo lang bewerken, totdat het glad en smeugig is en niet meer aan de plank vastplakt. In een met bloem bestoven schotel doen, met plastic folie toedekken en op een warme plaats ca. 1/2 uur laten rijzen. Een fijn linnen doek in een broodmand met een doorsnede van 25-30 cm leggen en goed met bloem bestuiven. Nu het deeg beslaan, een rond brood vormen en met de bovenkant naar beneden in de mand leggen. Gelijkmatic vastdrukken. Het doek losjes dichtslaan. Op een warme plaats nog eens drie uren laten rijzen, totdat het volume duidelijk heeft toegenomen. De houten schuif goed met bloem bestuiven. Het brood erop leggen en op de baksteen plaatsen. Op de bakbodem ook een kommetje met water plaatsen of de bakoven met een watersproeier vochtig maken.

Baktemperatuur: 175 °C
Baktijd: ca. 45 minuten
Temperatuurvoeler: 90 °C

GRAHAMBROOD

40 g gist
1 theelepel suiker
0,3 l water
600 - 650 g grahammeel (grof)
1 theelepel zeezout
1 theelepel bruine suiker
1 eetlepel boter of margarine

Toeberleiding

Gist en suiker in warm water oplossen en 10 minuten laten staan, totdat er luchtballen in het deeg ontstaan. Grahammeel, zout, suiker en boter of margarine in een andere schaal doen. De gistoplossing erbij doen en een glad deeg maken. Het deeg 10 minuten doorkneden, totdat het smeug aanvoelt. De bovenkant van het deeg met vet bestrijken, met plastic folie toedekken en ruim een uur laten rijzen. Het volume van het deeg moet daarbij twee keer zo groot worden. Dan beslaan en in 2 stukken delen. Twee langwerpige broden van ca. 15 cm vormen en met een scherp en nat mes drie keer dwars ca. 1 cm diep insnijden. Het brood nog eens korte tijd laten rijzen, dan op de reeds verwarmde baksteen leggen. Wij adviseren, dat een commentje water in de oven wordt geplaatst of dat de bakoven af en toe met een watersproeier vochtig wordt gemaakt.

Baktemperatuur: 175 °C
Baktijd: ca. 30 minuten
Temperatuurvoeler: 90 °C

Recepten

DUITSE HEFESCHNECKEN

500 g bloem zout
1/8- 1/4 l melk
40 g gist
100 g boter
100 g suiker
2-4 eigeel

Kwarkvulsel

250 g kwark
ca. 50 g suiker
ca. 30 g boter
1-2 eieren
citroenschil
200 g hazelnoten
ca. 2 eetlepels rum
eventueel rozijnen

Toebereding

Met bloem, zout, melk, wat suiker en gist een gistdeeg maken. Deze toedekken en ca. 20-30 minuten op een warme plaats laten rijzen. Boter, suiker en eigeel toevoegen en kneden, totdat het deeg niet meer aan de schotel vastplakt. Het toegedekte deeg nog eens laten rijzen, totdat het volume twee keer zo groot is geworden. Het gerezen deeg tot een rechthoek met een dikte van 1/2 cm uitrollen. Het voorbereide vulsel op het deeg verdelen. Deeg over de gehele lengte oprollen, zodat een korte en dikke rol ontstaat. Daarvan ruim vingerdikke plakken afsnijden. De twee deeg-einden niet gebruiken. Eventueel het deeg nog eens laten rijzen. De plakken op de voorverwarde bakstenen leggen en 15-20 minuten laten bakken. Uit de oven halen en met glazuur bestrijken.

Baktemperatuur: 175°C
Baktijd: 15-20 minuten

MAANZAADCAKE

500 g bloem
zout
1/8- 1/4 l melk
40 g gist
100 g vet
2 eieren

Vulsel:

150 g maanzaad (gemalen)
1/4 l melk (eventueel wat minder)
30 g boter
150 g suiker
80 g sultanarozijnen
50 g noten
citroenschil
1 eetlepel rum

Toebereding

Uit bloem, zout, melk, wat suiker en gist een gistdeeg toebereiden. Toedekken en 20 minuten op een warme plaats laten rijzen. Boter, suiker en eigeel toevoegen en kneden, totdat het deeg niet meer aan de schotel plakt. Het toegedekte deeg nog eens laten rijzen, totdat het volume twee keer zo groot is geworden. Het gerezen deeg tot een rechthoek met een dikte van ongeveer 1/2 cm uitrollen. Met gesmolten boter bestrijken, het vulsel verdelen en het deeg oprollen.

Nu een ring maken. Met gesmolten boter of eigeel insmeren. Op de voorverwarde baksteen leggen en ca. 40 min. bij 175°C bakken. De maanzaadcake met de houten schuif uit de oven halen. Met arakglazuur bestrijken.

Temperatuur: 175°C
Baktijd: 30-40 minuten
Temperatuurvoeler: 90-94°C

Het vulsel:

Melk met boter en vanille of geraspte citroenschil laten koken, vers gemalen maanzaad en suiker toevoegen. Onge-

veer 10 minuten laten sudderen, zodat het een dikke brij wordt. De gehakte noten, sultanarozijnen en 1 eetlepel rum toevoegen en roeren. Naar wens ei toevoegen en op smaak brengen.

DUITSE VLAMKOEK

Ingredienten voor het deeg

750 g bloem
1/2 l water
20 g gist
20 g suiker

Ingredienten voor het roomvulsel

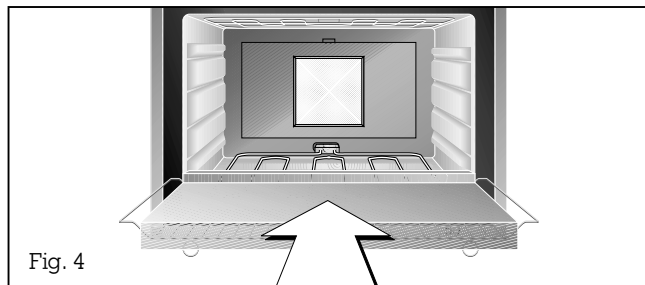
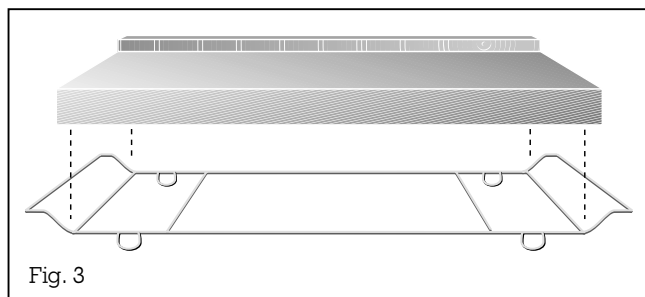
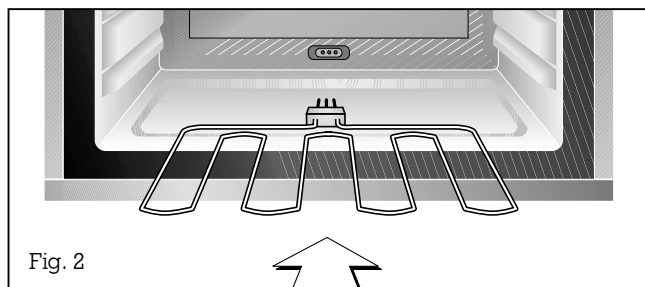
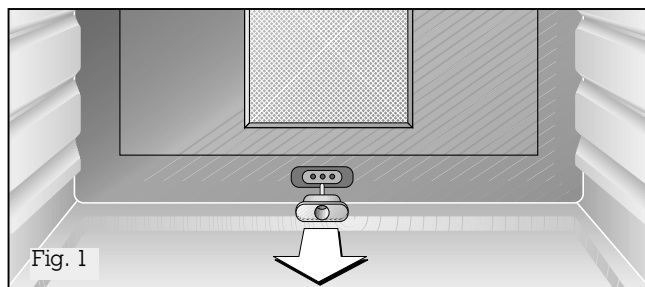
1/2 l verse slagroom met zout en naar smaak geraspte nootmuskat

Toebereding

Met deze ingredienten een brooddeeg maken. Daarna kneed men het deeg in porties (150 g). Dat komt overeen met de hoeveelheid, die voor de bodem nodig is. Uitrollen, totdat de bodem ongeveer 2 mm dik is. De vorm, rond of vierhoekig, speelt hier geen rol (een ronde vorm kan met de houten schuif beter in de bakoven worden geplaatst). Nu een mooie rand maken, zodat de slagroom niet van het deeg op de baksteen kan lopen. De gevormde deegbodem of de baksteen plaatsen en even bakken, daarna van de voorbereide slagroom erop verdelen. Naar wens kunnen gesneden uien of in blokjes gesneden gerookte spek toegevoegd. Vlamkoek bruin laten bakken, met de houten schuif uit de bakoven nemen en heet serveren.

Baktemperatuur: 225°C
Baktijd: ca. 10 minuten

IT Istruzioni per l'uso



Avete voglia di una croccante pizza o di pane appena sfornato? La pietra ollare vi offrirà risultati paragonabili a quelli di un massiccio forno in pietra, o addirittura migliori, in quanto permette di regolare la temperatura con la massima precisione.

Così si procede:

- Rimuovete il rivestimento dalla presa situata su retro del forno (**solo su alcuni modelli**) (Fig. 1).
 - Inserite la resistenza nella succitata presa (Fig. 2). (Per il PS 026/027, la resistenza HZ 026 deve essere ordinata separatamente.)
 - Poggiate la pietra ollare sulla griglia fornita in dotazione (Fig. 3) ed introducete griglia e pietra nel forno collocandole sul primo livello da basso sopra la resistenza (Fig. 4).
- Importante:** non poggiate mai la pietra ollare direttamente sulla resistenza.
- Posizionate la manopola "Modi operativi" sulla funzione 'Pietra ollare' (P / ) . Regolate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato.
 - Riscaldare il forno alla temperatura indicata sulla ricetta finché il simbolo di riscaldamento non si spegne. La pietra viene riscaldata dalla resistenza. Lasciate la temperatura regolata per tutto il tempo di cottura. Solo per i forni della serie 200: nel modo operativo per la pietra ollare, il forno continua a riscaldare brevemente anche se lo sportello è aperto.
 - Per introdurre le pietanze nel forno utilizzate la paletta di legno allegata. Poggiare la pietanza direttamente sulla pietra, evitando di utilizzare teglie.

Consigli e suggerimenti

Avete la possibilità di cucinare più pizze, una dopo l'altra. Il tempo di cottura per ognuna di esse può prolungarsi di ca. 1 – 3 minuti. A seconda delle dimensioni potete anche collocare più pizze contemporaneamente sulla pietra.

Per cuocere il pane consigliamo di ricorrere al termosensore nucleo. Inserite l'arrostimetro nel punto più spesso dell'impasto. Esso misurerà la temperatura all'interno del pane e spegnerà il forno non appena verrà raggiunta la temperatura nucleo regolata.

Al termine della cottura girate la manopola su 0 (ev. spegnere anche prima per sfruttare il calore residuo).

Dopo aver prelevato la pietanza lasciate chiuso lo sportello del forno finché esso non si è raffreddato completamente. Dopo aver spento il forno si attiva automaticamente il dispositivo di raffreddamento a protezione dei componenti elettronici. Prelevare la pietra dal forno solo dopo che si è raffreddata del tutto.

Pulizia

Rimuovere lo sporco grosso dalla pietra fredda. Togliete la pietra dalla griglia, giratela e ricollocatela sulla griglia. Lo sporco minore verrà bruciato dalla resistenza la prossima volta che verrà utilizzata. I residui di sporco possono essere poi rimossi con una spazzola.

Nonostante questa procedura è possibile che sulla pietra restino macchie che non vanno via. Esse non pregiudicano tuttavia il sapore dei cibi.

Non pulire mai la pietra ollare con acqua e detersivo! Causa l'umidità, possono crearsi delle incrinature nel materiale.

Importante:

se desiderate utilizzare il forno per i modi operativi normali, rimuovete la pietra ollare e la resistenza e rimontate il rivestimento sulla presa collocata sul retro del forno.

Spennellare con dell'olio o del burro la superficie degli impasti che devono lievitare a lungo, oppure coprirli con della pellicola trasparente o un panno da cucina umido, per evitare che si formi una crosta dura e spessa.

Durante la cottura gli impasti devono avere la possibilità di crescere senza che la loro superficie si rompa. Si consiglia pertanto di praticare alcuni fori con una forchetta o anche alcuni taglietti con un coltello.

Lasciar crescere l'impasto per il pane in un apposito cesto precedentemente ricoperto con un panno sottile cosperso abbondantemente di farina. Collocare l'impasto nel cesto, premere bene e spennellarlo con dell'olio. I cestini con un intreccio grosso danno un disegno più accentuato. Capovolgere l'impasto sulla pietra e cuocerlo.

I tempi di lievitazione indicati nelle ricette dipendono anche dall'umidità e dalla temperatura dell'aria. E' comunque importante che il volume dell'impasto raddoppi. Dopo la prima lievitazione, impastate di nuovo a mano.

Cospargete di farina le mani e l'asse per evitare che l'impasto si attacchi. Lavorare bene l'impasto fino a farlo diventare morbido ma non attaccaticcio.

Stendere l'impasto molto sottile, così la pizza sarà particolarmente croccante.

Le temperature indicate nelle ricette sono valori indicativi. Preparare la pizza surgelata secondo quanto indicato sulla confezione.

Importante: non poggiate carne o pesce crudo sulla pietra ollare. Il sugo che fuoriesce potrebbe compromettere il sapore della pietanza.

Ricette

PIZZA (ricetta base)

Ingredienti per 4 persone

300 g di farina
20 g di lievito di birra
acqua
sale

Disponete la farina a fontana in una terrina o sulla spianatoia, mettetevi nel centro il lievito sbriciolato, versate una tazzina di acqua tiepida salata e cominciate a impastare aggiungendo altra acqua fino a ottenere una pasta consistente. Fatene un panetto e ponetelo a lievitare in una terrina, coperto da un tovagliolo, per almeno 3 ore. Lavorate ancora qualche minuto la pasta e poi stendetela in 4 sfoglie sottili. Punzecchiatela con la punta delle dita e ricopritela quindi con i vari ingredienti che vi suggeriamo nelle successive ricette e informate per circa 7 minuti.

Indipendentemente dalla ricetta prescelta, ricordate che la pizza va servita ben calda.

PIZZA NAPOLETANA

Ingredienti

Per la pasta:

150 g di farina sale
10 g di lievito di birra
1 mestolo di acqua tiepida

Per la salsa:

4 cucchiaini di olio di oliva
2 spicchi d'aglio
1 scatola di pomodori pelati
sale
pepe nero macinato al momento
2 cucchiaini di basilico secco

Inoltre:

6 acciughe a piacere
4 cucchiaini di olio di oliva
una punta di coltello di origano secco
300 g di mozzarella

Mettete la farina con una abbondante presa di sale in una terrina, fatevi un incavo nel mezzo e sbriciolatevi dentro il lievito. Aggiungete un cucchiaino d'acqua e impastate al centro una pasta preliminare, lasciandola poi riposare per 10 minuti in un luogo caldo. Incorporatevi quindi la rimanente acqua e lavorate tutto il resto della farina finché otterrete una pasta omogenea e consistente. Fatene un panetto e lasciatelo lievitare ancora per un'ora in un luogo caldo, coperto con un tovagliolo.

Nel frattempo preparate la salsa: fate scaldare l'olio in una casseruola, buttatevi dentro l'aglio, sbucciato e tritato, lasciatelo soffriggere un attimo, poi aggiungetevi i pomodori pelati, una buona presa di sale, un pizzico di pepe, e il basilico, lasciando cuocere per 10 minuti a fuoco moderato. Stendete la pasta e distribuitevi sopra la salsa di pomodoro, insaporendola con l'origano. Tagliate la mozzarella a dadini, spargeteli sulla pizza e

distribuite le acciughe a pezzetti; irrorate il tutto con il rimanente olio. Adagiate la pizza sul piano già caldo e lasciatela cuocere. Poi sfornatela e servitela subito.

Temperatura: 275°C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

Ricette

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ingredienti

300 g di pasta preparata secondo la ricetta base
1 hg di carciofini sott'olio
1 hg di prosciutto cotto
1 hg di funghetti sott'olio
2 hg di mozzarella
1 barattolo di pomodori pelati
origano
sale
pepe
olio di oliva

Stendete la pasta in sfoglie con spessore di 5 mm. Disponete la guarnizione in modo da ottenere 4 spicchi con gusti diversificati, la base comune è costituita da pezzetti di pomodoro e mozzarella tagliata a fettine che, cosparsa di origano, costituisca uno spicchio. Distribuite sui restanti i carciofini, il prosciutto cotto, i funghetti separatamente. Servendovi della paletta in dotazione, adagiate le pizze sul piano già caldo e fate cuocere per 7-8 minuti.

Temperatura: 275°C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA MARINARA

Ingredienti

300 g di pasta preparata secondo la ricetta base
1 scatola di pomodori pelati
2 spicchi d'aglio
peperoncino rosso
basilico
sale
olio

Fate insaporire i pomodori, l'aglio tritato finemente, il peperoncino rosso tritato con i semi, il sale in una casseruola con un pò d'olio di oliva. Stendete la pasta in sfoglie con diametro di circa 20 cm.

Distribuite sulle pizze la salsa che avrete fatto raffreddare. Guarnite con le foglioline di basilico, irrorate con il restante olio. La salsa può essere preparata anche a freddo. Appena pronte adagiate le pizze sul piano già caldo e fate cuocere.

Temperatura: 275°C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA ALLE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone

450 g di pasta preparata secondo la ricetta base
800 g di vongole
400 g di pomodori pelati
olio
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
sale
pepe

Ponete in un tegame le vongole ben lavate e lasciate aprire a fiamma vivace. Togliete i molluschi dalle valve e disponeteli in una terrina. Aggiungete i pomodori sfilettati, il prezzemolo tritato e gli spicchi d'aglio tagliati a fettine, una manciata di sale e una buona manciata di pepe. Mescolate gli ingredienti e lasciateli riposare per almeno un'ora.

Stendete la sfoglia in forma rettangolare e ricopritela con le vongole, ripiegando tutt'intorno un cordoncino che pizzicherete con la punta delle dita. Irrorate con un filo d'olio e passate in forno.

Temperatura: 275°C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 2 persone

300 g di pasta preparata secondo la ricetta base
300 g di mozzarella
150 g di prosciutto cotto
olive nere
sale
olio

Adagiate la pasta sull'apposita paletta, distribuitevi sopra la mozzarella tagliata a dadini, in modo da ricoprirla la quasi interamente. Aggiungete il prosciutto tagliato a striscioline, sistemandolo a raggera, salate e mettete negli spazi liberi le olive snocciolate e tagliate a metà. Irrorate con olio e passate la pizza sul piano.

Temperatura: 275 °C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA FANTASIA

Ingredienti per 2 persone

300 g di pasta preparata secondo la ricetta base
100 g di gamberetti sgusciati
150 g di calamari
5 pomodori maturi
50 g di provolone piccante
qualche filetto di acciuga
1 pizzico di origano
1 mozzarella
qualche foglia di basilico
olio
sale
pepe
il succo di un limone

Lavate i gamberetti e i calamari, tagliate questi ultimati a listarelle, poi fate lessare tutto per 10 minuti, in acqua salata e acidulata con il succo di limone. Scolateli. Tagliate a dadini la mozzarella e affettate sottilmente il provolone. Stendete la pasta e fatevi sopra una leggerissima incisione a croce in modo da avere quattro spicchi ben delimitati. Riempitene uno con i gamberetti e i calamari, uno con i pomodori pelati e sfilettati, mettendo sopra qualche filetto di acciuga e un pizzico di origano, uno con la mozzarella cosparsa di basilico tritato e uno con il provolone.

Salate, pepate, irrorate con olio e cuocete in forno sul piano pizza.

Temperatura: 275 °C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA ALLA MANIERA DI ZI' TERESA

Ingredienti

250 g di farina
30 g di lievito di birra
100 cc. di acqua tiepida
30 cc. di olio tiepido
1/2 cucchiaino scarso di sale
1/2 cucchiaino scarso di basilico
2 cucchiaini di origano
12 olive verdi farcite
150 g di mozzarella
6 filetti di acciuga

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, sbriciolate nella cavità centrale il lievito di birra, stemperatelo con l'acqua e l'olio, unite il sale e impastate; coprite e lasciate lievitare per 25 minuti in luogo caldo. Lavorate ancora il panetto di pasta spolverizzandolo con la farina e lasciatelo riposare per altre 2 ore (gli esperti pizzaioli lasciano lievitare la pizza persino per 10-12 ore).

Lavate e pelate i pomodori, tagliateli in quattro e buttateli insieme all'aglio finemente tritato, nell'olio caldo, in una padella; salate, aggiungete il basilico e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciare raffreddare; nel frattempo stendete la pasta dello spessore voluto sulla spianatoia. Cospargetela con l'origano e guarnitela con le olive tagliuzzate e le acciughe; coprite tutto con le fettine di mozzarella e mettete la pizza sul piano pizza per la cottura.

Temperatura: 275 °C
Tempo di cottura: 7-8 minuti

Ricette

PIZZA FORNARINA

Ingredienti

300 g di pasta preparata secondo la ricetta base

1 rametto di rosmarino

sale

olio

Stendete la pasta in due sfoglie piuttosto sottili su cui cospargerete le foglioline del rosmarino, il sale e per ultimo l'olio. Servendovi dell'apposita paletta adagiate le pizze sul piano pizza in forno preventivamente riscaldato.

Servire ben calda.

Temperatura: 275°C

Tempo di cottura: 7-8 minuti

PIZZA ALLA MAÎTRE D'HOTEL

Ingredienti

Per la pasta:

250 g di farina

20 g di lievito di birra

una tazza d'acqua tiepida

sale

1 cacchiao di cognac

farina per stendere

1 kg di pomodori pelati

4 cucchiaini d'olio

2 spicchi d'aglio

sale, pepe bianco

macinato al momento

2 cucchiaini di basilico secco

1 presa di noce moscata

grattugiata

2 gocce di salsa Tabasco

1 pizzico di bicarbonato

1/2 cucchiaino di paprica dolce

Per la copertura:

2 cucchiaini di pasta d'acciughe

3 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di origano

1 scatoletta di filetti di acciuga

170 g di champignon in scatola

150 g di prosciutto magro a fette sottili

140 g di mozzarella

Amalgamate la farina il lievito e l'acqua, in dosi ridotte, formando una pasta preliminare, che lascerete lievitare per 10 minuti coperta con un tovagliolo. Aggiungete poi la rimanente acqua, una buona presa di sale, il cognac e impastate energicamente tutti gli ingredienti con il resto della farina, lavorando appena possibile con le mani e sbattendo la pasta, finché sarà diventata liscia.

Copritela di nuovo con un tovagliolo e lasciatela lievitare per un'altra mezz'ora al caldo. Nel frattempo mettetela i pomodori in una casseruola in cui avrete fatto fumare l'olio.

Sbucciate e tritate l'aglio, unitelo ai pomodori, insieme con un cucchiaino di sale, una presa di pepe, il basilico, la noce moscata, la salsa Tabasco, il bicarbonato, la paprica, lasciando cuocere per 45 minuti a fuoco lento e mescolando ogni tanto.

Stendete la pasta in due sfoglie di circa 26 cm sulla spianatoia infarinata. Stemperate in una scodella la pasta di acciughe con due cucchiaini di olio e spalmate il miscuglio sulla pasta, stendetevi sopra la salsa di pomodoro e cospargetela con l'origano. Sgocciolate i filetti d'acciuga e dimezzateli. Scolate i funghi e affettateli. Sgrassate il prosciutto e adagiatelo sulla pasta, insieme con i filetti d'acciuga e i funghi. Tagliate la mozzarella a fettine sottilissime e distribuitele sulle pizze. Irrorate con olio e adagiate le pizze sul piano per la cottura.

Temperatura: 275°C

Tempo di cottura: 7-8 minuti

Ricette

CALZONE

Ingredienti

400 g di pasta preparata secondo la ricetta base
1 hg di mozzarella
1 scatola di pomodori pelati
50 g di prosciutto
4 cucchiaini di olio o di strutto
sale, pepe, origano

Il calzone è una variante della pizza. La pasta è ancora quella della pizza, ma va lavorata con aggiunta di olio in ragione di 2 cucchiaini per ogni 200 g di pasta lievitata.

Stendere la pasta in sfoglia non troppo sottile, dandole la forma di disco. Disporre gli ingredienti su metà della sfoglia, nell'ordine indicato nelle ricette precedenti condire con sale, pepe e origano. Ripiegare la sfoglia per metà e premere per fare aderire i bordi. Al momento della cottura disporre il calzone sul piano.

Temperatura: 275°C
Tempo di cottura: 10-15 minuti

PANE AL PROSCIUTTO

Ingredienti

500 g di farina
40 g di lievito di birra
1 presa di zucchero
1 bicchiere di latte tiepido
150 g di prosciutto crudo
1 ciuffo di basilico fresco o
2 cucchiaini di basilico secco
1/2 cucchiaino di sale
40 g di burro o di margarina
1 uovo
1 tuorlo
farina per lavorare la pasta
latte per spennellare

Mettete la farina a fontana in una terrina e sbriciolatevi nel mezzo il lievito. Impastate un panetto preliminare con lo zucchero, quattro cucchiaini di latte e parte della farina; quindi lasciatelo lievitare per 15 minuti. Tritate finemente il prosciutto con tutto il suo grasso e unitelo alla pasta col basilico tritato, il resto del latte, il sale, il burro ammorbidito, l'uovo, il tuorlo.

Lavorate tutto insieme con il resto della farina fino ad ottenere una pasta ben liscia e lasciatela poi lievitare per altri 30 minuti. Infine con le mani infarinate, datele la forma di una pagnotta ovale, lunga 30 cm circa, segnate sulla superficie delle tacche e adagiatela su un foglio di alluminio unto. Lasciate lievitare la pasta per altri 20 minuti e spennellatela con il latte, quindi posatela sul piano pizza a cuocere per almeno 25 minuti. Durante la cottura spennellate la pagnotta ancora un paio di volte con il latte. Lasciatela raffreddare. Si consiglia di consumarla subito, tagliata a fette.

Temperatura: 200-225°C
Tempo di cottura: 25 minuti
Termosonda: 90°C

PANE ALLE ERBE

Ingredienti

500 g di farina di frumento
30 g di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
1/2 l di latte tiepido
1 ciuffo di prezzemolo
aneto ed erba cipollina (oppure un cucchiaino di ognuna di queste erbe secche)
30 g di burro
2 uova
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe
latte per spennellare

Mettete la farina in una terrina, fatevi in incavo nel mezzo e spezzettatevi dentro il lievito. Impastate una pasta preliminare con lo zucchero, parte del latte e un pò di farina. Coprite e lasciate lievitare per 15 minuti. Tritate finemente le erbe fresche (oppure usate quelle secche come sono) e fate fondere il burro. Poi sbattete burro, uova, erbe con il sale e il pepe e aggiungete questo composto alla pasta: unite il restante latte e tutta la farina. Lavorate la pasta a lungo sbattendola energicamente, finché formerà delle bolle d'aria. Lasciatele lievitare per altri 15 minuti.

Con le mani infarinate formate un pane, fatevi sopra delle tacche con delle forbici da cucina dopo averlo spennellato col latte sulla superficie. Posare sul piano pizza e fare cuocere per 30 - 35 minuti.

Temperatura: 225°C
Tempo di cottura: 30-35 minuti
Termosonda: 90°C

Ricette

CHIOCCIOLINE AI CANDITI

(per 6 persone)

Ingredienti

Per la pasta:

500 g di farina
30 g di lievito di birra
100 g di zucchero
1/2 bicchiere di latte tiepido
120 g di burro
1 presa di sale
2 uova

Per il ripieno:

50 g per sorta di mandorle
cedro candito
uvetta sultanina
e uva di Corinto
buccia grattugiata di un limone
30 g di zucchero
40 g di burro

Per la glassa:

150 g di zucchero al velo
4 1/2 cucchiaini di succo di limone

Mettete la farina in una terrina (meno due cucchiaini), fatevi un incavo al centro, sbriciolatevi dentro il lievito, spolverizzate con un cucchiaino di zucchero, aggiungete il latte tiepido e impastate bene. Quindi coprite con un tovagliolo e lasciate riposare al caldo per 20 minuti. Aggiungete il restante zucchero, il burro a fiocchetti, una presa di sale e le uova. Mescolate tutto e lavorate quanto basta per ottenere un impasto liscio e consistente. Sbattete poi la pasta con le mani fino a quando formerà delle bolle.

Lasciatela riposare per 20 minuti coperta. Infarinare la spianatoia e stendete la pasta con il matterello in un rettangolo di cm 50 x 30 e dello spessore di mezzo cm.

Mentre la pasta lievita, preparate il ripieno, mescolando in una terrina le mandorle tritate finemente, il cedro candito pure tagliato finissimo, l'uva sultanina e l'uva di Corinto (già ammorbidite in acqua tiepida e ben asciugate), la buccia grattugiata di un limone e mescolate bene. Distribuite il ripieno sulla sfoglia, spolverizzate con 30 g di zucchero, spargetevi sopra il burro a fiocchetti e arrotolate la pasta su se stessa. Tagliate ora il rotolo a fet-te alte un dito e allineatele sul piano, lasciando un po'di spazio fra l'una e l'altra.

Lasciate riposare per 10 minuti, poi mettete in forno già caldo per 20 minuti a 200°C. Togliete le chioccioline dal forno e mettetele su una griglia per farle raffreddare.

Mescolate in una terrina lo zucchero al velo con il succo di limone e con questa glassa spennellate le chioccioline.

Temperatura: 200°C
Tempo di cottura: 20 minuti

BIGNOLE (ricetta base)

Ingredienti

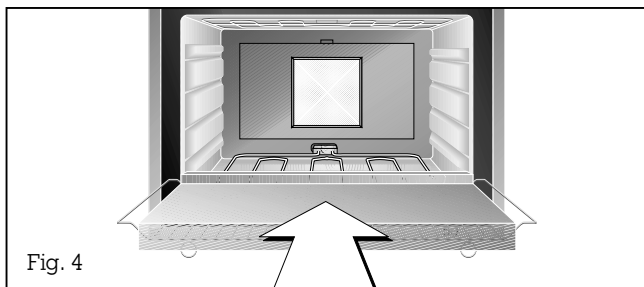
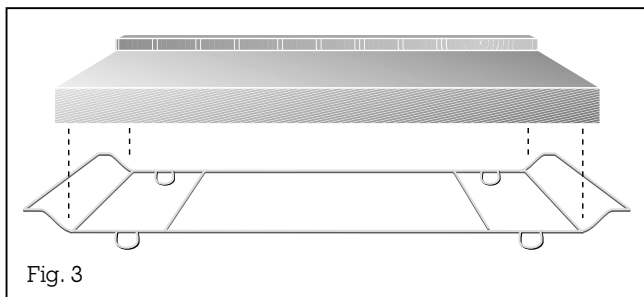
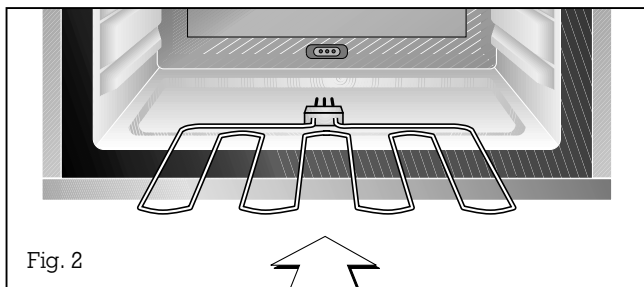
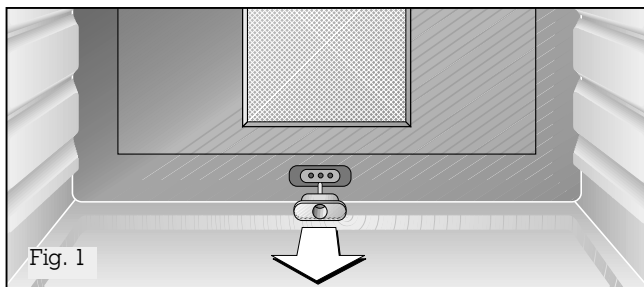
1/4 l di acqua
50 g di burro
150 g di farina
1 presina di sale
4 uova
zucchero al velo

Mettete al fuoco una casseruolina con l'acqua, il burro, una presina di sale e portate all'ebollizione. Appena leverà il bollore, toglietela dal fuoco e buttatevi tutta in una volta la farina, rimescolando rapidamente ed energicamente fino a che il composto sarà perfettamente liscio. Rimettete sul fuoco e, sempre mescolando, fate cuocere a fiamma bassa fino a che la pasta si staccherà dalle pareti e formerà una palla. Il fondo del recipiente dovrà inoltre essere velato da una patina bianca. Togliete la pasta dal fuoco e lasciatela intiepidire. Incorporatevi quindi il primo uovo; fate riposare 5 minuti e incorporate il secondo: continuate così a intervalli regolari finché avrete unito tutte le uova. L'impasto deve essere lucido e cadere dal cucchiaino molto densamente.

Mettete una parte dell'impasto in una tasca per dolci, munita di una bocchetta rotonda e spruzzate sul piano pizza inumidito dei mucchi della grossezza di albicocche. Mandare in forno per 45 minuti, a 225°C. Nei primi 20 minuti evitate di aprire il forno altrimenti le bignole si afflosciano. Toglietele, tagliatele sopra o lateralmente e farcite a vostro piacimento con ripieno dolce o salato.

Temperatura: 225°C
Tempo di cottura: 45 minuti

ES Para su uso



Bien se trate de una pizza crujiente o pan reciente, con la piedra de horno obtendrá resultados de cocción comparables a un horno de piedra macizo, incluso los supera, ya que juega con la ventaja de poder regular la temperatura del horno exactamente.

Así deberá de proceder:

- Retire la cubrición de la base de enchufe del panel posterior del horno (**sólo en determinados modelos de horno**) (fig. 1).
- Inserte a continuación el calefactor en la base de enchufe correspondiente en la parte posterior del horno (fig. 2). (En el PS 026/027 el cuerpo calefactor HZ 026 deberá pedirse por separado.)
- Coloque la piedra de horno sobre la rejilla suministrada (fig. 3) y deslícela conjuntamente con la piedra de horno sobre el calefactor en la altura de abajo del todo del horno (fig. 4).
¡Importante! No coloque la piedra del horno directamente sobre el cuerpo calefactor.
- Gire la maneta de mando “modos de servicio” a la posición “piedra de horno” (P /  / ). Gire la maneta de mando “Temperatura” a la temperatura elegida por Usted.
- Precaliente el horno de acuerdo con la receta escogida a la temperatura indicada hasta que se apague el símbolo de calentamiento. La piedra de horno es calentada por el elemento de calefacción insertado. Deje durante el tiempo de horneado la graduación de temperatura seleccionada.
Solo hornos de la serie 200: En servicio con piedra de horno el horno continua calentando con la puerta abierta durante un espacio de tiempo corto.
- Para introducir la comida dentro del horno puede utilizar el empujador de madera adjunto. El producto de cocción es colocado directamente sobre los moldes para horno sobre la piedra del horno.

Consejos y trucos

Tiene la posibilidad de cocinar varias pizzas una tras otra. En este proceso el tiempo de cocción se puede prolongar en 1 - 3 minutos aprox..
Dependiendo del tamaño puede colocar varias pizzas simultáneamente sobre la piedra de cocción.

Al cocinar pan recomendamos utilice el sensor de temperatura del núcleo. Inserte el pincho del sensor de temperatura en la parte más gruesa de la masa. El sensor mide la temperatura en el interior del producto a cocinar y se desconecta el horno al alcanzar la temperatura del núcleo deseada.

Gire después de finalizar el proceso de cocción el mando a 0 (eventualmente puede realizarlo antes para aprovechar el calor residual).

Deje la puerta del horno después de retirar el producto de cocción cerrada hasta que se enfríe por completo el aparato. La refrigeración de la carcasa para la protección de los componentes electrónicos, se conecta automáticamente al desconectar el horno. Retire la piedra de cocción una vez refrigerada por completo.

Limpieza

Retire las suciedades en bruto de la piedra de cocción refrigerada. Retire la piedra del horno de la rejilla y coloque la piedra del horno de nuevo sobre la rejilla, dándolo previamente la vuelta. Las suciedades menores son limpiadas por quemado cuando vuelva a utilizar el horno. Los restos que queden podrá eliminarlos mediante el cepillo.

A pesar del quemado se pueden producir manchas sobre la piedra del horno, estas manchas no influyen el sabor de su producto de cocción.

La piedra del horno no debe limpiarse con agua y detergente! En el material se pueden producir fisuras debido a la humedad.

¡Importante!

Retire la piedra de cocción y el elemento de caldeo cuando utilice el horno en modo normal e inserte la cubrición de nuevo sobre la base de enchufe en la parte posterior del horno.

Las masas que deban fermentar durante mucho tiempo, la superficie deberá ser untada con aceite o con mantequilla líquida o cubrirlas con una lámina de plástico transparente o paño de cocina húmedo, con el fin de que no se formen películas gruesas duras que sean difícil de amasar.

Las masas tienen que tener la posibilidad de dilatarse sin que rompa la superficie. Esto se consigue pinchando con un tenedor o realizando varias cortes superficiales con un cuchillo.

Los panes que se fermentan dentro de una panera, deben taparse con un trapo impregnado ligeramente con harina. Colocar la masa dentro, presionar ligeramente y aceitar. Las cestas hechas de un material más fuerte, proporcionan unas marcas más acusadas. Apoyar la masa fermentada y hornear.

Los tiempos de cocción indicados en las recetas dependen de la humedad y de la temperatura del aire. Lo importante es que el volumen de la masa se haya duplicado aprox. Una vez que la masa se abra, deberá amasarse de nuevo a mano.

Polvoree las manos y la tabla de cocción con harina con el fin de que no se quede la masa pegada. Ruede la bola de masa bien sobre la tabla hasta que la masa quede suave pero no pegajosa.

Alise la pizza hasta quedar fina de este modo quedará especialmente crujiente.

Las temperaturas indicadas en las recetas son valores orientativos. Prepare la pizza congelada de acuerdo con las indicaciones del Fabricante.

¡Importante! No coloque pescado o carne cruda sobre la piedra de cocción, los jugos que expulsan podría influir negativamente en el sabor de su producto de cocción.

Recetas

RECETA BASICA PARA PIZZA

para 3 pizzas de unos 20 cm. de diámetro

Receta para la masa de pizza

20 g de levadura
1 pizca de azúcar
1/8 l de agua
250 g de harina de trigo
40 g de aceite de oliva
1 cucharadita de sal

Preparación

Pase la harina por un cedazo y colóque-la en una bandeja. Haga un hueco en el centro y eche la levadura deshecha con el azúcar. Removerlo todo con un poco de agua templada y un poco de harina. Cúbralo y deje que suba en un lugar templado durante unos 20 minutos. Después de añadir los restantes ingredientes, amáselos hasta obtener una masa homogénea y consistente. La masa deberá desprenderse de la bandeja con facilidad. Vuélvala a cubrir y colóquela de nuevo en un lugar templado para que fermente. O sea, que experimente un aumento de volumen.

Ahora proceda a dividir la masa en 3 tortas gruesas de unos 5 mm. de espesor, estírela o pase el rodillo hasta conseguir un diámetro de unos 20 cm. A continuación forme con los dedos un borde de 1 cm. de altura aproximadamente. Al trabajar la masa deberá cuidar que no se pegue. Ahora proceda a guarnecer bien la pizza, y clave el tenedor en distintos lugares para evitar que se formen burbujas de aire. Recoja la pizza lista para cocer mediante la pala de madera, previamente espolvoreada con harina, y déjela caer sobre la "piedra pizza" precalentada retirando la pala de golpe. Después de aproximadamente 5 minutos seque la pizza, dorada y sabrosa, con ayuda de

la pala de madera. Durante el tiempo que se requiere para cocer una pizza, usted puede preparar la siguiente. No debe olvidarse nunca de extender la masa de la pizza con bastante harina para que no se pegue. Si quedase un poco de masa sobre la "piedra pizza", retírela mediante una rasqueta o pala de madera.

PIZZA PUGLIESE

Elabore primeramente la receta para la masa de pizza.

Receta para la guarnición

2 cebollas medianas
4 tomates
1 cucharadita de sal de apio
un poco de pimienta
orégano
250 g de mozzarella
10 filetes de anchoa
2 cucharaditas de alcaparras
10 olivas negras
aceite de oliva

Preparación

Extienda bien la masa de pizza preparada conforme a la receta básica y rocíela ligeramente con aceite de oliva. Corte los tomates en cuartos y pélelos, luego retire las semillas y trocee los tomates disponiéndolos sobre la pizza. Corte las cebollas en pequeños cuadrados y distribúyalos uniformemente por toda la superficie de la pizza. Ahora espolvoréelo todo con la sal de apio y la pimienta.

A continuación coloque los filetes de anchoa en tiras, y finalmente ponga encima las alcaparras y las olivas negras. Ahora recubra la pizza con las lonchas de mozzarella y espolvoréela abundantemente con orégano, puede volver a rociarla con un poco de aceite de oliva, con lo que se consigue que la pizza quede particularmente jugosa. Recoja la pizza con la pala de madera y colóquela sobre la "piedra pizza" previamente calentada.

Temperatura: 300 °C
Tiempo de cocción: de 4 a 5 minutos

Recetas

PIZZA CUATRO ESTACIONES

Elabore primeramente la receta para la masa de pizza.

Receta para la guarnición

2 cucharas soperas de champiñones
4 - 5 corazones de alcachofa
2 tomates
1 cebolla
6 filetes de anchoa
8 olivas negras
6 lonchas de salchichón con pimienta
orégano
250 g de mozzarella
aceite de oliva

Preparación

Extienda bien la masa de pizza hasta un espesor de 5 mm. Después de rociarla ligeramente con aceite de oliva, cubra la pizza a cuartos, un cuarto con los champiñones, otro con los corazones de alcachofa, otro con los tomates pelados y el cuarto con el salchichón.

Disponga sobre el salchichón las cebollas cortadas a cuadraditos y los filetes de anchoa. La mozzarella cortada en dados se reparte por toda la superficie de la pizza y a continuación se ponen las olivas. Finalmente, espolvoréelo todo con bastante orégano y si lo desea, rocíelo con un poco de aceite de oliva.

Temperatura: 300°C
Tiempo de cocción: de 4 a 5 minutos

PIZZA PESCATORI

Elabore primeramente la receta para la masa de pizza.

Receta para la guarnición

100 g de mejillones en conserva de agua salada o escabeche
100 g de gambas congeladas o de lata
12 olivas negras
2 cucharadita de alcaparras
1 pizca de sal
250 g de mozzarella
2 tomates medianos pelados
sal de ajo
un poco de pimienta
orégano
1 pimiento morrón en conserva
aceite de oliva

Preparación

Rocíe ligeramente la masa de la pizza previamente preparada con aceite de oliva. Distribuya uniformemente por encima los mejillones y las gambas bien escurridos. Quite los núcleos de los tomates pelados y corte los tomates a rodajas colocándolas sobre la pizza y espolvoréela con sal de ajo. A continuación ponga las alcaparras y las olivas, y recubra la pizza con la mozzarella previamente cortada en lonchas. Luego adórmela con las tiras de pimiento. Finalmente añada una pizca de pimienta, bastante orégano y rocíelo todo de nuevo con un poco de aceite de oliva.

Temperatura: 300°C
Tiempo de cocción: de 4 a 5 minutos

PIZZA ROMANA

Elabore primeramente la receta para la masa de pizza.

Receta para la guarnición

500 g de tomates
albahaca
orégano
100 g de salchichón
6 filetes de anchoa
150 g de mozzarella
12 olivas negras
cebollas medianas
sal
pimienta
aceite de oliva

Preparación

Extienda bien la masa de pizza preparada conforme a la receta y recúbrela con los tomates pelados, a los que habrá extraído las semillas, cortados a rodajas. Ahora eche encima la albahaca y el orégano y luego distribuya el salchichón cortado a rodajas finas. A continuación ponga unos dados de mozzarella, los filetes de anchoa y las olivas; rocíelo todo para acabar con un poco de aceite de oliva y añada la pimienta.

Temperatura: 300°C
Tiempo de cocción: de 4 a 5 minutos

Recetas

PASTEL DE ADORMIDERA

500 g de harina
sal
1/8-1/4 l de leche
40 g de levadura
100 g de manteca
2 huevos

Relleno

150 g de adormidera (molida)
1/4 l de leche
30 g de mantequilla
150 g de azúcar
80 g de uvas pasas
50 g de nueces
la piel de un limón
1 cucharada sopera de ron

Preparación

Prepare una masa con la harina, sal, leche, un poco de azúcar y la levadura. Déjela reposar tapada en un lugar templado durante unos 20 minutos. Amasarla con la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo hasta lograr que no se pegue a la baddeja. Después tápela y déjela subir de nuevo durante otros 20 minutos hasta que duplique su volumen. Extienda la masa con ayuda de un rodillo hasta formar un rectángulo de 1/2 cm. de espesor. Con un pincel extienda la mantequilla derretida y luego extienda el relleno. Enróllela sin que quede apretada y luego forme con el rollo una rosca. Pásele un pincel con mantequilla derretida o yema de huevo. Colóquela en la "piedra pizza", previamente precalentada, y cuézala a 175°C durante unos 40 minutos. Retire el pastel de adormidera del horno con ayuda de la pala de madera. Finalmente vierta por encima un poco de azúcar con algo de aguardiente de arroz.

Temperatura: 175°C
Tiempo de cocción: de 30 a 40 minutos
Termosonda: 90-94°C

Relleno:

Ponga a hervir la leche con mantequilla y vainilla o la piel del limón rallada, y añada la adormidera recién molida y azúcar. Déjelo espesarse durante aproximadamente 10 minutos hasta que adquiera consistencia de papilla espesa. Eche las nueces cortadas a trozos, las pasas, la cucharada de ron y remuévalo. Añada el huevo, si le gusta, y Pruébalo.

PANECILLOS DE LINAZA

400 g de harina de trigo
125 g de semillas de lino (linaza)
2 cucharaditas de sal marina integral
30 g de levadura
3/8 l de agua

Preparación

Mida la cantidad de agua y viértala en el recipiente para batir. Añada la levadura y la sal marina integral con el utensilio de amasar en marcha hasta que queden diluidas. A continuación añada poco a poco la harina de trigo desmenuzándola. Amase la mezcla durante 7 minutos.

Retírela y déjela reposar un rato. Muela la linaza y añádala a la masa, amasando toda la mezcla otros 10 minutos. Ahora tome la masa y sin perder tiempo haga panecillos (de unos 50 g cada uno). Con un cuchillo afilado haga unas incisiones en forma de cruz sobre la superficie de los panecillos y proceda a cocerlos seguidamente. Coloque en el horno recipiente con agua.

Temperatura: unos 200°C
Tiempo de cocción: de 15 a 20 minutos

Recetas

PAN BLANCO

30 g de levadura
1 taza de agua templada (30 °C)
1 cucharada sopera de azúcar
500 g de harina de trigo (tipo 550)
2 cucharaditas de sal marina integral
25 g de mantequilla o margarina
3/8 l de agua templada (30 °C)

Preparación

Desmenuce la levadura y dilúyala con el azúcar en la taza de agua. Pase la harina por el cedazo poniéndola en una bandeja de horno. Haga un hoyo en el centro y vierta la levadura disuelta. Ahora proceda a mezclar la harina y la levadura desde el centro. Vaya añadiendo y mezclando poco a poco la sal y la margarina o mantequilla fundida. Remueva la masa hasta que forme burbujas y pueda desprenderse de la bandeja. Espolvoree la masa con harina, cubra la bandeja con un paño y colóquela en un lugar templado para que la masa pueda subir. Cuando haya doblado su volumen, estará lista para seguir trabajándola. Tras unos 30 a 40 minutos, ponga la masa sobre una tabla enharinada y amásela a fondo. Forme una o dos barras, cúbralas y vuelva a dejarlas reposar durante otros 15 minutos. Luego haga una incisión a lo largo en la superficie de las barras, remójelas con agua y colóquelas en la "piedra pizza" precalentada. Déjelas cocer durante unos 30 a 40 minutos. Durante esta operación puede servirse de la termosonda (90 °C). El pan estará listo cuando su superficie adquiera un color dorado oscuro y al golpear su base suene hueco. Después de la cocción humedézcalo con un poco de agua a fin de que adquiera un bonito brillo.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: de 30 a 40 minutos
Termosonda: 90 °C

PANEGILLOS DE HIERBAS

100 g de hierbas variadas frescas
(eneldo, levística, perejil)
350 g de harina (tipo 1050)
150 g de trigo triturado (tipo 1700)
1 sobre de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de sal marina integral
un poco de pimienta fresca
80 g de mantequilla o margarina
1 huevo
1/4 l leche
1 yema de huevo para untar

Preparación

Lave las hierbas, escúrralas y córtelas finamente. Ponga las dos harinas en una bandeja. Diluya la levadura en una porción de leche templada con el azúcar y déjela en un lugar templado durante unos 15 minutos. Amase la levadura y los demás ingredientes con la harina hasta formar un bollo que no se pegue a la bandeja. Déjelo subir en un lugar templado durante otros 30 minutos. Forme unos 10 panecillos (a razón de 50 g cada uno) y úntelos con la yema batida. Haga incisiones en forma de cruz en la superficie de los panecillos y colóquelos sobre la "piedra pizza", previamente calentada; déjelos cocer por espacio de 20 a 25 minutos.

Temperatura: unos 200 °C
Tiempo de cocción: de 20 a 25 minutos

PAN DE SÉSAMO

1 sobre de levadura seca
1 cucharadita de azúcar moreno
0,4 l de suero de mantequilla
500 g de harina de trigo (tipo 1050)
3 cucharadas soperas de semillas de sésamo
2 cucharaditas rasas de sal marina integral
leche para untar y
sésamo para espolvorear

Preparación

Mezcle la levadura con un poco de azúcar y una porción del suero de mantequilla templado. Déjelo subir en un lugar tibio durante 15 minutos. Amase la levadura y el suero de mantequilla con los demás ingredientes hasta que la masa ya no se adhiera a la bandeja. Déjela fermentar en un lugar templado durante 30 minutos, luego amásela y forme una barra u hogaza alargada. Úntela con la leche y espolvoréela con el sésamo. Haga incisiones en su superficie y déjela subir durante otros 30 minutos. Coloque el pan en el horno con ayuda de la pala de madera. Es recomendable que en el horno se mantenga cierta humedad.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: de 40 minutos
Termosonda: 90 °C

Recetas

PAN DE SUERO DE MANTEQUILLA

150 g de harina de trigo (tipo 405)
850 g de harina de centeno (tipo 997)
10 g de levadura
200 g de fermento
1/2 l de suero de mantequilla
1 cucharada sopera de sal marina integral

Preparación

Pase por el cedazo la harina de trigo y de centeno en una bandeja. Haga un hueco en el centro y deshaga la levadura, vierta luego el fermento y remuévalo un poco con un poco de la harina de alrededor. Cúbralo y déjelo reposar en un sitio templado durante 20 minutos. Prepare la masa añadiendo el suero de mantequilla y la sal marina integral, comience a trabajarla hasta que pueda desprenderse fácilmente de la bandeja y tenga una consistencia suave. Póngala en otra bandeja enharinada y tápela con papel transparente; déjela reposar así en un lugar tibio durante una hora y media. En una panera de unos 25 a 30 cm. de diámetro disponga un paño fino y espolvoréelo con un poco de harina. Coja la masa y forme una hogaza colocando la parte superior hacia abajo y apretándola contra la panera. Cierre el paño sin apretar y déjela fermentar en un sitio templado durante otras 3 horas hasta que la masa haya aumentado suficientemente. Cubra de harina la pala de madera, coloque el pan encima y de un tirón déjelo sobre la "piedra pizza". Disponga un recipiente con agua dentro del horno o manténgalo húmedo mediante un pulverizador.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: unos 45 minutos
Termosonda: 90 °C

PAN DE GRAHAM

40 g de levadura
1 cucharadita de azúcar
0,3 l de agua
600- 650 g de harina de Graham (gruesa)
1 cucharadita de sal marina integral
1 cucharadita de azúcar moreno
1 cucharada sopera de mantequilla o margarina

Preparación

Diluya la levadura y el azúcar en agua templada y déjelo reposar en un lugar tibio durante 10 minutos hasta que aparezcan burbujas en la masa. En otra bandeja ponga la harina de Graham, la sal, el azúcar y la mantequilla o la margarina. Ahora añádale la masa de la levadura y el azúcar y trabájelo todo hasta conseguir una masa homogénea. Amáselo bien durante 10 minutos hasta que adquiera consistencia. A continuación, unte con un poco de aceite la superficie de la bola de masa, cúbrala con lámina transparente y déjela fermentar durante una hora. La masa debería crecer hasta un volumen doble del inicial. Después recójala, divídala en dos porciones y forme con cada una de ellas un pan alargado de unos 15 cm. de longitud. Haga tres incisiones de 1 cm. de profundidad perpendiculares a la mayor dimensión de la barra con la ayuda de un cuchillo afilado y húmedo. Ahora, deje reposar el pan de nuevo por un breve espacio de tiempo y luego colóquelo sobre la "piedra pizza" previamente calentada. Es recomendable colocar en el horno un recipiente con agua o mantener la humedad del mismo rociando de vez en cuando el interior con un vaporizador.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: unos 30 minutos
Termosonda: 90 °C

PAN DE ESPECIAS

250 g de centeno triturado
500 g de trigo triturado
40 g de levadura
1 cucharadita de sal marina integral
1/2 cucharadita de cilantro
1/2 cucharadita de anís
1/2 l de agua tibia
150 g de fermento

Preparación

Ponga el centeno y el trigo tritutados en una bandeja grande y haga en el centro un hoyo. Ponga en él la levadura y 5 cucharadas soperas de agua templada, y mézclelo. Cúbralo con un paño y déjelo subir en un lugar templado hasta que la levadura produzca burbujas. Luego añada el resto del agua, el fermento, la sal marina integral y las especias, y amase bien la masa durante unos 10 minutos (a ser posible, con un aparato para amasar). Después, vuelva a tapar la masa con un paño y déjelo subir durante unos 20 o 30 minutos. Luego, vuélvala a amasar y forme una barra. Déjela reposar en lugar templado aproximadamente media hora hasta que haya duplicado su volumen. Ahora haga algunas rascaduras en su superficie con ayuda de un cuchillo. Colóquela sobre la "piedra pizza" (a 175 °C) previamente calentada y déjela cocer. Es recomendable poner dentro del horno un recipiente resistente al calor con agua para mantener la humedad.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: unos 45 minutos
Termosonda: 90 °C

Recetas

« SCHNECKEN »

500 g de harina
sal
1/8-1/4 l de leche
40 g de levadura
100 g de mantequilla
100 g de azúcar
2-4 yemas

Relleno de leche cuajada

250 g de leche cuajada
50 g de azúcar
30 g de mantequilla
1-2 huevos
la piel de un limón
200 g de avellanas
2 cucharadas soperas de ron
uvas pasas

Preparación

Prepare una masa con la harina, la sal, la leche, un poco de azúcar y la levadura. Cúbrala y déjela fermentar en un sitio templado durante 20 a 30 minutos. Luego añádale la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo hasta que la masa se desprenda fácilmente de la bandeja. Vuelva a taparla para que suba hasta que doble su volumen aproximadamente. Extienda la masa con un rodillo hasta conseguir un rectángulo de 1/2 cm. de espesor. Extienda el relleno sobre la masa y enróllela a lo largo formando un cilindro corto y grueso. Ahora proceda a cortar el cilindro en lonchas algo más anchas que un dedo. Coloque los «schnecken» sobre la "piedra pizza" previamente calentada y déjelos cocer durante 15 a 20 minutos. Finalmente, quítelos del horno y vierta encima el azúcar disuelto.

Temperatura: 175 °C
Tiempo de cocción: 15-20 minutos

TORTA DE CREMA DE LECHE

Ingredientes para la masa

750 g de harina
1/2 l de agua
20 g de levadura
20 g de sal

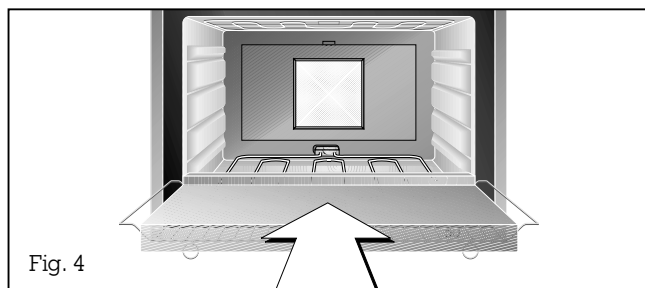
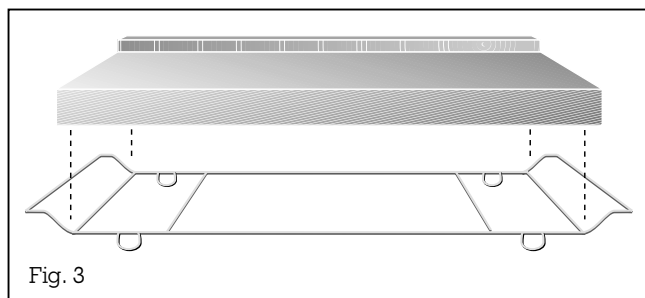
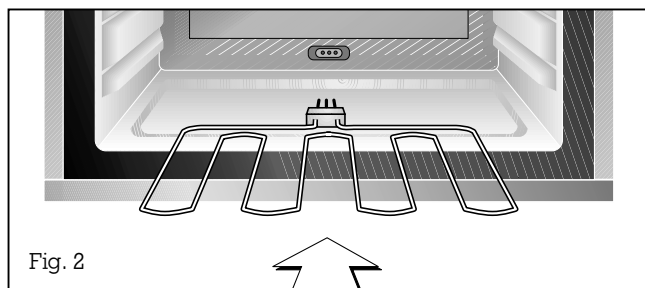
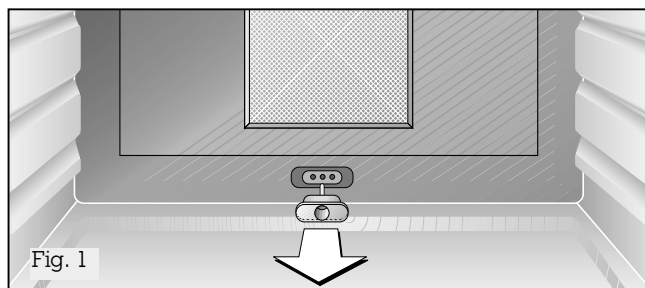
Ingredientes para el bano de crema de leche

1/2 l de crema de leche fresca
añádale sal y nuez moscada
rallada al gusto

Preparación

Prepare con los ingredientes una masa y amásela formando porciones (de 150 g cada una), según la cantidad que se necesite para la base de cada unidad. Extiéndala con rodillo hasta lograr una base de 2 mm. de espesor. No importa la forma que adopte, sea redonda o rectangular (la forma redonda es más fácil de colocar en el horno con la pala de madera). Haga un borde alrededor de la masa suficiente para contener la crema de leche. Coloque esta base sobre la "piedra pizza" y déjela cocer un poco; luego vierta dentro de cada base de la crema de leche preparada. Si lo desea puede añadirle rodajas finas de cebolla y taquitos de jamón ahumado, que le darán un sabor diferente. Finalmente deje dorar la torta, extráigala del horno con ayuda de 1-a pala de madera y sirlala caliente.

Temperatura: 225 °C
Tiempo de cocción: unos 10 minutos



Com a aplicação da pedra de cozinhar, você poderá alcançar resultados culinários (tanto pizzas apetitosamente estaladiças como pães super-frescos) comparáveis ao uso de um forno rústico de pedras maciças, tendo ainda a vantagem adicional de poder regular com precisão a temperatura.

Como proceder:

- Retire a cobertura da tomada localizada na chapa traseira do forno (**só no caso de certos modelos de fornos**) (Fig. 1).
- Em seguida, introduza o elemento aquecedor na respectiva tomada na chapa traseira do forno (Fig. 2). (No caso dos modelos PS 026/027 a resistência de aquecimento HZ 026 deve ser encomendada separadamente.)
- Coloque a pedra de cozinhar sobre a grelha (Fig. 3) que vem fornecida com o aparelho e introduza a grelha com a pedra de cozinhar sobre o elemento aquecedor, no nível mais inferior do forno (Fig. 4).

Importante: Nunca coloque a pedra de forno directamente sobre o elemento de aquecimento.

- Rode o comutador "Modo de funcionamento" para a posição "Pedra de cozinhar" (P / ). Rode o comutador "Temperatura" para a temperatura desejada.
- Deixe o forno aquecer previamente até se alcançar a temperatura indicada na receita (o símbolo de pré-aquecimento apagará em seguida). A pedra de cozinhar será aquecida pelo elemento aquecedor previamente instalado. Durante o procedimento de cozinhar, deixe ligado o nível de temperatura anteriormente escolhido.
Só fornos da série 200: Na função de pedra de forno, e após a porta ter sido aberta, o forno continuará a aquecer durante algum tempo.
- Para introduzir no forno os alimentos a cozinhar, poderá usar a pá de madeira que vem fornecida com o aparelho. Os alimentos a preparar são colocados directamente sobre a pedra de forno. Nunca coloque formas para bolos ou para pão sobre a pedra de forno.

Conselhos e truques

É possível preparar várias pizzas em sequência. Para isto, o tempo de preparação para cada pizza deverá ser aumentado em 1 a 3 minutos. Dependendo do tamanho, poderão também ser preparadas simultaneamente várias pizzas na pedra de cozinhar.

Para fazer pão, sugerimos aplicar o sensor de temperatura no núcleo. Introduza a ponta do sensor na parte mais espessa da massa do pão. O sensor medirá a temperatura no interior da massa e desligará o forno quando for alcançada a temperatura (no núcleo da massa) previamente ajustada.

Após terminado o procedimento de cozedura, rode o comutador para a posição "0" (eventualmente, poderá desligar o forno mais cedo e deixar agir o calor residual presente).

Após retirar os alimentos do forno, deixe a porta do forno fechada, até que o aparelho tenha arrefecido por completo. Após o desligamento do forno, entra em operação um ciclo de arrefecimento automático do alojamento interior do forno, a fim de proteger os elementos eletrónicos. A pedra de forno só deve ser retirada do interior do forno quando o mesmo estiver totalmente arrefecido.

Limpeza

Remova os restos de alimentos mais grossos da pedra de forno, após a mesma ter arrefecido. Retire a pedra de cozinhar da grelha, vire a pedra ao contrário e recoloque-a sobre a grelha. As pequenas sujidades (agora viradas para baixo) serão automaticamente calcinadas e eliminadas durante a próxima utilização do forno. Quaisquer resíduos poderão depois ser retirados por meio de uma escova.

Após a calcinação das sujidades, poderão restar manchas na superfície da pedra de cozinhar, as quais entretanto não terão qualquer efeito sobre o gosto dos alimentos.

Nunca limpe a pedra de cozinhar com água e sabão! A humidade poderá provocar rachaduras no material.

Importante: Para a operação normal do forno, retire a pedra de cozinhar e o elemento aquecedor e aplique outra vez a cobertura na tomada localizada na chapa trazeira do forno.

No caso de massas que exigem mais tempo para levedar, a superfície deverá ser previamente untada com óleo ou manteiga derretida, a fim de evitar a formação de uma crosta rija e espessa; alternativamente, ela poderá ser revestida com uma película plástica transparente ou um pano de enxugar louça humedecido.

Durante a cozedura, as massas devem poder crescer sem que a sua superfície estale. Isto pode ser assegurado praticando-se várias perfurações por meio de um garfo, ou então cortes ligeiros com uma faca afiada. A forma onde a massa para o pão irá levedar deverá ser previamente coberta com um pano bastante fino e bem borrifado com farinha. Deite em seguida a massa, pressione a mesma e pincela a sua superfície com óleo. Cestos com trançados fortes darão uma aparência exótica à còdea do pão. Após levedada, deite a massa sobre a pedra de cozinhar e inicie a cozedura.

Os tempos de levedação indicados nas receitas dependem da humidade e da temperatura do ar ambiente. O mais importante é verificar se após a levedação o volume da massa aumentou para o dobro. Após levedada, a massa deverá ser bem amassada mais uma vez à mão.

Borrife com farinha as suas mãos e a tábua de amassar, a fim de evitar que a massa cole. Soque bem a bola da massa contra a tábua de amassar, até que a massa fique macia, mas não pegajosa.

Para pizzas, use um rolo a fim de estirar a massa até ficar delgada; assim ela ficará especialmente bem tostada. As temperaturas indicadas nas receitas são valores de orientação. Para a confecção de pizzas de congelador (ou seja, pizzas pré-preparadas) siga as instruções na respectiva embalagem.

Importante: Nunca ponha carnes de peixe ou outras carnes cruas directamente sobre a pedra de forno, pois os líquidos escorridos poderão mais tarde afectar o sabor de outros alimentos.

Receitas

RECEITA BÁSICA PARA

PIZZA (porção para 3 pizzas com aprox. 20 cm de diâmetro)

Receita básica para massa de pizza

20 g de fermento
1 pitada de açúcar
1/8 l de água
250 g de farinha de trigo
40 g de azeite
1 colher de chá de sal

Preparação

Deite a farinha, através de uma peneira, para dentro de um recipiente. Faça uma cavidade no centro e deite para aí o fermento partido em pedaços, junto com o açúcar. Mexa tudo com um pouco de água ligeiramente aquecida e um pouco de farinha. Tape o recipiente e deixe a mistura repousar durante 20 minutos num local quente para levedar.

Em seguida, após adicionar os demais ingredientes, prepare uma massa uniforme e macia. A massa deverá alcançar uma consistência que permita soltar-se do recipiente. Volte a cobrir a massa e deixe-a outra vez num local quente para levedar (a massa deve ganhar em volume).

Divida agora a massa em três porções e prepare com as mesmas 3 bases com aprox. 5 mm de espessura, estirando-as à mão ou com um rolo até alcançar um diâmetro de 20 cm. Com os dedos, forme agora ao longo de todo o perímetro uma borda com aprox. 1 cm de altura. Ao preparar a massa, preste atenção para que ela não fique pegajosa.

Cubra bem a pizza com os ingredientes fornecidos na receita e eventualmente pique as bordas com um garfo, de modo a evitar o aparecimento de bolhas. Depois de completamente preparada, a pizza

será levantada com a pá de madeira (bem revestida com farinha) e atirada com um rápido movimento para cima da pedra de cozinhar previamente aquecida (para se dominar esta "técnica" será necessário, naturalmente, um pouco de exercício). Após aprox. 5 minutos retire com a pá de madeira a pizza tostada para fora do forno.

Durante o tempo que a pizza estiver a cozer, poderá aproveitar para ir preparando a próxima. Não esqueça: as bases para as pizzas deverão sempre ser bem estiradas com o rolo, com suficiente farinha de proteção para evitar que a massa fique pegajosa. Caso aconteça de uma pequena porção da cobertura da pizza ficar pegada à pedra de cozinhar, raspea completamente com uma raspadeira de madeira ou com a pá de madeira.

PIZZA À LA PUGLIESE

Prepare 1 porção da receita básica para massa de pizza.

Ingredientes para a cobertura

2 cebolas de tamanho médio
4 tomates carnudos
1 colher de chá com sal de aipo
– um pouco de pimenta
– orégãos
250 g de queijo mozzarella
10 filetes de enchovas
2 colheres de chá de alcaparra
10 azeitonas pretas
– azeite

Preparação

Bata bem a massa para pizza (preparada segundo a receita básica) e besunte ligeiramente com azeite. Faça um golpe em cruz nos tomates, rescalde com água fervente, retire as cascas e as sementes, e depois corte em pedacinhos para espalhar sobre a base. As cebolas devem ser picadinhas em miúdo e espalhadas uniformemente sobre a pizza. Em seguida, condimente tudo com sal de aipo e pimenta.

Os filetes de enchovas devem ser dispostos em filas sobre a pizza. Em seguida, espalhe por cima de tudo a alcaparra e as azeitonas pretas. A pizza será depois coberta com o queijo mozzarella cortado em fatias, sobre as quais se espalham os orégãos em fartura. Se quiser, pode ainda deitar mais um pouco de azeite por cima de tudo, para tornar a pizza mais succulenta. Levante a pizza com a pá de madeira, bem borrifada com farinha, e coloque-a sobre a pedra de cozinhar previamente aquecida.

Temperatura: 300 °C
Tempo de cozedura: 4 a 5 minutos

Receitas

PIZZA QUATRO ESTAÇÕES

Prepare 1 porção da receita básica para massa de pizza.

Ingredientes para a cobertura

2 colheres de sopa de cogumelos
4 - 5 corações de alcachofras
2 tomates
1 cebola
6 filetes de enchovas
8 azeitonas pretas
6 fatias de salame apimentado
250 g de queijo mozzarella
– orégãos
– azeite

Preparação

Estire a massa para pizza com um rolo, até ficar com 5 mm de espessura. A pizza terá quatro "regiões" correspondendo às quatro estações: cada quarto da pizza, previamente besuntada com um pouco de óleo, receberá como cobertura alternadamente os cogumelos, as alcachofras, os tomates descascados e o salame apimentado.

Por cima do salame espalham-se as cebolas picadinhas em miúdo e os filetes de enchovas. Finalmente, deite por cima de tudo o queijo mozzarella cortado em cubinhos e depois as azeitonas. Condimente tudo com bastantes orégãos e eventualmente adicione um pouco mais de azeite.

Temperatura: 300°C
Tempo de cozedura: 4 a 5 minutos

PIZZA À PESCADOR

Prepare 1 porção da receita básica para massa de pizza.

Ingredientes para a cobertura

100 g de ostras em água salgada ou escabeche
100 g de camarões (congelados ou em lata)
12 azeitonas pretas
2 colheres de chá de alcaparras
1 pitada de sal
250 g de queijo mozzarella
2 tomates de tamanho médio, descascados
1 vagem de pimento vermelho (conservado em vinagre)
– sal de alho
– orégãos
– azeite

Preparação

Pincele a massa para pizza, previamente preparada, com um pouco de azeite. Em seguida, espalhe por cima uniformemente as ostras e os camarões, bem enxutos. Elimine as sementes dos tomates descascados, corte-os em fatias e distribua sobre a pizza, condimentando com sal de alho. Em seguida, adicione as alcaparras e as azeitonas. A pizza será finalmente coberta com o queijo mozzarella cortado em fatias e, como decoração, as vagens de pimento vermelho. Para encerrar, junte uma pitada de pimenta, uma boa quantidade de orégãos e mais um pouco de azeite.

Temperatura: 300°C
Tempo de cozedura: 4 a 5 minutos

PIZZA ROMANA

Prepare 1 porção da receita básica para massa de pizza.

Ingredientes para a cobertura

500 g de tomates
– manjerição
– orégãos
100 g de salame
6 filetes de enchovas
150 g de queijo mozzarella
12 azeitonas pretas
– pimenta
– sal
– azeite

Preparação

A base da pizza, previamente estirada com um rolo, deve ser coberta com os tomates escalfados, descascados e cortados em bocados grandes sem sementes. Espalhe por cima o manjerição, os orégãos e o salame cortado. Corte o queijo mozzarella em cubinhos e espalhe uniformemente por cima de tudo. Finalmente, adicione sobre a pizza os filetes de enchovas e as azeitonas, juntando eventualmente um pouco de azeite. Condimente com pimenta ao gosto.

Temperatura: 300°C
Tempo de cozedura: 4 a 5 minutos

Receitas

BOLO DE SEMENTES DE PAPOILA

Massa:

500 g de farinha
– sal
1/8-1/4 l de leite
40 g de fermento
100 g de gordura
2 ovos

Recheio:

150 g de sementes
de papoila (moídas)
1/4 l de leite (aproxim.)
30 g de manteiga
150 g de açúcar
80 g de uvas passas
sem grainhas
50 g de nozes
1 colher de sopa de
rum
– cascas de limão

Preparação

Prepare uma primeira mistura de massa com farinha, sal, leite, um pouco de açúcar e fermento. Deixe a mesma levedar num recipiente tapado durante 20 minutos num local quente. Em seguida, junte manteiga, açúcar e gema de ovo, batendo tudo muito bem até que a massa despegue do recipiente. Volte a cobrir a massa e deixe-a outra vez num local quente para levedar, até ganhar o dobro de volume. Após levedada, estire a massa com um rolo até alcançar a espessura de aprox. 1/2 cm, formando um retângulo. Pincele com manteiga derretida e cubra com o recheio. Em seguida, enrole sem apertar e dobre até formar um anel. Pincele com manteiga derretida ou gema de ovo. Deite sobre a pedra de cozinhar pré-aquecida e deixe cozer a 175°C durante aprox. 40 minutos. Finalmente, retire do forno com a pá de madeira e aplique uma cobertura de licor de araca, ou cobertura semelhante.

Temperatura: 175°C
Tempo de cozedura: 30 a 40 minutos
Sensor de temperatura: 90 a 94°C

PÃEZINHOS DE LINHAÇA

400 g de farinha de trigo
125 g de linhaça
2 colheres de chá de sal marinho
30 g de fermento
3/8 l de água

Preparação

Meça a porção de água indicada na receita e deite-a para um recipiente. Junte o fermento e o sal marinho e misture durante algum tempo numa batedeira de bolos, até se desfazerem. Em seguida, vá deitando lentamente a farinha de trigo para dentro do recipiente. Deixe tudo na batedeira a misturar durante 7 minutos. Desligue a batedeira e deixe a massa aí em repouso durante algum tempo.

Moa a linhaça e adicione a mesma à massa. Volte a misturar tudo na batedeira durante 10 minutos. Depois de completamente batida, retire a massa do recipiente e forme imediatamente os pãezinhos (cada um deverá ter uns 50 gramas). Pratique depois nos mesmos, com uma faca bem afiada, um corte em cruz e ponha logo a cozer. Coloque um recipiente com água no interior do forno, a fim de manter a humidade.

Temperatura: aprox. 200°C
Tempo de cozedura: 15 a 20 minutos

Receitas

PÃO BRANCO (receita para 2 pães)

30 g de fermento
1 chávena de água morna (30°C)
1 colher de sopa de açúcar
500 g de farinha de trigo (tipo 550)
2 colheres de chá de sal marinho
25 g de manteiga ou margarina
aprox. $\frac{3}{8}$ l de água morna (30°C)

Preparação

Parta o fermento em bocados e desfaça junto com o açúcar na chávena com água. Deite a farinha, através de uma peneira, para dentro de um recipiente. Faça uma cavidade no centro e deite para aí o líquido com o fermento anteriormente desfeito com o açúcar. Mexa tudo com um pouco de água ligeiramente aquecida, juntando um pouco de farinha. Tape o recipiente e deixe a mistura repousar para crescer durante 20 minutos num local quente. Deite a farinha, através de uma peneira, para dentro de uma forma e vá mexendo a partir do centro para misturar com o fermento. Sempre a mexer, vá adicionando o sal e a manteiga (ou margarina) derretida. Bata a massa durante o tempo necessário para que se formem bolhas e a mesma despegue do recipiente. Borrife com farinha, tape o recipiente com um pano e deixe levedar num local quente. Depois da massa ter aumentado o dobro em volume, poderá ser retrabalhada. Após 30 a 40 minutos, deite a massa sobre uma tábua previamente borrifada com farinha e soque-a energicamente. Forme um ou dois rolos e deixe levedar outra vez durante uns bons 15 minutos. Depois faça um recorte ao longo do comprimento, com uma faca bem afiada. Humedeça com água e deite sobre a pedra de cozinhar pré-aquecida. Poderá utilizar o sensor de temperatura (90°C). Depois de cozido

o pão deverá ficar castanho-alourado e deve soar oco quando golpeado ligeiramente pela base. Após terminada a cozedura, pincele com um pouco de água, a fim de dar ao pão uma apetitosa aparência brilhante.

Temperatura: 175°C

Tempo de cozedura: 30 a 40 minutos

Sensor de temperatura: 90°C

PÃEZINHOS DE ERVAS

100 g de ervas frescas variadas à mistura (aneto, levítico, salsa)
350 g de farinha (tipo 1050)
150 g de farinha de trigo grossa (trigo triturado, tipo 1700)
1 embalagem de fermento seco
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de chá de sal marinho
80 g de margarina ou manteiga
1 ovo
1 gema de ovo para cobertura
– um pouco de pimenta fresca
– aprox. $\frac{1}{4}$ l de leite

Preparação

Lave e seque as ervas, cortando-as depois em miúdo. Deite ambas as farinhas para dentro de um recipiente. Mexa o fermento junto com uma parte do leite (morno) e o açúcar. Deixe levedar num local quente durante aprox. 15 minutos.

Amasse o fermento e os demais ingredientes até que a massa forme uma bola despegada das bordas do recipiente. Deixe levedar novamente num local quente durante aprox. 30 minutos. Forme agora 10 pãezinhos (pese 50 gramas de massa para cada um) e pincele-os com a gema de ovo batida. Faça uns cortes em cruz na parte de cima. Finalmente, deite sobre a pedra de cozinhar pré-aquecida e deixe cozer durante 20 a 25 minutos.

Temperatura: aprox. 200°C

Tempo de cozedura: 20 a 25 minutos

Receitas

PÃO DE GERGELIM

1 embalagem de fermento seco
1 colher de chá de açúcar castanho
0,4 l de soro de manteiga
500 g de farinha de trigo (tipo 1050)
3 colh. de sopa de sementes de gergelim
2 colh. de chá (rasas) de sal marinho
– leite para pincelar
– gergelim para espalhar

Preparação

Misture o fermento com um pouco de açúcar e uma parte do soro de manteiga amornecido. Deixe levedar durante 15 minutos num local quente. Amasse o fermento com o soro de manteiga amornecido, mais os outros ingredientes, até que a massa despegue do recipiente. Deixe levedar durante 30 minutos num local quente e depois amasse bem para formar um pão redondo grande, ou um pão comprido. Pincele com leite e cubra com gergelim. Faça um recorte na superfície e deixe levedar outra vez durante aprox. 30 minutos. Introduza o pão no forno por meio da pá de madeira. Para esta receita é aconselhável aplicar alguma humidade no forno.

Temperatura: 175 °C
Tempo de cozedura: 40 minutos
Sensor de temperatura: 90 °C

PÃO DE SORO DE MANTEIGA

150 g de farinha de trigo (tipo 405)
850 g de farinha de centeio (tipo 997)
10 g de fermento
200 g de levedura
1/2 l de soro de manteiga
1 colher de sopa de sal marinho

Preparação

Deite as farinhas, através de uma peneira, para dentro de um recipiente. Faça uma cavidade no centro, deite para aí o fermento partido em pedaços, despeje por cima a levedura e depois vá mexendo aos poucos com a farinha que está imediatamente ao redor da cavidade. Tape com um pano e deixe levedar durante 20 minutos num local quente. Misture esta primeira massa e junte à mesma o soro de manteiga e o sal marinho. Trabalhe a massa o tempo necessário para que ela fique maleável e se desprenda facilmente da tábua. Coloque-a num recipiente previamente borrifado com farinha e tape com uma película plástica transparente, deixando levedar durante 1 hora e meia num local quente. Com um pano de linho fino bem borrifado com farinha, cubra uma forma de pão de 25 a 30 cm de diâmetro. Bata a massa, forme uma rodela e deite-a com o lado de cima virado para baixo na forma, apertando uniformemente em todos os lados. Deite o pano ligeiramente solto por cima e deixe a massa levedar mais 3 horas num local quente, até que tenha crescido suficientemente. Borrife a pá de madeira com bastante farinha, deite o pão por cima e atire-o com um movimento rápido para cima da pedra de cozinhar. Coloque dentro do forno um recipiente com água, ou então borrife o interior com um spray para água, a fim de criar humidade.

Temperatura: 175 °C
Tempo de cozedura: aprox. 45 min.
Sensor de temperatura: 90 °C

PÃO TIPO GRAHAM

40 g de fermento
1 colher de chá de açúcar
0,3 l de água
600-650 g de farinha tipo Graham (grossa)
1 colher de chá de sal marinho
1 colher de chá de açúcar castanho
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Preparação

Desfaça o fermento e o açúcar em água quente e deixe a mistura repousar 10 minutos, até criar bolhas. Deite a farinha tipo Graham, sal, açúcar e manteiga (ou margarina) para dentro de outro recipiente. Junte a mistura de fermento e açúcar e mexa tudo até formar uma massa uniforme. Bata a bola de massa durante 10 minutos, até sentir que fica maleável. Aplique depois um pouco de gordura sobre a superfície, tape com uma película plástica transparente e deixe levedar durante uma boa hora. O volume da massa deverá duplicar.

Em seguida, amasse bem e divida em duas porções. Forme dois pães compridos com aprox. 15 cm de comprimento e faça nas suas superfícies com uma faca afiada e molhada três cortes com 1 cm de profundidade, dispostos em diagonal. Deixe os pães levedar outra vez durante um curto tempo e depois coloque-os sobre a pedra de cozinhar pré-aquecida. É aconselhável aplicar um recipiente com água dentro do forno, ou então borrifar o seu interior de vez em quando com um spray de água, a fim de criar humidade.

Temperatura: 175 °C
Tempo de cozedura: aprox. 30 min.
Sensor de temperatura: 90 °C

Receitas

PÃO DE Especiarias

250 g de farinha de centeio grossa
500 g de farinha de trigo grossa
40 g de fermento
1 colher de chá de sal marinho
1/2 colher de chá de coentros
1/2 colher de chá de erva-doce
1/2 l de água morna
150 g de levedura

Preparação

Deite a farinha de centeio e a farinha de trigo para dentro de um recipiente grande e forme no centro uma cavidade. Deite o fermento, mais 5 colheres de sopa de água morna, para dentro da cavidade e mexa tudo muito bem. Tape o recipiente com um pano e deixe levedar num local bem aquecido, até se formarem bolhas na massa. Em seguida, adicione o resto da água, a levedura, o sal marinho e os condimentos e bata a massa energeticamente (o melhor será usar uma máquina de cozinha) durante aprox. 10 minutos.

Volte a tapar a massa com um pano e deixe levedar durante aprox. 20 a 30 minutos. Em seguida, amasse outra vez e forme uma rodela. Deixe levedar durante aprox. 30 minutos num local quente, até que o volume tenha duplicado. Finalmente, faça uns cortes ligeiros com uma faca afiada e deite sobre a pedra de cozinhar pré-aquecida (175°C) para cozer. É aconselhável aplicar dentro do forno um recipiente (resistente ao fogo) com água.

Temperatura: 175°C
Tempo de cozedura: aprox. 45 min.
Sensor de temperatura: 90°C

FATIAS DE LEVEDURA

500 g de farinha
1/8 - 1/4 l de leite
40 g de fermento
100 g de manteiga
100 g de açúcar
2 a 4 gemas de ovo
– sal

para o recheio de requeijão

250 g de requeijão
aprox. 50 g de açúcar
aprox. 30 g de manteiga
1 - 2 ovos
200 g de avelãs
– aprox. 2 colheres de sopa de rum
– cascas de limão
– uvas passas (conforme o gosto)

Preparação

Para fazer a massa, prepare uma primeira mistura com farinha, sal, leite e um pouco de açúcar com fermento. Tape-a com um pano e deixe levedar durante 20 a 30 minutos num local quente. Adicione manteiga, açúcar e gema de ovo, batendo bem até que a massa despegue do recipiente. Deixe depois a massa tapada levedar outra vez, até ter crescido para o dobro do volume. Depois da massa estar pronta, prepare com o rolo uma base de forma retangular com 1/2 cm de espessura e cubra-a com o recheio. Enrole a massa no sentido do comprimento de modo a formar um rolo curto e grosso. Depois corte o mesmo em fatias com mais ou menos um dedo de grossura, evitando usar as pontas da massa enrolada. Eventualmente, deixe tudo em repouso para levedar mais um pouco. Coloque as fatias cortadas sobre a pedra de cozinhar previamente aquecida e deixe cozer durante 15 a 20 minutos. Retire do forno as fatias preparadas e pincele com uma cobertura de licor ou cobertura semelhante.

Temperatura: 175°C
Tempo de cozedura: 15 a 20 minutos

TORTA À MODA DA ALSÁCIA

Ingredientes para a massa

750 g de farinha
1/2 l de água
20 g de fermento
20 g de sal

Ingredientes para a cobertura de natas

1/2 l de nata azedada ou 'creme fraîche',
condimentada com sal e noz moscada ralada

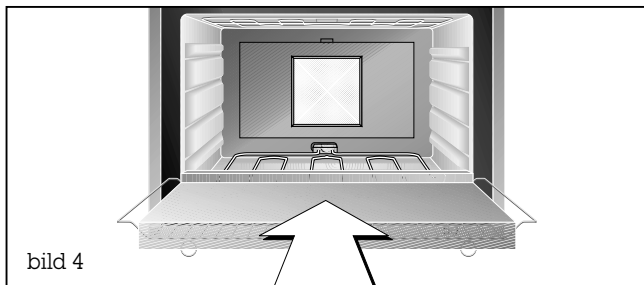
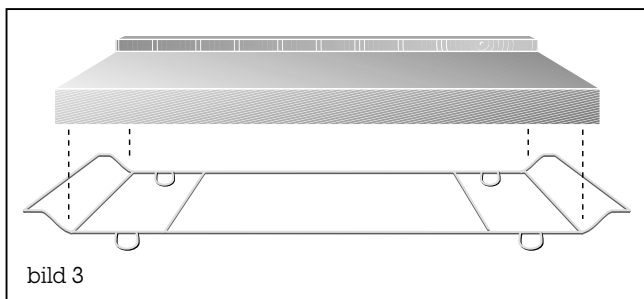
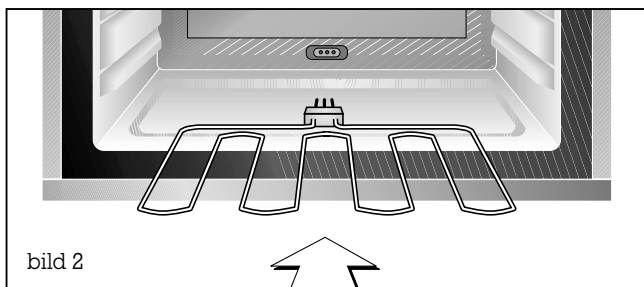
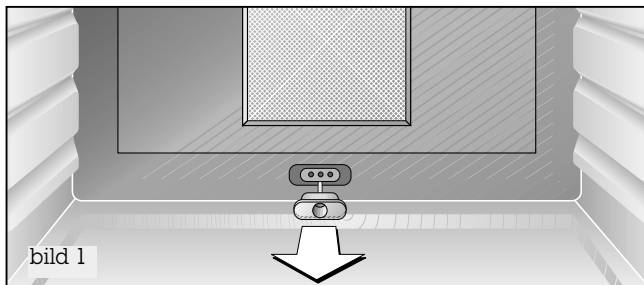
Preparação

Prepare com esses ingredientes uma massa tipo pão. Amasse depois a mesma e divida em porções de 150 gramas. Isto corresponde à quantidade necessária para a base. Em seguida, estire com o rolo até formar uma base de 2 mm de espessura. A forma da base não tem aqui qualquer importância, podendo ser redonda ou quadrada (a vantagem da forma redonda está apenas em ser mais prática para se pegar com uma pá e deitar no forno).

Forme depois uma borda regular, de modo a impedir que a nata escorra para fora e caia sobre a pedra de cozinhar. Depois de pronta, coloque a base sobre a pedra de cozinhar e deixe cozer durante alguns momentos. Em seguida, cubra com a cobertura de natas. Como condimento adicional, poderá espalhar por cima de tudo fatias de cebola e pedaços miúdos de toucinho fumado. Deixe a torta cozer até ficar ligeiramente corada e depois retire do forno com a pá de madeira. Sirva quente.

Temperatura: 225°C
Tempo de cozedura: aprox. 10 min.

SE Användning



Med bakstenen kan du baka både pizza och bröd och få samma resultat som med en massiv stenugn, ja, till och med bättre resultat eftersom du kan reglera temperaturen exakt.

Så här gör du:

- Ta bort skyddet i eluttaget på bakväggen i ugnen (**gäller endast vissa ugnsmodeller**) (bild 1).
 - Stick in värmeelementet i motsvarande eluttag på bakväggen i ugnen (bild 2). (För PS 026/027 måste värmeelementet HZ 026 beställas separat.)
 - Ställ bakstenen på medföljande galler (bild 3) och skjut in gallret och bakstenen över värmeelementet på det nedersta steget i ugnen (bild 4).
- Viktigt:** Lägg aldrig bakstenen direkt på värmeelementet.
- Vrid Sie den funktionsväljaren till läge "baksten" ( / ).
Vrid temperaturväljaren till önskad temperatur.
 - Värm upp ugnen till den temperatur som anges i receptet tills uppvärmningslampan slocknar. Bakstenen värms nu upp av värmeelementet. Ändra inte den inställda temperaturen under bakningen.
Endast bakugnar av serie 200: När ugnen är inställd på bakning med baksten fortsätter uppvärmningen en kort tid medan luckan är öppen.
 - Träspaden som följer med är till för att sätta in brödet eller pizzan i ugnen. Lägg degen direkt på bakstenen. Ställ inga bakformar på bakstenen.

Råd & tips

Du kan baka flera pizzor i tur och ordning efter varandra. Baktiden per pizza ökar då med ca. 1 - 3 minuter. Dud kan också baka flera pizzor samtidigt på bakstenen beroende på hur stora de är.

När du bakar bröd bör du använda kärmtermometern. Stick in termometern på det tjockaste stället i degen. Termometern mäter då temperaturen i degen och stänger av ugnen när degen har den inställda kärmtemperaturen.

Vrid knappen till 0 när du har bakat färdigt (du kan också stänga av ugnen tidigare och utnyttja restvärmen).

Låt ugnsluckan vara stängd när du har tagit ut brödet tills ugnen har kallnat helt. Ugnskylningen som skyddar de elektroniska delarna sätts på automatiskt när ugnen stängs av. Ta inte ut bakstenen ur ugnen förrän den har kylts av fullständigt.

Rengöring

Ta bort grova matrester när bakstenen är avkyld. Ta av bakstenen från gallret, vänd den och lägg den upp och ned på gallret igen. Lättare matrester bränns bort underifrån nästa gång bakstenen används. Dessa rester kan du sedan borsta bort.

Trots att matresterna bränns bort kan det bildas fläckar på bakstenen som inte går bort. Dessa fläckar påverkar dock inte smaken på brödet eller pizzan.

Bakstenen bör inte rengöras med vatten och diskmedel! Fukt kan förorsaka sprickor i materialet.

Viktigt!

Ta alltid bort bakstenen och värmeelementet när du använder ugnen i den normala funktionen och sätt tillbaka skyddet i eluttaget på ugnsväggen längst bak.

Pensla degar som behöver jäsa länge med olja eller smält smör. Du kan också täcka över dem med plastfolie eller med en fuktad kökshandduk. Annars kan det bildas ett segt och tjockt yttre skikt.

För att ytan inte skall spricka på degen när den breder ut sig i ugnen under bakningen kan du nagga den med en gaffel eller skåra den med en kniv.

Låt bröddegar jäsa i en brödkorg: Lägg en tunn, rejält mjölad bakduk i botten. Lägg ner i degen, tryck till den och smörj den med olja. Hårt flätade korgar avger ett kraftigare mönster. Stötta upp den jästa degen på bakstenen och baka den i ugnen.

Jäsningstiderna i recepten är beroende av luftens fuktighet och temperatur. Det är viktigt att degen får jäsa till dubbel storlek. Knåda degen en gång till för hand när den har jäst färdigt.

Mjola händerna och bakbordet så att degen inte klibbar. Knåda degbitarna på bakbordet tills de blir blanka och smidiga.

Knådar du ut degen till pizza för hand till en tunn botten, blir pizzan extra knaprig.

Temperaturen i recepten är riktvärden. Baka ut djupfryst pizza enligt tillverkarens anvisningar.

Viktigt: Lägg inte rå fisk eller rått kött på bakstenen. Fisk- eller köttsaft kan tränga ut och sedan påverka smaken på bröd eller pizzor.

Recept

GRUNDRECEPT TILL PIZZA

(3 pizzor, ca 20 cm diam.)

Grundrecept till pizzadeg

20 g jäst (cirka ett 1/2 paket)
1 knivsudd socker
1/8 l vatten (ca 1,25 dl)
250 g vetemjöl
40 g olivolja (ca 0,5 dl)
1 tsk salt

Beredning

Sikta ner mjölet i en bunke. Gör en liten grop i mitten. Smula sönder jästen och lägg den med sockret i mjölgropen. Rör om det hela med lite ljummet vatten och mjöl. Låt blandningen jäsa under bakduk på varm plats i 20 minuter tills det bildas luftblåsor i jästmassan.

Tillsätt övriga ingredienser och arbeta samman allt till en smidig deg. Degen skall lossa från bunken. Täck degbunken med duk och låt jäsa på varm plats till dubbel storlek.

Dela degen i 3 delar och tryck, dra eller kavla ut den till runda kakor, ca 1/2 cm tjocka och 20 cm i diameter. Forma en ca 1 cm hög kant med fingrarna. Degen får inte klibba när den bakas ut.

Lägg på fyllningen på pizzaplattorna. Nagga ev. kanten med en gaffel så att det inte bildas några luftblåsor. Ta upp den färdiggärade pizzan med den mjölade träspaden och sätt av den med ett ryck på den varma bakstenen. Med viss övning går det lättare. Efter ca 5 minuter är pizzan klar och kan tas ut med träspaden.

Under tiden som pizzan står i ugnen kan du förbereda de andra pizzorna. Kom ihåg att alltid använda ordentligt med mjöl när du kavlar ut pizzadegen så att den inte klibbar.

Pizzafyllning som hamnar på bakstenen kan du lätt ta bort med en degskrapa eller med träspaden.

PIZZA "PUGLIESE"

Gör en pizzadeg efter grundreceptet.

Ingredienser till fyllningen

2 medelstora lökar
4 stora tomater
1 tsk sellerisalt
peppar
oregano
250 g mozzarella
10 sardellfiléer
2 tsk kapris
10 svarta oliver
olivolja

Beredning

Kavla ut pizzadegen och pensla den lätt med olivolja. Skåra tomaterna, skålla dem och ta av skalet. Ta bort kärnan och skär tomaterna i bitar. Fördela dem på pizzan. Finhacka löken och strö den jämnt över pizzan. Krydda med sellerisalt och peppar. Lägg på sardellerna i remsor på pizzan och till sist kapris och svarta oliver.

Täck pizzan med mozzarella som skurits i skivor och krydda rikligt med oregano. Droppa ev lite mer olivolja över. Då blir pizzan extra saftig. Ta upp pizzan med den mjölade träspaden och lägg den på den varma bakstenen.

Ungsvärme: 300 °C
Gräddning: 4 - 5 minuter

PIZZA "QUATTRO-STAGIONI"

(DE FYRA ÅRSTIDERNAS PIZZA)

Gör en pizzadeg efter grundreceptet.

Ingredienser till fyllningen

2 msk champinjoner
4 - 5 kronärtskockshjärtan
2 tomater
1 lök
6 sardellfiléer
8 svarta oliver
6 skivor pepparsalami
oregano
250 g mozzarella
olivolja

Beredning

Kavla ut pizzadegen till en 5 mm tjock rund kaka. Pensla pizzan lätt med olja och täck var sin fjärdedel med champinjoner, kronärtskockshjärtan, skalade tomater och pepparsalami.

Lägg på finhackad lök och sardeller. Täck det hela med mozzarella som skurits i tärningar och lägg därefter på oliver. Krydda rikligt med oregano och droppa ev lite olivolja över.

Ungsvärme: 300 °C
Gräddning: 4 - 5 minuter

Recept

PIZZA "PESCATORI"

(FISKARENS PIZZA)

Gör en pizzadeg efter grundreceptet.

Ingredienser till fyllningen

100 g musslor i saltvatten eller marinad
100 g skalade räkor
12 svarta oliver
2 tsb kapris
1 prs salt
250 g mozzarella
2 medelstora, skalade tomater
vitlökssalt
oregano
1 pimiento (röd inlagd paprika)
olivolja

Beredning

Kavla ut pizzan och pensla den med lite olivolja. Fördela de väl avrunna musslorna och räkor jämnt. Kärna ur de skalade tomaterna och skär dem i skivor. Lägg på tomatiskivorna på pizzan och strö över vitlökssalt. Lägg på kapris och oliver. Täck pizzan med skivor av mozzarella och garnera med pimenton. Krydda med lite peppar, rikligt med oregano och droppa till sist lite olivolja över.

Ugnsvärme: 300°C
Gräddning: 4 - 5 minuter

PIZZA "ROMANA"

Gör en pizzadeg efter grundreceptet.

Ingredienser till fyllningen

500 g tomater
basilika
oregano
100 g salami
6 sardellfiléer
150 g mozzarella
12 svarta oliver
peppar
salt
olivolja

Beredning

Kavla ut pizzadegen och lägg på skållade, skalade och urkärnade tomater, skurna i grova skivor. Strö basilika och oregano över och lägg på salamiskivor. Skär mozzarellan i tärningar och fördela dem på salamin. Lägg på sardeller och oliver och droppa ev lite olivolja över. Krydda med peppar.

Ugnsvärme: 300°C
Gräddning: 4 - 5 minuter

FYLLED KAKA MED VALLMOFRÖN

Deg:

500 g mjöl
salt
1/8 - 1/4 l mjölk
(ca 1,5 - 2,5 dl)
40 g jäst
100 g fett
2 ägg

Fyllning:

150 g vallmofrön
(malda)
1/4 l mjölk (knappt)
(ca 2,5 dl knappt)
30 g smör
150 g socker
80 g sultanrussin
50 g nötter
citronskal
1 msk rom

Beredning:

Blanda till en deg av mjöl, salt, mjölk, lite socker och jäst i en bunke. Låt jäsa under bakduk på varm plats i 20 minuter. Knåda in smör, socker och äggula tills degen lossar från bunken. Låt degen jäsa igen till dubbel storlek. Kavla ut den färdigjästa degen till en 1/2 cm tjock fyrkantig platta. Pensla med smält smör och lägg på fyllningen. Rulla ihop degen löst och forma den till en ring. Pensla med smält smör eller äggula. Lägg rullen på den varma bakstenen och grädda i 175°C i ca 40 minuter. Ta ut den färdiggräddade kakan ur ugnen med träspaden. Pensla den med arrakglasyr.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: 30 - 40 minuter
Termometer: 90 - 94°C

Fyllning:

Koka upp mjölk med smör och vanilj eller rivet citronskal. Tillsätt färskmalda vallmofrön och socker. Låt koka på låg värme cirka 10 minuter till en tjock vällning. Tillsätt grovhackade nötter, sultanrussin och 1 msk rom. Tillsätt ev ett ägg och smaka av.

Recept

LINFRÖBULLAR

400 g vetemjöl
125 g linfrö
2 tsk havssalt
30 g jäst
 $\frac{3}{8}$ l (ca 7,5 dl) vatten

Beredning:

Häll vattnet i degbunken till en köksmaskin. Starta maskinen, tillsätt jäst och havssalt och låt det lösas upp i vattnet. Tillsätt vetemjöl långsamt i degbunken. Låt massan knådas 7 minuter i maskinen till en deg. Låt degen vila en stund.

Tillsätt färskmalda linfrön. Låt det hela knådas igen i 10 minuter. Ta upp degen ur bunken och forma lagom stora bullar (cirka 50 g). Skåra bullarna med en vass kniv och grädda dem genast. Ställ in vatten i ugnen.

Ugnsvärme: ca 200°C
Gräddning: 15 - 20 minuter

VITT BRÖD – 2 limpor

30 g jäst
1 kopp ljummet vatten (30°C)
1 msk socker
500 g vetemjöl (typ 550)
2 tsk havssalt
25 g smör eller margarin
ca $\frac{3}{8}$ l (ca 7,5 dl) ljummet vatten (30°C)

Beredning:

Smula sönder jästen och lös upp den med socker i en kopp ljummet vatten. Sikta ner mjölet i en degbunke. Gör en fördjupning i mitten och tillsätt jästvätskan. Blanda ihop mjölet och jästen från mitten. Rör ner salt och smält margarin eller smör i vattnet. Rör degen tills den lossar från bunken. Stänk över mjöl och låt degen jäsa under duk på en varm plats till dubbel storlek. Ta upp degen efter 30 - 40 minuter och lägg den på ett mjölat bakbord och knåda den kraftigt. Forma en eller två rullar som får jäsa under duk i drygt 15 minuter. Skåra limporna på längden med en vass kniv. Pensla med vatten och lägg bröden på den varma bakstenen. Grädda ca 30 till 40 minuter på bakstenen. Här kan du använda en termometer (90°C). Brödet skall ha gyllenbrun färg och låta ihåligt när man knackar på det. Pensla det färdiggräddade brödet med vatten så att det får en vacker glans.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: 30 - 40 minuter
Termometer: 90°C

ÖRTBULLAR

100 g färska, blandade örter
(dill, libsticka, petersilja)
350 g mjöl (typ 1050)
150 g grahamssmjöl (typ 1700)
1 paket torrjäst
1 tsk socker
2 tsk havssalt
färskmalen peppar
80 g margarin eller smör
1 ägg
ca $\frac{1}{4}$ l mjölk (ca 2,5 dl)
1 äggula för pensling

Beredning:

Skölj örterna, torka och finhacka dem. Blanda båda mjölsorterna i en bunke. Rör ut jästen med en del av den ljumma mjölken och sockret. Låt massan jäsa ca 15 minuter på varm plats.

Tillsätt jästen och övriga ingredienser till mjölet och knåda till en smidig deg som lossar från bunken. Låt jäsa igen ca 30 minuter på varm plats.

Forma ca 10 bullar (à 50 g) och pensla med uppvispad äggula. Skåra bullarna med en kniv.

Lägg bullarna på den varma bakstenen och grädda ca 20 till 25 minuter.

Ugnsvärme: ca 200°C
Gräddning: 20 - 25 minuter

Recept

SESAMBRÖD

1 paket torrjäst
1 tsk farinsocker
4 dl kärmjöl
500 g vetemjöl (typ 1050)
3 msk sesamfrön
2 strukna tsk havssalt
mjöl för pensling och
sesamfrö att strö över

Beredning

Rör ut jästen med lite socker och en del ljummen kärmjöl. Låt jäsa 15 minuter på varm plats.

Tillsätt jästen med ljummen kärmjöl och övriga ingredienser och knåda till en smidig deg (den skall lossa från bunken). Låt degen jäsa 30 minuter på varm plats. Knåda och forma den till en rund limpa eller ett avlångt bröd.

Pensla med mjöl och strö över sesamfrön. Skära brödet och låt det jäsa i ca 30 minuter.

Skjut in brödet i ugnen med träspaden. Ställ gärna in lite vatten i ugnen.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: 40 minuter
Termometer: 90°C

KÄRMJÖLKSLIMPA

150 g vetemjöl (typ 405)
850 g rågmjöl (typ 997)
10 g jäst
200 g surdeg
5 dl kärmjöl
1 msk havssalt

Beredning:

Sikta ner vete- och rågmjöl i en bunke. Gör en grop i mitten och smula ner jästen. Häll över surdegen och rör ihop det hela med lite mjöl. Låt jäsa under bakduk på varm plats i 20 minuter. Rör om den färdiga degen, tillsätt kärmjöl och havssalt och knåda det hela till en blank och smidig deg. Lägg degen i en mjölad bunke, täck med plastfolie och låt jäsa på varm plats i 1,5 timma.

Bred ut en linneduk i en brödkorg (25-30 cm diameter) och mjöla den ordentligt. Klappa ihop degen, forma den till en rund limpa och lägg den upp och ned i korgen. Tryck till den jämnt. Lägg om linneduken löst. Låt limpan jäsa på varm plats i ytterligare 3 timmar tills den har tilltagit ordentligt i storlek.

Mjöla träspaden. Lägg brödet på spaden och skjut över det med ett ryck på bakstenen. Ställ ett glas med vatten längst ner i ugnen eller spraya ugnen med vatten.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: ca 45 minuter
Termometer: 90°C

GRAHAMSBRÖD

40 g jäst
1 tsk socker
3 dl vatten
600 - 650 g grahamsmjöl (grovt)
1 tsk havssalt
1 tsk farinsocker
1 msk smör eller margarin

Beredning

Lös upp jäst och socker i en bunke med varmt vatten och låt stå på varm plats i 10 minuter tills det bildas små luftblåsor i massan. Häll grahamsmjöl, salt, socker, smör eller margarin i en annan bunke. Tillsätt jästlösningen och arbeta samman det hela till en slät deg. Knåda degen 10 minuter tills den känns smidig. Smörj in degytan med lite fett, täck över med plastfolie och låt degen jäsa i en dryg timma till dubbel storlek.

Klappa ihop degen och dela den i två bitar. Forma två avlånga bröd (ca 15 cm) och skära bröden med en vass, våt kniv 3 ggr på tvären cirka 1 cm djupt. Låt bröden jäsa en stund till och lägg dem sedan på den varma bakstenen. Ställ in ett vattenglas i ugnen eller spraya ugnen med vatten då och då.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: ca 30 minuter
Termometer: 90°C

Recept

KRYDDOFTANDE GROVT BRÖD

250 g rågkross
500 g vetekross
40 g jäst
1 tsk havssalt
1/2 tsk koriander
1/2 tsk anis
5 dl ljummet vatten
150 g surdeg

Beredning

Häll rågmjöl och vetemjöl i en stor bunke och gör en grop i mitten. Tillsätt jäst och 5 msk ljummet vatten i mjölgropen och rör om. Täck degbunken med duk och ställ den att jäsa på varm plats tills det bildas luftblåsor i jästmassan. Tillsätt resten av vattnet, surdegen, havssalt, koriander och anis och knåda degen kraftigt ca 10 minuter (helst i en köksmaskin).

Täck över degen igen och låt den jäsa ca 20-30 minuter. Ta upp degen och knåda den smidigt. Forma en limpa och ställ den att jäsa 30 minuter på varm plats till dubbel storlek. Skåra limpan med en vass kniv.

Lägg brödet på den föruppvärmda bakstenen (175°C) och grädda det i ugnen. Ställ in ett eldfast kärl med vatten i ugnen.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: ca 45 minuter
Termometer: 90°C

KVARGBULLAR

500 g mjöl
salt
1/8- 1/4 l mjölk (ca 1,5-2,5 dl)
40 g jäst
100 g smör
100 g socker
2-4 äggulor

Kvargfyllning:

250 g kvargmassa (t ex kesella)
ca 50 g socker
ca 30 g smör
1-2 ägg
citronskal
200 g hasselnötter
ca 2 msk rom
ev russin

Beredning

Blanda mjöl, salt, mjölk, lite socker och jäst till en deg. Täck över degbunken med en duk och ställ den att jäsa 20-30 minuter på varm plats. Knåda in smör, socker och äggulorna i degen tills den lossar från bunkens kanter. Låt degen jäsa i bunken under duk till dubbel tjocklek.

Ta upp degen och kavla ut den till en 0,5 cm tjock fyrkantig degplatta. Kläd degplattan med den färdigblandade kvargfyllningen och rulla ihop plattan på längden till en kort, tjock rulle. Skär rullen i fingertjocka skivor. Ta undan delbitar som blir över, forma dem till en deg som ev. får jäsa igen. Lägg bullarna på den varma bakstenen och grädda dem 15-20 minuter. Ta ut de färdiggräddade kvargbullarna och pensla dem med glasyr.

Ugnsvärme: 175°C
Gräddning: 15-20 minuter

"FLAMMKUCHEN"

Ingredienser till degen

750 g mjöl
5 dl vatten
20 g jäst
20 g salt

Ingredienser till gräddfyllningen

Smaka av 5 dl sur grädde eller creme fraîche med salt och riven muskot.

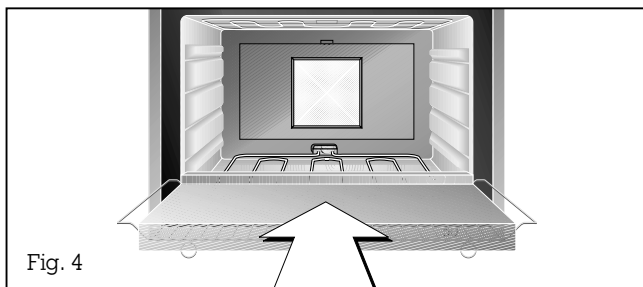
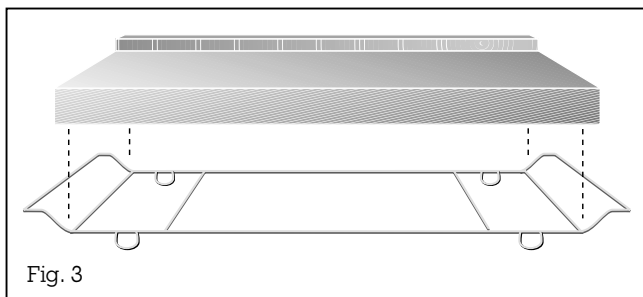
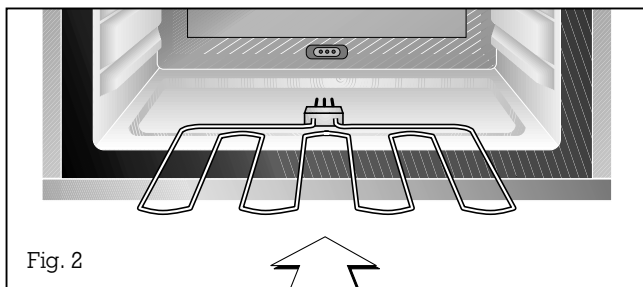
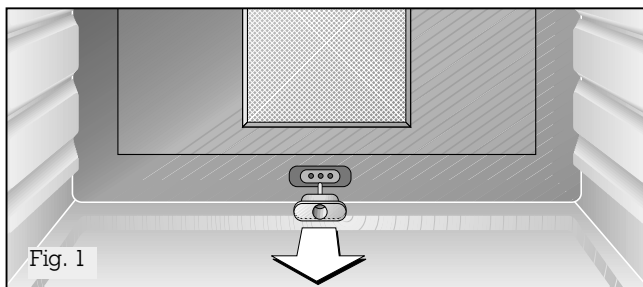
Beredning

Blanda en brödeg av ovanstående ingredienser. Knåda degen till portioner (150 g). Det motsvarar den mängd man behöver för en botten. Kavla ut till en 2 mm tjock botten, rund eller fyrkantig, det spelar ingen roll (det går lättare att skjuta in en rund botten i ugnen med träspaden).

Forma en vacker kant så att grädden inte rinner ner på bakstenen. Lägg degplattan på bakstenen och grädda den snabbt. Häll över gräddfyllningen. För att förhöja smaken kan man lägga på skivad lök och rökta fläsktärningar. Grädda flammkakan lätt gyllenbrun. Ta ur den ur ugnen med träspaden och servera den varm.

Ugnsvärme: 225°C
Gräddning: ca 10 minuter

DK Vedr. brugen



Om det gælder sprød pizza eller frisk brød – vha. bagestenen får De altid bageresultater, som kan sammenlignes med en massiv stenovns, ja, de er da endda bedre, da De nøjagtigt kan regulere bagetemperaturen.

Fremgangsmåde:

- Fjern dækslet fra stikdåsen i bageovnens bagvæg **(kun ved nogle bageovnsmodeller)** (fig. 1).
- Sæt varmelement derefter ind i den tilsvarende stikdåse i bageovnens bagvæg (fig. 2).
(Ved PS 026/027 skal varmelegemet HZ 026 bestilles separat.)
- Læg bagestenen på den medfølgende rist (fig. 3) og sæt risten samt bagestenen over varmelegemet på nederste rille ind i ovnen (fig. 4).
- Vigtigt:** Bagestenen må aldrig lægges direkte på varmelegemet.
- Drej betjeningsknappen „Driftsarter” til positionen Bagesten ( / ).
Drej betjeningsknappen „Temperatur” til den ønskede temperatur.
- Forvarm bageovnen til den temperatur, som er angivet i opskriften, indtil opvarmningssymbolet slukkes. Bagestenen opvarmes af varmeelementet. Det valgte temperaturtrin skal forblive indstillet under hele bagetiden.
Kun bageovne af serien 200: I bagestensdrift fortsætter bageovnen med at opvarme i kort tid, når ovnens låge er åben.
- For at sætte madvarerne, som skal bages, ind i ovnen, kan man benytte den medfølgende træskubber. Madvarerne, som skal bages, lægges direkte på bagestenen; læg ikke bageformer på bagestenen.

Tips og tricks

De har mulighed for at bage flere pizzaer efter hinanden. Derved kan bagetiden forlænges med ca. 1 - 3 minutter pr. pizza. Afhængig af størrelsen kan De også lægge flere pizzaer samtidig på bagestenen.

Til bagning af brød anbefaler vi at anvende kermetemperaturføleren. Sæt temperaturspyddet ind i dejens tykkeste del. Føleren måler temperaturen i brødets indre og frakobler bageovnen, når den indstillede kermetemperatur er blevet opnået.

Efter at bageprocessen er afsluttet, skal knappen drejes til 0 (evtl. kan man slå ovnen tidligere fra for at udnytte restvarmen).

Efter at de færdigbagte madvarer er blevet taget ud af ovnen skal ovnlågen holdes lukket, indtil ovnen er helt afkølet. Kabinetnedkølingen til beskyttelse af de elektroniske dele tilkobles automatisk efter at bageovnen er blevet slået fra. Bagestenen må først tages ud af bageovnen, når den er fuldstændig afkølet.

Rengøring

Fjern grove tilsmudsninger fra den afkølede bagesten. Tag bagestenen fra risten og læg den omvendt på risten igen. Mindre tilsmudsninger brændes op nedefra ved næste brug. Resterne kan derefter fjernes vha. en børste.

Alligevel kan der opstå vedvarende pletter på bagestenen, som dog ikke påvirker smagen af madvarerne, som skal bages.

Bagestenen må ikke renses med vand og sæbe! På grund af fugtigheden kan der opstå revner i materialet.

Vigtigt:

Tag bagestenen samt varmeelementet ud af bageovnen, når den anvendes i normal drift, og sæt dækslet igen ind i stikdåsen i bageovnens bagvæg.

Ved deje, som skal hæve i lang tid, burde overfladen smøres ind med olie eller smeltet smør eller tildækkes med folie eller en fugtig viskestykke, således at der ikke danner sig en sej, tyk hud.

Under bagningen skal deje have mulighed for at udvide sig, uden at overfladen får revner. Dette opnår man ved at lave små huller med en gaffel eller ridser med en kniv.

Lad brødet hæve i en brødkurv, hvori der er lagt et meget tyndt klæde, som er tykt drysset med mel. Dejen lægges i, trykkes fast og smøres ind i olie. Kurve med kraftigt fletværk danner et kraftigere mønster. Den hævede dej vendes ud på bagestenen og bages.

Hævetideme, som er angivet i opskrifterne, er afhængig af luftfugtigheden og lufttemperaturen. Det er vigtigt, at dejen er hævet ca. til det dobbelte. Efter at dejen er hævet, skal den endnu en gang æltes med hånden.

Hænder og bagebræt skal drysses med mel for at dejen ikke klæber. Ælt dejkuglen godt igennem på bagebrættet, indtil dejen er smidig, men ikke klæbrig.

Dej til pizza rulles tyndt ud, så bliver pizzaen særdeles sprød.

Temperaturerne, som er angivet i opskrifterne, er vejledende værdier. Dybfrosne pizzaer tilberedes efter producentens oplysninger.

Vigtigt: Læg ikke rå fisk eller råt kød på bagestenen, da saften fra kødet/fisken kan påvirke madvarenes smag.

Opskrifter

PIZZA-BASISOPSKRIFT

til 3 pizzaer med ca. 20 cm diameter

Pizzadej-basisopskrift

20 g gær
1 knivspids sukker
1/8 l vand
250 g hvedemel
40 g olivenolie
1 tsk salt

Tilberedelse

Melet hældes gennem en sigte ind i en skål. I midten laves en lille fordybning, hvori man kommer gæren i små stykker samt sukkeret. Det hele røres ud i lidt lunkent vand og lidt mel. Dæk skålen og lad den stå et lunt sted, ca. 20 minutter, indtil der dannes bobler.

Derefter laves en blank og smidig dej, mens de øvrige ingredienser tilsættes. Dejen burde slippe skålen. Dæk skålen igen og lad dejen hæve et lunt sted. Dvs. dejen skal forøge sit volumen.

Nu deles dejen i 3 dele, som rulles ud til en rund, ca. 5 mm tyk plade, indtil den har en diameter på 20 cm. Med fingrene formes en rand på ca. 1 cm højde. Under forarbejdning af dejen skal man være opmærksom på, at dejen ikke klæber.

Kom fyld på pizzaen og for at undgå, at der opstår bobler, laves evt. huller i randen med en gaffel. Vha. en træskubber sættes den færdig fyldte pizza ind på den forvarmede bagesten. Og hér gælder jo: øvelse gør mester. Efter ca. 5 minutter tages den brunede, velsmagende pizza vha. træskubberen ud af ovnen.

Mens pizzaen er i ovnen kan den næste allerede tilberedes. Husk at pizzadejen altid skal rulles ud på et meldrysset bord, således at dejen ikke klæber sig fast.

Hvis noget af pizzas fyld ligger på bagestenen, fjernes det hele vha. en dejskraber eller træskubberen.

PIZZA „PUGLIESE”

1 x basisopskrift pizzadej fremstilles.

Ingredienser til fyldet

2 mellemstore løg
4 tomater
1 tsk sellerisalt
lidt peber
oregano
250 g mozzarella
10 anjosfileter
2 tsk kapers
10 sorte oliven
olivenolie

Tilberedelse

Pizzadejen, som er lavet iht. basisopskriften, rulles ud og der kommes lidt olie på. Tomaterne skæres ind på kryds og tværs, og der hældes kogende vand over. Tomaterne flåes, afstenes, skåres i stykker og fordeles på pizzaen. Løgene skæres i små terninger og drysses jævnt over pizzaen. Nu krydres det hele med sellerisalt og peber.

Anjosfileterne lægges i strimler på pizzaen. Til sidst fordeles kapers og sorte oliven på den.

Med skåret mozzarella tildækkes pizzaen. Derefter kommes rigeligt med oregano på og igen olivenolie - på den måde bliver pizzaen særdeles saftig. Vha. den meledede træskubber sættes pizzaen på den forvarmede bagesten.

Temperatur: 300 °C
Bagetid: 4-5 minutter

PIZZA „QUATTRO-STAGIONI”

1 x basisopskrift pizzadej fremstilles.

Ingredienser til fyldet

2 spsk champignoner
4-5 artiskokhjerter
2 tomater
1 løg
6 ansjosfileter
8 sorte oliven
6 skiver pebersalami
oregano
250 g mozzarella
olivenolie

Tilberedelse

Pizzadejen rulles 5 mm tyk ud. Hver fjerdedel af pizzaen, som man er kommet lidt olie på, fyldes med hhv. champignoner, artiskokker, flåede tomater og pebersalami.

På salami kommes løg i små terninger og ansjosfilterne. Over det hele drysser man mozzarella i terninger og derefter oliven. Alt krydres rigeligt med oregano, måske kommes endnu en gang lidt olivenolie på.

Temperatur: 300 °C
Bagetid: 4-5 minutter

Opskrifter

PIZZA „PESCATORI”

1 x basisopskrift pizzadej fremstilles.

Ingredienser til fyldet

100 g muslinger i saltvand eller marinade
100 g rejer, dybfrossen eller fra dåsen
12 sorte oliven
2 tsk kapers
salt
250 g mozzarella
2 mellemstore, flåede tomater
hvidløgssalt
oregano
1 sursyltet rød peberfrugt
olivenolie

Tilberedelse

På den forberedte pizza kommes lidt olivenolie. Derpå fordeles jævnt muslinger og rejer, som er godt dryppet af. Tomaterne flåes, afstenes, skæres i skiver og lægges på pizzaen, og der kommes hvidløgssalt på. Derefter drysses kapers og oliven på. Pizzaen tildækkes med mozzarella i skiver og pyntes med de sursyltede peberfrugtstrimler. Smag til med lidt peber og rigeligt oregano, og kom til sidst igen lidt olivenolie på.

Temperatur: 300°C
Bagetid: 4-5 minutter

PIZZA „ROMANA”

1 x basisopskrift pizzadej fremstilles.

Ingredienser til fyldet

500 g tomater
basilikum
oregano
100 g salami
6 ansjosfileter
150 g mozzarella
12 sorte oliven
peber
salt
olivenolie

Tilberedelse

Den udrullede pizzadej fyldes med tomaterne, som er blevet blancheret, flået, afstenet og groft skåret. Basilikum og oregano samt den skårne salami drysses nu derover. Mozzarella skæres i terninger og fordeles derpå. Til sidst kommes ansjosfileter og oliven og måske lidt olivenolie på. Smag til med peber.

Temperatur: 300°C
Bagetid: 4-5 minutter

BIRKESKAGE

Dej:	Fyld:
500 g mel	150 g birkes (malet)
salt	1/4 l mælk (knap)
1/8 - 1/4 l mælk	30 g smør
40 g gær	150 g sukker
100 g fedt	80 g sultaniner
2 æg	50 g nødder
	citronskal
	1 spsk rom

Tilberedelse

Lav en dej med mel, salt, mælk, lidt sukker og gær. Dejen tildækkes og stilles til hævnning et lunt sted, ca. 20 minutter. Tilsæt, smør, sukker og æggeblommen, og ælt dejen godt igennem, indtil den slipper skålen. Dejen tildækkes endnu en gang og stilles til hævnning, indtil den er blevet dobbelt så stor. Derefter rulles dejen ud til en godt 1/2 cm tyk aflang plade. Dejen smøres med smeltet smør og fylden smøres på. Rul den sammen og form en ring. Pensl med smeltet smør eller æggeblomme. Kagen lægges på den forvarmede bagesten og bages ved 175°C, ca. 40 minutter.

Birkeskagen tages ud af ovnen vha. træskubberen og overtrækkes med en arrakglasur.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: 30-40 minutter
Temperaturføler: 90-94°C

Fyld:

Bring mælk med smør og vanilje eller revet citronskal i kog og tilsæt frisk malet birkes og sukker. På svagt blus koges det ca. 10 minutter til en tyk grød. Groft hakkede nødder, sultaniner og 1 spsk rom røres i. Tilsæt et æg efter ønske og smag til.

Opskrifter

HØRFRØBOLLER

400 g hvedemel
125 g hørfrø
2 tsk groft salt
30 g gær
3/8 l vand

Tilberedelse:

Vandet afmåles og kommes i røreskålen. Gær og salt tilsættes og røres ud heri. Hvedemel drysses langsomt ned i røreskålen. Med maskinen gennemæltes det hele i 7 minutter. Sæt skålen til side og lad dejen hvile.

Hørfrø males og tilsættes frisk. Det hele gennemæltes i yderligere 10 minutter. Tag den færdigæltede dej ud af røreskålen og form rundstykker med det samme (vægt 50 g). Snit dem på kryds og tværs med en skarp kniv og bag dem med det samme. Et fad med vand sættes ind i ovnen.

Bagetemperatur: ca. 200°C
Bagetid: 15-20 minutter

HVEDEBRØD - 2 brød

30 g gær
1 kop lunkent vand (30°C)
1 spsk sukker
500 g hvedemel (type 550)
2 tsk salt
25 g smør eller margarine
ca. 3/8 l lunkent vand (30°C)

Tilberedelse:

Gær og sukker røres ud i vandet i koppen. Melet hældes gennem en sigte i en bageskål. I midten laves en fordybning, hvori man kommer den opløste gær. Nu røres melet sammen med gæren, startende i midten. Salt og den smeltede margarine eller smør kommes efterhånden i vandet. Dejen røres indtil der opstår bobler og den slipper skålen. Drys mel på, dæk bageskålen med et klæde og stil den et lunt sted til hævnning. Når dejen er blevet dobbelt så stor, kan den videreforarbejdes. Efter 30 til 40 minutter lægges dejen på et meldrysset bagebræt og æltes godt igennem. Form dejen til en eller to aflange brød, tildæk dem og lad dem efterhæve godt 15 minutter. Snit dem på længden med en skarp kniv. Pensl brødene med vand og læg dem på den forvarmede bagesten. Brødet bages ca. 30 til 40 minutter på bagestenen. De kan her arbejde med temperaturføleren (90°C). Brødet skal være gyldenbrun og lyde hult, når man banker på brødets bund. Efter bagningen smøres brødet ind i vand, så får det en rigtig dejlig glans.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: 30-40 minutter
Temperaturføler: 90°C

RUNDSTYKKER MED KRYDDERURTER

100 g blandede, friske krydderurter
(dild, løvstikke, persille)
350 g mel (type 1050)
150 g hvedeskrå (type 1700)
1 pakke tørgær
1 tsk sukker
2 tsk salt
lidt frisk peber
80 g margarine eller smør
1 æg
ca. 1/4 l mælk
1 æggeblomme til pensling

Tilberedelse:

Krydderurterne vaskes, tørres og hakkes fint. Begge slags mel kommes i en skål. Gæren og sukkeret røres ud i en del af den lunkne mælk og stilles til hævnning et lunt sted, ca. 15 minutter.

Gæren og de øvrige ingredienser æltes sammen med melet, indtil dejen slipper skålen som stor bolle. Stilles til efterhævning et lunt sted, ca. 30 minutter.

Form ca. 10 rundstykker (vægt 50 g) og pensl dem med pisket æggeblomme. Snit dem på tværs.

Læg dem på den forvarmede bagesten og bag dem ca. 20 til 25 minutter.

Bagetemperatur: ca. 200°C
Bagetid: 20-25 minutter

SESAMBRØD

1 pakke tørgær
1 tsk brun sukker
0,4 l kæmemælk
500 g hvedemel (type 1050)
3 spsk sesamfrø
2 tsk groft salt
mælk til pensling og
sesam til drysning

Tilberedelse

Gæren og lidt sukker røres ud i en del lunken kæmemælk. Stilles til hævnings et lunt sted, 15 minutter.

Gær æltes sammen med lunken kæmemælk og de øvrige ingredienser, indtil dejen slipper skålens rand. Stilles til hævnings et lunt sted, 30 minutter, æltes igennem og formes til et ovalt eller aflangt brød.

Pensl med mælk og drys sesam over. Snit brødet på skrå og lad det efterhæve, ca. 30 minutter.

Med træsliberen sættes brødet ind i ovnen. Det anbefales at sætte lidt væske ind i ovnen.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: 40 minutter
Temperaturføler: 90°C

KÆRNEMÆLKBRØD

150 g hvedemel (type 405)
850 g rugmel (type 997)
10 g gær
200 g surdej
1/2 l kæmemælk
1 spsk groft salt

Tilberedelse

Hvede- og rugmel hældes gennem en sigte i en skål. Lav en fordybning i midten og kom gæren i. Hæld surdejen over og rør den sammen med lidt mel fra fordybningens rand. Tildækkes og sættes et lunt sted til hævnings, 20 minutter. Rør dejen igennem, kom kæmemælk og det grove salt i og gennemælt det hele. Dejen skal bearbejdes, indtil den er blank og smidig og slipper brædet. Læg den i en mældrysset skål og tildæk den med folie. Stil den et lunt sted til hævnings, 1 1/2 timer.

I en brødkurv (25 - 30 cm diameter) lægges et fint linnedklæde og mel drysses tykt på. Slå nu dejen sammen og form et rundt brød og læg det ind i kurven, med oversiden nedad. Tryk brødet jævnt fast og læg klædet løst derover. Stilles et lunt sted til efterhævnings i 3 stimer, indtil dejen er blevet væsentligt større.

Træsliberen drysses godt med mel. Sæt brødet på den og få det på bagestenen. Sæt et glas vand i ovnen eller kom væske i vha. en vandsprøjte.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: ca. 45 minutter
Temperaturføler: 90°C

GRAHAMSBRØD

40 g gær
1 tsk sukker
0,3 l vand
600 - 650 g grahamsmel (groft)
1 tsk groft salt
1 tsk brun sukker
1 spsk smør eller margarine

Tilberedelse:

Gær og sukker røres ud i lunkent vand, stilles et lunt sted til hævnings, 10 minutter, indtil dejen danner bobler. Grahamsmel, salt, sukker og smør eller margarine kommes i en anden skål. Gæroløsningen hældes til og det hele forarbejdes til en blank dej. Dejklumpen gennemælt i 10 minutter, indtil den er smidig. Dejklumpens overflade smøres lidt, tildækkes med folie og stilles til hævnings, en god time. Dejen burde fordoble sig.

Derefter slås dejen sammen og deles i to. Form to aflange brød på ca. 15 cm og snit dem 3 gange 1 cm dyb på tværs med en skarp, våd kniv. Lad brødet efterhæve sig i kort tid og sæt det på den opvarmede bagesten. Det anbefales at sætte et kar med vand ind i ovnen eller at sprøjte af og til med en vandsprøjte ind i ovnen.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: ca. 30 minutter
Temperaturføler: 90°C

Opskrifter

KRYDDERBRØD

250 g rugskrå
500 g hvedeskrå
40 g gær
1 tsk groft salt
1/2 tsk koriander
1/2 tsk anis
1/2 l lunkent vand
150 g surdej

Tilberedelse

Kom rugskrå og hvedeskrå i en større skål og lav en fordybning i midten. Gær og 5 spsk lunkent vand kommes i fordybningen og røres sammen. Skålen tildækkes med et klæde og stilles et lunt sted, indtil gæren danner bobler. Så tilsættes det resterende vand, surdejen og det grove salt og krydderierne, og dejen gennemæltes godt i ca. 10 minutter (helst med en food processor).

Dejen tildækkes igen med et klæde og stilles til hævnning, ca. 20 til 30 minutter. Gennemmælt dejen endnu en gang og form et brød. Stil brødet et lunt sted til efterhævning, ca. 30 minutter, indtil det er dobbelt så stort. Rids brødet med en skarp kniv.

Sæt det på den forvarmede bagesten (175°C) til bagning. Det anbefales at stille et ildfast kar med vand ind i ovnen.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: ca. 45 minutter
Temperaturføler: 90°C

GÆRSNEGLE

500 g mel
salt
1/8 - 1/4 l mælk
40 g gær
100 g smør
100 g sukker
2 - 4 æggeblomme

Kvargfyld

250 g kvarg
ca. 50 g sukker
ca. 30 g smør
1 - 2 æg
citronskal
200 g hasselnødder
ca. 2 spsk rom
evtl. rosiner

Tilberedelse:

Lav en fordej til gærdejen af mel, salt, mælk, lidt sukker og gær. Tildæk den og stil den et lunt sted til hævnning, 20 - 30 minutter. Smør, sukker og æggeblomme æltes i, indtil dejen slipper skålen. Lad den tildækkede dej efterhæve, indtil den er blevet dobbelt så stor.

Den hævede dej rulles 1/2 cm tyk ud til en aflang plade. Smør det forbedte fyld på dejpladen. Rul dejpladen sammen på det lange led, således at der opstår en kort, tyk roulade. Skær rouladen i fingertykke skiver. Bøj den yderste dejende ind under sneglen. Lad dejen evt. efterhæve.

Sæt gær snegle på den forvarmede bagesten og bag dem i 15 til 20 minutter. De færdige gær snegle tages ud af ovnen og overtrækkes med en glasur.

Bagetemperatur: 175°C
Bagetid: 15 - 20 minutter

„ALSACISK TÆRTE”

Ingredienser til dejen

750 g mel
1/2 l vand
20 g gær
20 g salt

Ingredienser til flødeblanding

1/2 l symet fløde eller creme fraiche
smages til med salt og reven muskatnød

Tilberedelse

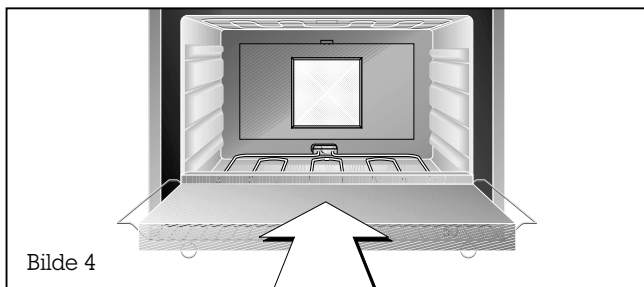
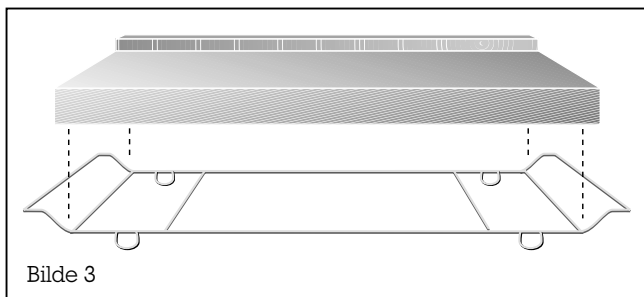
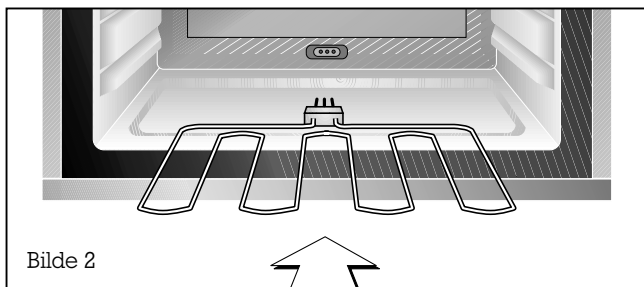
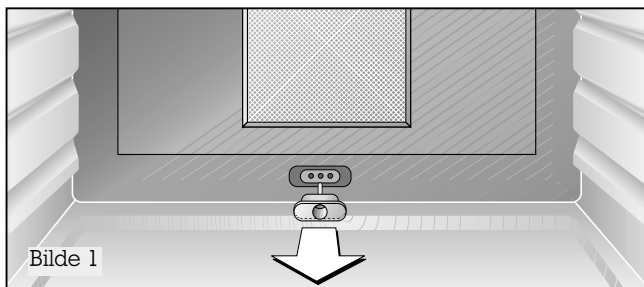
Med disse ingredienser fremstilles en brødej. Derefter ælter man dejen til portioner (150 g). Dette svarer til dén mængde, som man skal bruge til bunden. Rul dejen ud, indtil bunden er ca. 2 mm tyk. Det er lige meget, om dejpladen er rund eller aflang (den runde form er nemmere at sætte ind i bageovnen vha. træskubberen).

Form en rand, således at fløden ikke løber på bagestenen. Sæt den formede dejbund på bagestenen og lad den ganske kort bage på. Kom flødeblandingen på. Hvis man vil, kan man lægge skårne løg og røget spæk i terninger på.

„Alsacisk tærte” skal lades brune let, tages ud vha. træskubberen og serveres varmt.

Bagetemperatur: 225°C
Bagetid: ca. 10 minutter

NO Til bruk



Om sprø pizza eller ferskt brød – med stekesteinen får du stekeresultater som kan sammenlignes med dem du får i en massiv steinovn, til og med overtreffer denne fordi du kan regulere steketemperaturen nøyaktig.

Slik går du frem:

- Fjern dekkplaten fra stikkontakten på stekeovnsens bakvegg (**kun ved noen stekeovnsmodeller**) (bilde 1).
- Sett så varmelegemet i den tilsvarende stikkontakt på stekeovnsens bakvegg (bilde 2). (Ved PS 026/027 må varmelegemet HZ 026 bestilles separat.)
- Legg stekesteinen på den medleverte risten (bilde 3) og skyv rist og stekestein over varmelegemet på nederste spor i ovnen (bilde 4).
Viktig: Legg stekesteinen aldri direkte på varmelegemet.
- Drei »Driftsmodusbryteren« til posisjon stekestein ( / ).
- Drei »Temperaturbryteren« til ønsket temperatur.
- Forvarm stekeovnen til temperaturen angitt i oppskriften til oppvarmingssymbolet slukner. Stekesteinen oppvarmes med varmeelementet. La det valgte temperaturtrinnet være innstilt under steketiden.
Kun stekeovner i serien 200: I stekesteinsdrift varmer ovnen ved åpent dør i kort tid videre.
- For å skyve inn maten kan du bruke den vedlagte treskyveren. Maten legges direkte på stekesteinen, legg ikke brød-/kakeformer på stekesteinen.

Tips og tricks

Du har muligheten til å steke flere pizzaer etter hverandre. Derved kan steketiden pr. pizza forlenges med ca. 1 - 3 minutter. Alt etter størrelse kan du også legge flere pizzaer samtidig på stekesteinen.

Når du baker brød, anbefaler vi å bruke kjernetemperaturføleren. Stikk temperaturspidet i det tykkeste stedet i deigen. Føleren måler temperaturen i brødets indre og kobler stekeovnen ut når den innstilte kjernetemperaturen er oppnådd.

Drei bryteren på 0 etter stekingens slutt (koble evt. ut tidligere for å utnytte restvarmen).

Etter at du har tatt ut maten lar du stekeovnsdøren være lukket så lenge til ovnen er fullstendig avkjølt. Huskjølingen for beskyttelse av elektroniske deler kobles automatisk inn etter utkobling av stekeovnen. Ta stekesteinen først ut av ovnen når den er fullstendig avkjølt.

Rengjøring

Fjern grovt smuss fra den avkjølte stekesteinen. Fjern stekesteinen fra risten og legg stekesteinen igjen på risten etter å ha snudd den. Små tilsmussinger brennes av nedenfra ved neste bruk. Deretter kan du fjerne rester med en børste.

På tross av avbrenningen kan det oppstå varige flekker på stekesteinen som ikke påvirker matens smak.

Rengjør ikke stekesteinen med vann og såpe! Det kan oppstå riss i materialet på grunn av fuktighet.

Viktig:

Ta stekestein og varmeelement ut av stekeovnen ved normal drift og sett dekkplaten igjen inn i stikkkontakten på stekeovnens bakvegg.

Ved deiger som må heve seg i lengre tid, bør overflaten pensles med olje eller flytende smør eller tildekkes med plastfolie eller et fuktig kjøkkenhåndkle, slik at det ikke dannes seig, tykk skorpe.

Under steking må det være mulig at deigen kan utvide seg uten at overflaten revner. Dette oppnås ved å stikke inn flere ganger med en gaffel eller ved å skjære inn med en kniv.

La brød heve seg i en brødkurv som er lagt ut med en helst tynn duk som det er strødd passe mel over. Legg deigen i, trykk den fast og olje den inn. Kurver med kraftig flettverk gir et kraftigere mønster. Hvelv den hevete deigen på stekesteinen og stek den.

Tidene for heving av deigen oppgitt i oppskriftene er avhengig av luftfuktighet og lufttemperatur. Det er viktig at deigens volum omtrent har fordoblet seg. Etter deigen har hevet seg bør den knas godt igjennom en gang til for hånd.

Strø mel over hendene og bakebrett slik at deigen ikke kleber. Kna deigkulen godt igjennom på bakebrettet til deigen er smidig men kleber ikke lenger.

Kjevle ut deigen tynt for pizzaen, på denne måten blir den spesielt sprø.

Temperaturene oppgitt i oppskriftene er veiledende verdier. Tilbered dypfryst pizza etter produsentens angivelser.

Viktig: Legg ikke rå fisk eller rått kjøtt på stekesteinen, saft som renner ut kunne påvirke smaken til maten negativt.

Oppskrifter

PIZZA-GRUNNOPPSKRIFT

for 3 pizzaer på ca. 20 cm diameter

Pizzadeig-grunnoppskrift

20 g gjær
1 knivsodd sukker
1/8 l vann
250 g hvetemel
40 g olivenolje
1 teskje salt

Tilberedning

Sikt mel i en bolle. Lag en fordypning i midten, smuldre inn gjær og tilsett sukkeret. Rør i litt lunkent vann og bland det med litt mel. Dekk til og la det heve seg i 20 minutter på et varmt sted. Lag en glatt, smidig deig ved å tilføye de øvrige ingrediensene. Deigen bør løsne fra bakebollen. Dekk til, sett den en gang til på et varmt sted og la den heve seg. Det vil si, volumet må øke.

Del nå deigen opp og trykk, trekk eller kjevle ut 3 runde kaker som hver er ca. 5 mm tykk og har en diameter på 20 cm. Form nå med fingrene en kant på ca. 1 cm høyde. Pass ved bearbeiding av deigen på at den ikke kleber.

Forsyn pizzaen rikelig med fyllet, stikk evt. med en gaffel i kanten slik at det ikke dannes blærer. Legg den ferdig pyntete pizzaen på trespaden som er strødd med mel og sett den med et rykk på den forvarmede stekesteinen. Her gjelder det: Øvelse gjør mester. Etter ca. 5 minutter kan du ta ut den brune, velsmakende pizzaen med trespaden.

I den tiden pizzaen stekes, kan du allerede tilberede den neste. Glem ikke å kjevle ut pizzadeigen rikelig med mel slik at deigen ikke henger fast. Hvis det en gang skulle ligge litt fyll fra pizzaen på stekesteinen, ta slikkepotten eller trespaden og fjern det.

PIZZA „PUGLIESE“

Lag 1 x grunnoppskrift pizzadeig.

Ingredienser for fyllet

2 middelsstore løker
4 kjøttfulle tomater
1 teskje sellerisalt
litt pepper
oregano
250 g mozzarella
10 ansjosfileter
2 teskeer kapers
10 svarte olivener
olivenolje

Tilberedning

Pizzadeigen laget ifølge grunnoppskriften kjevles godt ut, pensles lett med olivenolje. Tomatene skjæres inn kryssvis, forvelles kort, flåes, kjernene fjernes, tomatene skjæres i stykker og fordeles på pizzaen. Løkene skjæres i terninger og strøs jevnt over pizzaen. Nå krydres alt med sellerisalt og pepper.

Fordel ansjosfiletene stripeformet på pizzaen. Til slutt fordeles kapers og svarte olivener.

Pizzaen dekkes til med oppskåret mozzarella og deretter strøs det rikelig med oregano på, evt. dryppes litt olivenolje på, pizzaen blir derved spesielt saftig. Legg pizzaen på trespaden som er bestrødd med mel og sett den på den forvarmede stekesteinen.

Temperatur: 300°C
Steketid: 4-5 minutter

PIZZA „QUATTRO-STAGIONI“

Lag 1 x grunnoppskrift pizzadeig.

Ingredienser for fyllet

2 spiseskjeer med sjampinjonger
4-5 artisjokkhjerter
2 tomater
1 løk
6 ansjosfileter
8 svarte olivener
6 skiver peppersalami
oregano
250 g mozzarella
olivenolje

Tilberedning

Kjevle ut pizzadeig 5 mm tykk. På pizzaen som først er penslet lett med olje fordeles henholdsvis en fjerdedel sopper, artisjokkhjerter, flåede tomater og peppersalami.

På salamien fordeler man løkene skåret i små terninger og ansjosfiletene. Over det hele kommer nå mozzarellaen skåret i terninger og til slutt olivene. Alt krydres rikelig med oregano og det dryppes evt. en gang til på olivenolje.

Temperatur: 300°C
Steketid: 4-5 minutter

Oppskrifter

PIZZA „PESCATORI”

Lag 1 x grunnoppskrift pizzadeig.

Ingredienser for fyllet

100 g muslinger i saltvann eller marinade
100 g reker, dypfryst eller på boks
12 svarte olivener
2 teskjeer kapers
1 knivsodd salt
250 g mozzarella
2 middelsstore, flåede tomater
hvitløksalt
oregano
1 rød paprikafrukt, lagt ned i eddiklake
olivenolje

Tilberedning

Pensle den forberedte pizzaen lett med olivenolje. Muslingene og rekene som har godt dryppet av seg fordeles jevnt på. Fjern kjemene fra de flåede tomater og skjær dem i skiver, fordel dem på pizzaen og krydre med hvitløksalt. Etterpå strøs kapers og olivener på. Pizzaen dekkes til med mozzarella skåret i skiver og pyntes med de sure paprikastrimlene. Til slutt tilsettes en knivsodd pepper, rikelig oregano og en gang til noen dråper olje.

Temperatur: 300°C
Steketid: 4-5 minutter

PIZZA „ROMANA”

Lag 1 x grunnoppskrift pizzadeig.

Ingredienser for fyllet

500 g tomater
basilikum
oregano
100 g salami
6 ansjosfileter
150 g mozzarella
12 svarte olivener
pepper
salt
olivenolje

Tilberedning

På pizzadeigen som er kjevlet ut fordeles de forvellede, flåede tomater som er skåret i store stykker. På dette fordeles nå basilikum og oregano og den oppskårete salamien. Skjær mozzarellaen i terninger og fordel den, og til slutt ansjosfileter og olivener, drypp evt. litt olivenolje på pizzaen. Krydre med pepper.

Temperatur: 300°C
Steketid: 4-5 minutter

VALMUEKAKE

Deig:

500 g mel
salt
1/8 - 1/4 l melk
40 g gjær
100 g fett
2 egg

Fyll:

150 g valmuefrø (malt)
1/4 l melk (knapp)
30 g smør
150 g sukker
80 g sultanarosiner
50 g nøtter
sitronskall
1 spiseskjeer rom

Tilberedning:

Lag en deig til forheving av mel, salt, melk, litt sukker og gjær. Dekk til og la den heve seg i 20 minutter på et varmt sted. Kna inn smør, sukker og eggeplommer til deigen løsnes fra bakebollen. La deigen heve seg en gang til til dobbel størrelse. Kjevle ut deigen til en firkant som er vel 1/2 cm tykk. Pensle den med smeltet smør og smør på fyllet. Rull den opp løst. Form den til en ring. Pensle den med smeltet smør eller eggeplomme. Legg den på den forvarmede stekesteinen og bak den ved 175°C, ca. 40 minutter. Ta kaken med trespaden ut av ovnen. Glassere med romglasur.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: 30 - 40 minutter
Temperaturføler: 90 - 94°C

Til fyll:

La melk koke opp med smør og vanilje eller raspet citronskall, tilsett ferskt malt valmuefrø og sukker. La det småkoke i ca. 10 minutter til en tykk grøt. Bland i grovt hakkede nøtter, sultanarosiner og 1 spiseskje med rom. Tilsett etter ønske egg og smak til.

LINFRØRUNDSTYKKER

400 g hvetemel
125 g linfrø
2 teskjeer havsalt
30 g gjær
3/8 l vann

Tilberedning:

Mål vannet og hell det i en blandebolle. Tilsett gjær og havsalt som løses opp i maskinen som er i gang. La hvetemelet langsomt risle ned i bollen. Kna det hele med maskinen i 7 minutter. Slå av og la deigen hvile litt.

Mal linfrøet og tilsett det. La det hele knas gjennom en gang til i 10 minutter. Ta den ferdige deigen ut av bollen og form med en gang rundstykker (oppveiet vekt 50 g). Skjær med en skarp kniv kryssvis inn i overflaten og bak med en gang. Sett en beholder med vann i stekeovnen.

Steketemperatur: ca. 200°C
Steketid: 15-20 minutter

HVITT BRØD - 2 brød

30 g gjær
1 kopp med lunkent vann (30°C)
1 spiseskje sukker
500 g hvetemel (type 550)
2 teskjeer havsalt
25 g smør eller margarin
ca. 3/8 l lunkent vann (30°C)

Tilberedning:

Smuldre gjær og løs den sammen med sukkeret opp i vannet i koppen. Sikt melet i en bolle. Lag en fordypning i midten og tilsett oppløst gjær. Melet røres nå fra midten sammen med gjæren. Gi salt og smeltet margarin eller smør litt etter litt i vannet mens deigen røres. Rør deigen så lenge til den er hevet og løsner fra bakebollen. Strø over med mel, dekk bollen til med en duk og sett den på et varmt sted slik at deigen kan heve seg. Når den har fått dobbel størrelse kan den bearbeides videre. Legg etter 30 til 40 minutter deigen på en stekeplate strødd over med mel og kna kraftig gjennom. Form en eller to ruller, dekk til og la den heve seg en gang til i 15 minutter. Skjær den inn på langs med en skarp kniv. Pensle med vann og legg den på den forvarmede stekesteinen. Bak brødet i ca. 30 til 40 minutter på stekesteinen. Du kan her arbeide med temperaturføleren (90°C). Brødet bør være gyllenbrunt og når man banker på bunnen må det høres en hul lyd. Pensle det etter baking med litt vann, slik får brødet en pen glans.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: 30-40 minutter
Temperaturføler: 90°C

URTERUNDSTYKKER

100 g blandede, ferske urter
(dill, løpstikke, persille)
350 g mel (type 1050)
150 g grovmalt hvete (type 1700)
1 pakke tørrgjær
1 teskje sukker
2 teskjeer havsalt
litt fersk pepper
80 g margarin eller smør
1 egg
ca. 1/4 l melk
1 eggeplomme til å smøre på

Tilberedning:

Vask, tørk og finhakk urtene. Hell begge sorter mel i en bolle. Rør gjæren sammen med en del av den lunkne melken og sukkeret. La den heve seg på et varmt sted i ca. 15 minutter.

Kna gjæren og de øvrige ingredienser sammen med melet til deigen løsnes fra bollekanten som en bolle. La den heve seg en gang til på et varmt sted i ca. 30 minutter.

Form ca. 10 rundstykker (oppveiet vekt 50 g) og smør det med vispet eggeplomme. Skjær dem oppe inn kryssvis.

Legg dem på den forvarmede stekesteinen og la dem bake i ca. 20 til 25 minutter.

Steketemperatur: ca. 200°C
Steketid: 20-25 minutter

Oppskrifter

SESAMBRØD

1 pakke tørrgjær
1 teskje brunt sukker
0,4 l kjernemelk
500 g hvetemel (type 1050)
3 spiseskjeer sesamfrø
2 strøkete teskjeer havsalt
melk til å smøre inn med og
sesam til å strø over

Tilberedning

Rør gjæren sammen med litt sukker og en del lunken kjernemelk. La den heve seg på et varmt sted i 15 minutter.

Kna gjær sammen med lunken kjernemelk og de øvrige ingrediensene til deigen løsnes fra bakebollen. La den heve seg på et varmt sted i 30 minutter, kna godt igjennom og form en leiv eller et avlangt brød.

Smør inn med melk og strø over med sesamfrø. Skjær inn overflaten og la den heve seg en gang til i ca. 30 minutter.

Skyv brødet med trespaden inn i ovnen. Vi anbefaler å gi litt fuktighet i ovnen.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: 40 minutter
Temperaturføler: 90°C

KJERNEMELKBRØD

150 g hvetemel (type 405)
850 g rugmel (type 997)
10 g gjær
200 g surdeig
1/2 l kjernemelk
1 spiseskje havsalt

Tilberedning:

Sikt hvete- og rugmel i en bakebolle. Lag en fordypning i midten. Smuldre inn gjær, hell surdeigen over og rør det sammen med litt mel fra fordyppningens kant. Dekk til og la den heve seg på et varmt sted i 20 minutter. Rør deigen i midten under, tilsett kjernemelk og havsalt og sett i gang med og kna. Deigen bearbeides så lenge til den løsner glatt og smidig fra brettet. Hell den i en bolle strødd med mel og dekk til med folie, la den heve seg på et varmt sted i 1 1/2 timer.

Legg en fin linduk i en brødkurv med 25-30 cm diameter og strø i tykt med mel. Slå nå deigen sammen, form en rund leiv og legg den med oversiden ned i kurven, trykk jevnt til. Slå duken løst over hverandre. La deigen heve seg på et varmt sted i ytterligere 3 timer til den er blitt vesentlig større.

Strø godt med mel på trespaden. Legg brødet på og skyv brødet raskt opp på stekesteinen. Sett et vannglass på bunnen eller sprøyt vann i stekeovnen med en sprøyteflaske.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: ca. 45 minutter
Temperaturføler: 90°C

GRAHAMBRØD

40 g gjær
1 teskje sukker
0,3 l vann
600-650 g grahammel (grovt)
1 teskje havsalt
1 teskje brunt sukker
1 spiseskje smør eller margarin

Tilberedning

Løsne gjær og sukker i lunkent vann, la det stå på et varmt sted i 10 minutter til deigen har hevet seg. Hell grahammel, salt, sukker og smør eller margarin i en annen bolle. Hell i gjæroppløsningen og kna det hele til en glatt deig. Kna igjennom deigen i 10 minutter til den føles smidig. Fett deigbollens overflate lett inn, dekk til med folie og slå den så sammen og del opp i to stykker.

Form to avlange brød på ca. 15 cm og skjær tre ganger dypt inn på tvers med en skarp, våt kniv. La brødet heve seg en gang til i kort tid og legg det så på den oppvarmete stekesteinen. Vi anbefaler å sette en beholder med vann inn i ovnen eller å sprøyte av og til vann med en sprøyteflaske i ovnen.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: ca. 30 minutter
Temperaturføler: 90°C

Oppskrifter

KRYDDERBRØD

250 g grovmalt rug
500 g grovmalt hvete
40 g gjær
1 teskje havsalt
1/2 teskje koriander
1/2 teskje anis
1/2 l lunkent vann
150 g surdeig

Tilberedning:

Hell grovmalt rug og hvete i en større bolle, lag en fordypning i midten. Legg gjær og 5 spiseskjeer lunkent vann i fordypningen og rør det sammen. Dekk til med en duk og la det heve seg på et godt temperert sted til gjæren har hevet seg. Tilsett så resten av vannet, surdeig, havsalt og smakstilsetninger og kna deigen meget godt igjennom i ca. 10 minutter (helst med en mixmaster).

Dekk deigen igjen til med en duk og la den heve seg i ca. 20 til 30 minutter. Kna en gang til igjennom og form deigen til en leiv. Deigen bør heve seg på et varmt sted i ca. 30 minutter til dobbel størrelse. Riss så lett inn med en skarp kniv.

Skyv deigen på den forvarmede stekesteinen (175°C) og la den stekes. Vi anbefaler å sette en ildfast beholder med vann inn i ovnen.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: ca. 45 minutter
Temperaturføler: 90°C

KVARGTEBRØD AV GJÆRDEIG

500 g mel
salt
1/8 - 1/4 l melk
40 g gjær
100 g smør
100 g sukker
2-4 eggeplommer

kvargfyll

250 g kvarg
ca. 50 g sukker
ca. 30 g smør
1-2 egg
sitronskall
200 g hasselnøtter
ca. 2 spiseskjeer rom
evt. rosiner

Tilberedning

Lag av mel, salt og melk, litt sukker og gjær en deig til forheving for gjærdeigen. Dekk til og la den heve seg på et varmt sted i 20-30 minutter. Kna inn smør, sukker og eggeplommer til deigen løsner fra bakebollen. La deigen tildekket heve seg en gang til til dobbel størrelse.

Kjevle ut deigen 1/2 cm tykk til en firkant. Smør fyllet på deigplaten. Rull opp deigplaten på langs slik at det oppstår en kort, tykk rulle. Skjær av fingertykke skiver. Slå deigendene under. La deigen evt. heve seg en gang til.

Sett tebrødene på den forvarmede stekesteinen og la dem stekes i 15 til 20 minutter. Ta ut de ferdige tebrødene og hell over glasur.

Steketemperatur: 175°C
Steketid: 15-20 minutter

FLAMMKUCHEN

Ingredienser for deigen

750 g mel
1/2 l vann
20 g gjær
20 g salt

Ingredienser for rømmefyll

Smak til 1/2 l rømme eller creme fraîche med salt og revet muskatnøtt

Tilberedning

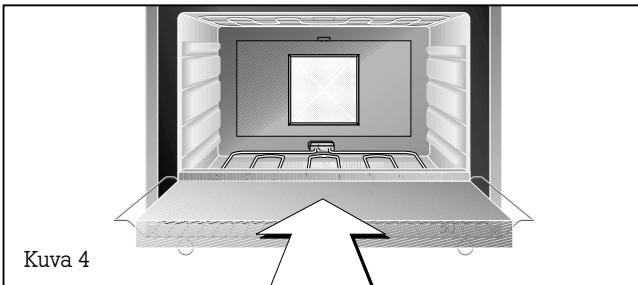
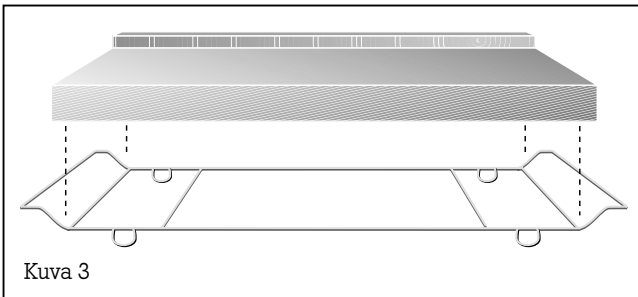
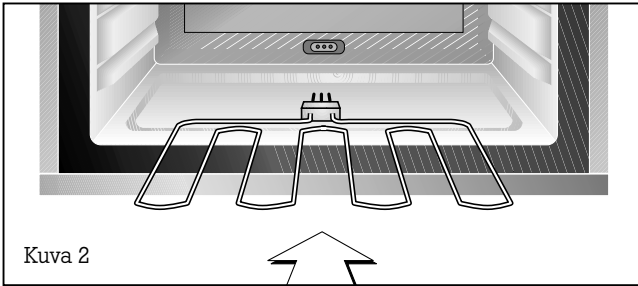
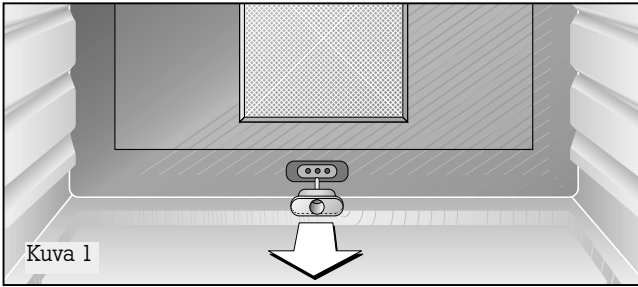
Lag en brøddeig med disse ingredienser. Kna deretter deigen til porsjoner (150 g). Dette tilsvarer mengden som man trenger for bunnen. Kjevle ut til bunnen er 2 mm tykk. Det spiller ingen rolle om formen er rund eller firkantet (det er lettere å skyve en rund form inn i ovnen med trespaden).

Form en pen kant slik at rømmen ikke renner over på stekesteinen. Sett den formede deigbunnen på stekesteinen og la flammkuchen stekes. Hell rømmen over. Som smakstilsetning kan du legge på oppskårete løker og røket flesk i terninger.

La flammkuchen brunes lett, ta den ut med trespaden og server den varm.

Stekeemperatur: 225°C
Steketid: ca. 10 minutter

FI Käyttöä koskevia seikkoja



Käyttämällä leivinkiveä – paistatpa sitten pizzaa tai tuoretta leipää – saat leivontatuloksia, joita voi verrata vanhanajan kiviuunissa paistettuihin leipiin. Tai vieläkin parempia, koska voit nyt tarkkaan säädellä paistolämpötilan.

Toimi seuraavasti:

- Poista uunin takaseinässä olevan pistorasian päältä suojus (**koskee vain eräitä uunimalleja**) (kuva 1).
 - Yhdistä lämpövastus uunin takaseinässä olevaan pistorasiaan (kuva 2). (Mallissa PS 026/027 on lämpövastus HZ 026 tilattava erikseen.)
 - Aseta leivinkivi toimituksen mukana olevaan ritilään (kuva 3) ja työnnä ritilä ja leivinkivi lämpövastuksen päälle uunin alimmalle tasolle (kuva 4).
- Tärkeää:** Älä aseta leivinkiveä koskaan suoraan lämpövastuksen päälle.
- Käännä säätönuppi "käyttötavat" asentoon leivinkivi (P / wavy). Käännä säätönuppi "lämpötila" haluamallasi lämpötilalle.
 - Esilämmitä uuni resepteissä mainituille lämpötiloille, kunnes kuumentamissymboli sammuu. Pistorasiaan liitetty lämpövastus kuumentaa leivinkiven. Jätä säädetty lämpötila paistamisen ajaksi päälle. Koskee vain sarjan 200 uuneja: Leivinkiveä käytettäessä uuni kuumentaa vielä lyhyen aikaa, vaikka luukku on avattuna.
 - Työnnä paistokset uuniin käyttämällä ohessa toimitettua puulastaa. Kypsennettävät ruuat asetetaan suoraan leivinkivelle. Älä käytä tällöin uunivuokia.

Hyviä vinkkejä

Voit kypsentää useamman pizzan peräkkäin. Tällöin paistoaika pizzaa kohti on n. 1 - 3 min. pidempi kuin muutoin. Koosta riippuen voit asettaa leivinkivelle yhtä aikaa myös useampia pizzoja.

Leipää paistettaessa on suositeltavaa käyttää paistinlämpömittaria. Pistä paistinlämpömittarin kärki paistettavaan leipään sen paksuimpaan kohtaan. Lämpömittari mittaa paistoksen sisällä vallitsevan lämpötilan ja kytkee uunin pois päältä, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Käännä kytkinnuppi paistamisen jälkeen 0-asentoon (voit myös käyttää jälkilämmön hyväksesi ja kääntää kytkinnupin 0-asentoon jo aikaisemmin).

Kun olet ottanut paistokset ulos uunista, jätä uunin luukku kiinni kunnes laite on jäähtynyt täysin. Uunissa kytkeytyy päälle automaattinen jäähdytys suojaamaan elektronisia osia. Ota leivinkivi uunista vasta sitten, kun se on täysin jäähtynyt.

Puhdistus

Poista karkea lika jäähtyneeltä leivinkiveltä. Nosta leivinkivi rutilältä ja aseta se toisinpäin rutilälle. Seuraavan paiston yhteydessä palavat pienet liat täten pohjasta ja ne on helppo poistaa harjaamalla.

Palamisesta huolimatta leivinkiveen voi jäädä läiskiä, jotka eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään paistotulokseen.

Älä puhdista leivinkiveä vedellä ja saippualla! Kosteus voi aiheuttaa kiveen säröjä.

Tärkeää:

Ota leivinkivi ja lämpövastus ulos uunista aina, kun uuni on normaalissa käytössä. Pane myös suojus uunin takaseinässä olevan pistorasian päälle.

Taikinat, joita nostatetaan pidempään, tulisi voidella pinnasta öljyllä tai voisulalla tai ne tulisi peittää kelmulla tai kostealla pyyhkeellä, ettei taikinan pintaan pääsisi syntymään sitkeää, paksua kuorta.

Taikinan tulee saada paistettaessa nousta ilman, että pinta repeää. Taikinaa kannattaa sen vuoksi pistellä haarukalla tai siihen kannattaa leikata veitsellä viiltoja ennen paistamista.

Anna leipien nousta leipäkorissa, johon olet laittanut ohuen, jauhoitetun leivinliinan. Kaada taikina liinalle, painele ja voitele pinta rasvalla. Karkeasti punotuista koreista jää voimakkaampi kuvio leipään. Kaada kohonnut taikina leivinkivelle ja paista se kypsäksi.

Resepteissä mainitut ajat, jotka tarvitaan taikinan kohottamiseen, voivat vaihdella riippuen ilmankosteudesta ja lämpötilasta. Tärkeää on, että taikinan määrä kaksinkertaistuu. Kun taikina on noussut, on se vaivattava vielä käsin.

Jauhoita kädet ja leivinpöytä, jotta taikina ei tarttuisi kiinni. Pyörittele taikinapallot pöydällä tasaisiksi ja irtaviksi.

Pizzasta tulee erityisen rapea, kun kaulitset sen pohjan ohueksi.

Resepteissä mainitut paistolämpötilat ovat ohjearvoja. Kypsennä pakastepizza pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

Tärkeää: Älä aseta raakaa kalaa tai lihaa suoraan leivinkivelle, niistä valuva neste voi muuttaa ruuan makua.

Reseptit

PIZZAN PERUSRESEPTI

Kolmen läpimitaltaan 20 cm:n pizzan valmistukseen

Pohjalevyn taikina

20 g hiivaa
1 veitsenkärjellinen sokeria
1/8 litraa vettä
250 g vehnä jauhoja
40 g oliiviöljyä
1 tl suolaa

Valmistus

Siivilöi jauhot kulhoon. Tee keskelle syvennys ja murenna siihen hiiva ja lisää sokeri. Sekoita joukkoon haalea vesi ja vähän jauhoja. Peitä taikinakulho liinalla ja aseta se 20 minuutiksi lämpimään paikkaan, kunnes taikinaan muodostuu kuplia.

Lisää joukkoon muut ainekset ja vaivaa taikina tasaiseksi. Taikinan on irrottava kulhosta. Peitä taikina vielä kerran ja kohota lämpimässä paikassa. Taikinan on annettava nousta.

Painele taikinasta 3 pyöreää, n. 5 mm:n paksuista levyä. Vedä tai kaulitse, kunnes ne ovat läpimitaltaan n. 20 cm:n kokoisia. Nostele levyihin sormin n. 1 cm:n korkuiset reunat. Taikinan ei saa tarttua leivinpöytään eikä käsiin.

Täytä pizzanpohja hyvin, pistele reunoihin haarukalla reikiä, jotta niihin ei pääse syntymään kuplia. Kun olet täyttänyt pizzan, työnnä se jauhoitetulla leipälapiolla esilämmitetylle leivinkivelle. Harjoittele oikea nykäys pizzan siirtämiseksi leipälapiolta leivinkivelle. Pizzaa paistetaan n. 5 minuuttia. Ota uunista leipälapiolla ruskeaksi paistuneen, herkullisen pizzan. Voit täyttää seuraavan pizzan sillä aikaa, kun ensimmäinen pizza paistuu uunissa. Kaulitse taikinaa jauhoja lisäten, jotta se ei tartu pöytään. Mikäli pizzan täytettä pääsee valumaan leivinkivelle, raaputa se pois taikinalastalla tai leipälapiolla.

PIZZA "PUGLIESE"

Valmista annos pizzataikinaa

Täyte

2 keskikokoista sipulia
4 pihvitomaattia
1 tl sellerisuolaa
riipaus pippuria
oreganoa
250 g mozzarella juustoa
10 sardellifilettä
2 tl kapriksia
10 mustaa oliivia
oliiviöljyä

Valmistus

Tee perustaikinasta tarvittavat pizzanpohjat ja voitele ne kevyesti oliiviöljyllä. Viillä tomaatteihin ristit ja keitä niitä lyhyesti, kuori, poista siemenkoti, leikkaa palasiksi ja levitä ne pizzanpohjan päälle täytteeksi. Ripottele sipulisilppu päälle. Mausta sellerisuolalla ja pippurilla.

Aseta sardellifileet juoviksi pizzan päälle. Ripottele päälle vielä kaprikset ja oliivit.

Peitä pizza mozzarella-juuston siivuilla ja mausta reilusti oreganolla. Voitele pinta lopuksi vielä oliiviöljyllä. Siten pizzasta tulee todella mehukasta. Pizza työnnetään leivinkivelle jauhoitetulla leipälapiolla.

Paistolämpötila: 300 °C
Paistoaika: 4-5 minuuttia

PIZZA "QUATTRO-STAGIONI"

Valmista annos pizzataikinaa

Täyte

2 rkl herkkusieniä
4-5 artisokan sydäntä
2 tomaattia
1 sipuli
6 sardellifilettä
8 mustaa oliivia
6 siivua pippurisalamia
oreganoa
250 g mozzarella-juustoa
oliiviöljyä

Valmistus

Kaulitse taikinasta noin 5 mm:n paksuinen levy. Voitele levy kevyesti öljyllä ja täytä aina neljäsosan kokoinen alue levystä seuraavilla aineksilla: sienet, artisokat, kuoritut tomaatit ja pippurisalami.

Ripottele salamin päälle sipulisilppu ja sardellifileet. Levitä pieniksi kuutioiksi leikattu mozzarella ja oliivit tasaisesti pizzan päälle. Mausta voimakkaasti oreganolla ja ripottele päälle mahdollisesti vielä öljyä.

Paistolämpötila: 300 °C
Paistoaika: 4-5 minuuttia

Reseptit

PIZZA "PESCATORI"

Valmista annos pizzataikinaa

Täyte

100 g säilöttyjä tai marinoituja simpukoita
100 g pakastettuja tai säilöttyjä katkarapuja
12 mustaa oliivia
2 tl kapriksia
1 ripaus suolaa
250 g mozzarella-juustoa
2 keskisuurta kuorittua tomaattia
valkosipulisuolaa
oreganoa
1 hapanmarinoitu punainen paprikapalko
oliiviöljyä

Valmistus

Voitele valmistamasi pizzanpohja oliiviöljyllä. Peitä se tasaisesti kuivaamillasi simpukoilla ja katkaravuilla. Poista kuorituista tomaateista siemenkoti ja leikkaa tomaatit siivuiksi. Asettele ne pizzan päälle ja mausta valkosipulisuolalla. Ripottele päälle vielä kaprikset ja oliivit. Peitä nämä vielä siivuiksi leikatulla mozzarella-juustolla ja korista paprikasuikaleilla. Ripottele pintaan kaiken kukkuraksi vielä hieman pippuria, runsaasti oreganoa ja muutama tippa öljyä.

Paistolämpötila: 300 °C
Paistoaika: 4-5 minuuttia

PIZZA "ROMANA"

Valmista annos pizzataikinaa

Täyte

500 g tomaatteja
basilikaa
oreganoa
100 g salamimakkaraa
6 sardellifilettä
150 g mozzarella-juustoa
12 mustaa oliivia
pippuria
suolaa
oliiviöljyä

Valmistus

Blancheeraa ja kuori tomaatit, poista siemenkoti. Leikkaa tomaatit ensin siivuiksi ja levitä ne sitten pizzanpohjan täytteeksi. Mausta basilikalla ja oreganolla ja asettele päälle salamiviipaleet. Leikkaa mozzarella kuutioiksi ja levitä ne ja sardellifileet ja oliivit tasaiseksi pizzan täytteeksi. Ripottele päälle vielä mahdollisesti hieman oliiviöljyä. Mausta pippurilla.

Paistolämpötila: 300 °C
Paistoaika: 4-5 minuuttia

UNIKONSIEMENKAKKU

Taikina:

500 g jauhoja
suolaa
1/8 - 1/4 l maitoa
40 g hiivaa
100 g rasvaa
2 munaa

Täyte:

150 g jauhettuja unikonsiemeniä
vajaa 1/4 l maitoa
30 g voita
150 g sokeria
80 g rusinoita
50 g pähkinöitä
sitruunankuori
1 rkl rommia

Valmistus

Sekoita jauhot, suola, maito, hieman sokeria ja hiiva esitaikinaksi. Peitä taikina ja aseta se nousemaan noin 20 minuutiksi lämpimään paikkaan. Lisää taikinaan vaivaamalla voi, sokeri ja munanruskuainen. Vaivaa taikinaa, kunnes se irtaantuu kulhosta. Peitä taikina ja kohota määrältään kaksinkertaiseksi. Kaulitse taikinasta 1/2 cm:n paksuisia neliön muotoisia levyjä. Voitele sulalla voilla ja valmistamallasi täytteellä. Kierrä kevyesti rullalle. Kierrä taikina renkaaksi. Voitele sulalla voilla tai munankeltuaisella. Aseta kakku esilämmitetylle leivinkivelle ja anna paistua 175 °C:ssa n. 40 minuutin ajan. Ota unikonsiemenkakku uunista leipälapioilla. Levitä päälle vielä arrakkikuorrutus.

Paistolämpötila: 175 °C
Paistoaika: 30-40 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90-94 °C

Täyte:

Kiehauta maito, johon olet lisännyt voin ja vaniljan tai raastamasi sitruunankuoren. Lisää jauhettut unikonsiemenet ja sokeri. Anna kiehua miedolla lämmöllä n. 10 minuuttia, kunnes seos on puuromaisen paksuksi. Lisää karkea pähkinärouhe, rusinat ja 1 rkl rommia. Lisää tarvittaessa muna ja mausta tarpeen mukaan.

Reseptit

PELLAVANSIEMENSÄMPYLÄT

400 g vehnäjauhoja
125 g pellavansiemeniä
2 tl merisuolaa
30 g hiivaa
3/8 l vettä

Valmistus

Mittaa vesi kulhoon. Lisää hiiva ja merisuola ja sekoita yleiskoneessa. Lisää vehnäjauhot hitaasti ripotellen. Vaivaa yleiskoneessa 7 minuuttia. Nosta taikina hetkeksi lepäämään. Jauha pellavansiemenet ja lisää ne taikinaan. Vaivaa taikinaa uudelleen yleiskoneessa 10 minuutin ajan. Ota valmiksi taivattu taikina kulhosta ja leivo siitä sämpylöitä (n. 50 g kappale). Viillä terävällä veitsellä pintaan ristit ja paista heti. Aseta uuniin vedellä täytetty astia.

Paistolämpötila: n. 200 °C
Paisto aika: 15 - 20 minuuttia

VEHNÄLEIPÄ - 2 leivän taikina

30 g hiivaa
1 kuppi haaleaa vettä (30 °C)
1 rkl sokeria
500 g vehnäjauhoja
2 tl merisuolaa
25 g voita tai margariinia
n. 3/8 l haaleaa vettä (30 °C)

Valmistus

Liuota murennettu hiiva ja sokeri kupilliseen vettä. Siivilöi jauhot kulhoon. Tee keskelle syvennys ja kaada siihen liuotettu hiiva. Sekoita jauhot kulhon reunoilta nesteeseen. Lisää samalla koko ajan sekoittaen suola ja sula margariini tai voi veteen. Vaivaa taikinaa, kunnes siihen muodostuu kuplia ja irtoaa kulhosta. Ripottele päälle jauhoja, peitä kulho leivinliinalla ja kohota lämpimässä paikassa. Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi. Nosta taikina 30 - 40 minuutin kuluttua jauhoitetulle pöydälle ja vaivataa taikinaa vielä kunnolla pöydän päällä. Pyöritä taikinasta yksi tai kaksi rullaa, peitä ne leivinliinalla ja kohota vielä reilut 15 minuuttia. Viiltele pinta terävällä veitsellä pituussuuntaan. Voitele vedellä ja aseta esikuumennetun leivinkiven päälle. Paista leipää leivinkiven päällä n. 30 - 40 minuuttia. Käytä pastinlämpömittaria (90 °C). Paista leipä kullanuskeaksi. Leivän pohjaa koputettaessa sen tulee kuulostaa ontolta. Voitele leipä vielä lopuksi vedellä, jotta sen pinnasta tulee kauniin kiiltävä.

Paistolämpötila: 175 °C
Paisto aika: 30 - 40 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90 °C

YRTTISÄMPYLÄT

100 g tuoreita hienonnettuja yrttejä
(tilli, rohtoliperi, persilja)
350 g puolikarkeita vehnäjauhoja
150 g karkeita vehnäjauhoja
1 paketti kuivahiivaa
1 tl sokeria
2 tl merisuolaa
riipaus tuoretta pippuria
80 g margariinia tai voita
1 muna
n. 1/4 l maitoa
1 munanruskuainen voiteluun

Valmistus

Pese yrtit, kuivaa ne ja hakkaa hienoiksi. Lisää molemmat jauhot kulhoon. Sekoita hiiva sokeriin ja osaan haaleata maitoa. Kohota taikina lämpimässä paikassa n. 15 minuutin ajan.

Lisää hiiva ja muut ainekset jauhoihin koko ajan vaivaten, kunnes taikina irtoaa möykkynä kulhon reunoista. Kohota vielä kerran lämpimässä paikassa n. 30 minuuttia.

Leivo taikinasta noin 10 sämpylää (50 g kappale) ja voitele ne vatkatulla munanruskuaisella. Viillä sämpylöiden päälle ristit.

Aseta sämpylät esilämmitetylle leivinkivelle ja paista n. 20 - 25 minuuttia.

Paistolämpötila: n. 200 °C
Paisto aika: 20 - 25 minuuttia

Reseptit

SEESAMILEIPÄ

1 pkt kuivahiivaa
1 tl fariinisokeria
0,4 l piimää
500 g puolikarkeita vehnäjauhoja
3 rkl seesamin siemeniä
2 tl merisuolaa
maitoa voiteluun ja
seesamia päälleripotteluun

Valmistus

Sekoita hiiva osaan sokeria ja haaleaa piimää. Kohota lämpimässä paikassa n. 15 minuuttia.

Lisää loput haaleaa piimää ja muut ainekset ja vaivaa taikinaa, kunnes se irtaa kulhosta. Anna taikinan nousta vielä lämpimässä paikassa 30 minuutin ajan, vaivaa taikinaa ja leivo siitä pyöreä tai pitkulainen limppu.

Voitele maidolla ja ripottele päälle seesamin siemeniä. Tee päälle viillot ja anna leivän nousta uudelleen n. 30 minuutin ajan.

Työnnä leipä uuniin leipälapiolla. On suositeltavaa kosteuttaa uunia hieman.

Paistolämpötila: 175 °C
Paistoaika: 40 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90 °C

PIIMÄLIMPPU

150 g hienoja vehnäjauhoja
850 g puolikarkeita ruisjauhoja
10 g hiivaa
200 g hapantaikinaa
1/2 l piimää
1 rkl merisuolaa

Valmistus

Kaada vehnä- ja ruisjauhot kulhoon. Tee keskelle syvennys. Murenn hiiva jauhojen päälle, kaada hapantaikina päälle. Sekoita jauhoja syvennyksen reunoilta nesteeseen. Peitä taikinakulho ja anna taikinan nousta lämpimässä paikassa 20 minuuttia. Sekoita esitaikina, lisää piimä ja merisuola ja kaada taikina leivinpöydälle. Vaivaa taikinaa, kunnes se on tasaisen joustavaa ja irtaa muovikelmulla. Anna taikinan nousta 1 1/2 tuntia. Aseta nyt läpimitaltaan 25 - 30 cm:n leipäkoriin ohut pellavaliina ja jauhoita liina kunnolla. Nostele taikinaa reunoilta keskelle ja muotoile siitä pyöreä limppu, jonka nostat koriin pintapuoli alaspäin. Painele se koriin tasaisesti. Solmi liina kevyesti yhteen. Kohota taikinaa vielä lämpimässä paikassa 3 tunnin ajan. Jauhoita leipälapiolla hyvin. Aseta leipä leipälapiolle ja työnnä leipä leivinkivelle. Aseta uuniin vesiasti tai ruiskuta uuniin kosteutta suihkupullolla.

Paistolämpötila: 175 °C
Paistoaika: n. 45 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90 °C

GRAHAMLEIPÄ

40 g hiivaa
1 tl sokeria
0,3 l vettä
600 - 650 g karkeita grahamjauhoja
1 tl merisuolaa
1 tl fariinisokeria
1 rkl voita tai margariinia

Valmistus

Liuta hiiva ja sokeri lämpimässä vedessä, anna nousta lämpimässä paikassa 10 minuutin ajan, kunnes taikinaan syntyy kuplia. Täytä eri kulhoon grahamjauhot, suola, sokeri ja voi tai margariini. Lisää tähän hiivaliuos ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Vaivaa taikinaa 10 minuutin ajan, kunnes se on tasaisen joustavaa. Rasvaa taikinapallon pinta, peitä muovikelmulla ja anna nousta tunnin ajan. Taikinan tulisi kohota kaksinkertaiseksi.

Nostele taikinaa ja leikkaa kahteen osaan. Leivo kaksi n. 15 cm pitkää leipää ja leikkaa terävällä, kostuttamalla veitsellä kolme 1 cm:n syvää poikittaista viiltoa. Aseta leipä vielä lyhyesti nousemaan, ja nosta se sitten kuumalle leivinkivelle. On suositeltavaa asettaa vesiastia uuniin tai suihkuttaa muutaman kerran suihkupullolla uuniin.

Paistolämpötila: 175 °C
Paistoaika: n. 30 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90 °C

Reseptit

MAUSTELEIPÄ

250 g karkeita ruisjauhoja
500 g karkeitä vehnä jauhoja
40 g hiivaa
1 tl merisuolaa
1/2 tl koriandria
1/2 tl anista
1/2 l haaleaa vettä
150 g hapantaikinaa

Valmistus

Kaada karkeat ruis- ja vehnä jauhot suurehkoon kulhoon, ja tee keskelle syvennys. Kaada syvennykseen hiiva ja 5 rkl haaleaa vettä ja sekoita ne jauhoihin. Peitä kulho leivinliinalla ja aseta nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes taikinaan syntyy kuplia. Lisää sitten loppu vesi, hapantaikina, merisuola ja mausteet. Vaivaa taikinaa n. 10 minuutin ajan (yleiskoneessa).

Peitä taikina vielä kerran leivinliinalla ja anna nousta n. 20-30 minuuttia. Vaivaa taikinaa vielä ja muotoile siitä limppu. Anna limpun nousta vielä kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa n. 30 minuutin ajan. Tee pintaan puukolla kevyet viillot.

Aseta limppu esikuumennetulle (175°C) leivinkivelle ja anna paistua. On suositeltavaa asettaa uuniin vedellä täytetty astia.

Paistolämpötila: 175°C
Paisto aika: n. 45 minuuttia
Paistinlämpömittari: 90°C

PÄHKINÄKIERUKAT

500 g jauhoja
suolaa
1/8 - 1/4 l maitoa
40 g hiivaa
100 g voita
100 g sokeria
2-4 munanruskuaista

Rahkatäyte

250 g rahkaa
n. 50 g sokeria
n. 30 g voita
1-2 munaa
sitruunankuorta
200 g hasselpähkinöitä
n. 2 rkl rommia
rusinoita

Valmistus

Sekoita jauhot, suola, maito, osa sokerista ja hiiva esitaikinaksi. Peitä taikina ja anna nousta lämpimässä paikassa 20-30 minuuttia. Sekoita taikinaan vaivaamalla voi, sokeri ja munanruskuainen, kunnes taikina irtoaa kulhosta. Peitä taikina vielä uudelleen ja anna sen nousta kunnolla.

Muotoile taikinasta 1/2 cm:n paksuinen suorakulmio. Valmista täyte ja levitä se tekemällesi suorakulmiolle. Pyöritä levy pituussuunnasta lyhyeksi, paksuksi rullaksi. Leikkaa rullasta sormenpaksuisia viipaleita. Kierrä viipaleet ristiin. Anna kierukoiden nousta vielä.

Aseta kierukat esikuumennetulle paistinkivelle ja paista niitä 15-20 minuuttia. Ota valmiiksi paistetut hiivataikinakierukat uunista ja voitele ne sokerikuorrutuksella.

Paistolämpötila: 175°C
Paisto aika: 15-20 minuuttia

RUOKAKERMAPIIRAS FLÄMMKUCHEN

Pohjalevytaikina Ainekset

750 g jauhoja
1/2 l vettä
20 g hiivaa
20 g suolaa

Ruokakermakuorrutus Ainekset

1/2 l hapankermää tai ranskankermää, suolaa ja jauhettua muskottipähkinää

Valmistus

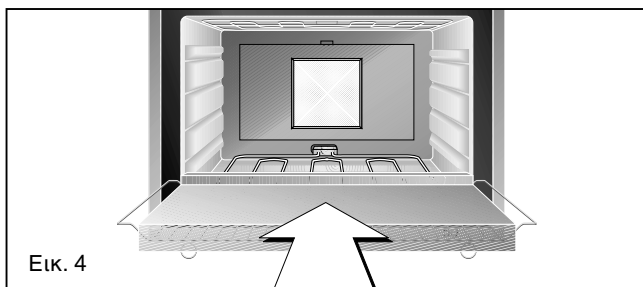
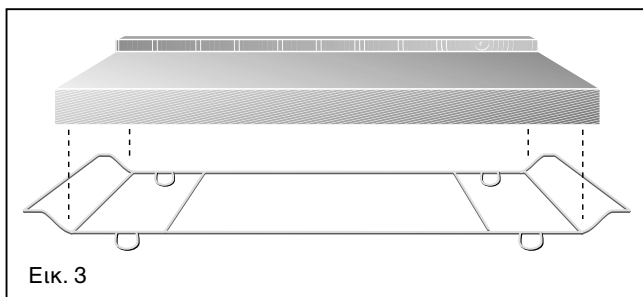
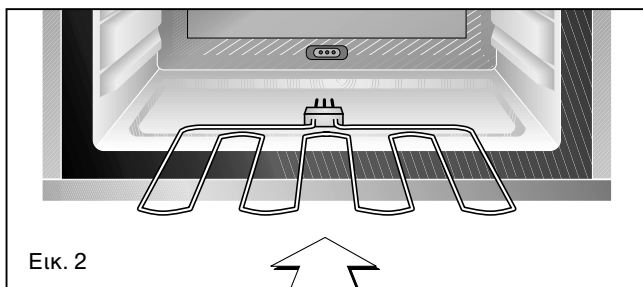
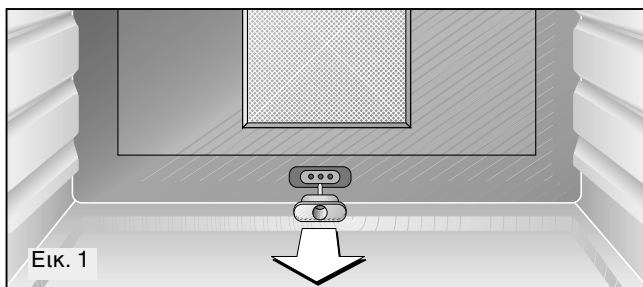
Tee aineksista taikina. Leikkaa taikinasta 150 g:n annoksia, joista kaulitset 2 mm:n paksuisia levyjä. Voit tehdä levyistä pyöreitä tai kulmikkaita (pyöreät on helpompi nostaa puulastalla leivinkivelle.)

Nostele levyihin sormin kunnan reunat, jotta ruokakermatäyte ei pääse valumaan leivinkivelle. Työnnä levyt leivinkivelle ja anna niiden paistua hetken. Kaada hapankerma tai ranskankerma päälle. Lisää makua saat ripottelemalla sipulisilppua ja savustettua silavaa kuutioina ruokakerman päälle.

Anna paistosten ruskistua, ota ulos uunista leipälapioilla ja tarjoile kuumana.

Paistolämpötila: 225°C
Paisto aika: n. 10 minuuttia

GR Για τη χρήση



Είτε πρόκειται για τραγανή πίτσα είτε για φρέσκο ψωμί, με την πλάκα ψησίματος πετυχαίνετε αποτελέσματα, που μπορούν να συγκριθούν, ακόμα και να ξεπεράσουν, τα αποτελέσματα ενός συμπαγούς πέτρινου φούρνου, επειδή στην πλάκα ψησίματος μπορείτε να ρυθμίσετε ακριβώς τη θερμοκρασία.

Έτσι προχωρείτε:

- Αφαιρέστε το κάλυμμα από την πρίζα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του ηλεκτρικού φούρνου (**μόνο σε μερικά μοντέλα ηλεκτρικών φούρνων**) (Εικ. 1).
- Μετά συνδέστε το θερμαντικό σώμα στην αντίστοιχη πρίζα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου (Εικ. 2). Στην PS 026/027 πρέπει το θερμαντικό σώμα HZ 026 να παραγγελθεί ξεχωριστά.
- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στη συνημμένη σχάρα (Εικ. 3) και σπρώξτε τη σχάρα και την πλάκα ψησίματος πάνω από το θερμαντικό σώμα στον κάτω οδηγό μέσα στο φούρνο (Εικ. 4).
Σημαντικό: Μην τοποθετείτε ποτέ την πλάκα ψησίματος κατευθείαν πάνω στο θερμαντικό σώμα.
- Στρέψτε το κουμπί χειρισμού "Τρόπος λειτουργίας" στη θέση "Πλάκα ψησίματος" ( / ).
Στρέψτε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Προθερμάνετε τον ηλεκτρικό φούρνο στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή, ώσπου να σβήσει το σύμβολο θέρμανσης. Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται μέσω του δυνδεδεμένου θερμαντικού στοιχείου. Αφήστε κατά τη διάρκεια του χρόνου ψησίματος ρυθμισμένη την επιλεγμένη βαθμίδα θερμοκρασίας.
Μόνο φούρνοι της σειράς 200: Στη λειτουργία με πλάκα ψησίματος ο φούρνος με ανοιχτή την πόρτα εξακολουθεί να θερμαίνεται ακόμα για λίγο χρόνο.
- Για να σπρώξετε μέσα το φαγητό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το συνημμένο ξύλινο φτυαράκι. Το φαγητό τοποθετείται κατευθείαν πάνω στην πλάκα ψησίματος, μην τοποθετείτε καμία φόρμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε στο φούρνο περισσότερες πίτσες τη μια μετά την άλλη. Σε αυτήν την περίπτωση μπορεί να επεκταθεί ο χρόνος ψησίματος για κάθε πίτσα περίπου κατά 1- 3 λεπτά. Ανάλογα με το μέγεθος μπορείτε να τοποθετήσετε και περισσότερες πίτσες συγχρόνως πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Κατά το ψήσιμο ψωμιού συνιστούμε τη χρήση του αισθητήρα της θερμοκρασίας του πυρήνα. Χώστε το αισθητήριο θερμοκρασίας στο παχύτερο σημείο της ζύμης. Ο αισθητήρας μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού και απενεργοποιεί τον ηλεκτρικό φούρνο, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα.

Μετά το πέρας του ψησίματος στρέψτε το κουμπί ενεργοποίησης στη θέση "0" (ενδεχομένως απενεργοποιήστε νωρίτερα το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα).

Αφού βγάλετε το φαγητό, αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή τόσο, ώσπου να κρυώσει η συσκευή εντελώς. Η ψύξη του κελύφους για την προστασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων ενεργοποιείται αυτόματα μετά την απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου. Απομακρύνετε την πλάκα ψησίματος, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

Καθαρισμός

Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από την κρύα πλάκα ψησίματος. Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τη σχάρα και τοποθετήστε ξανά την πλάκα ψησίματος, γυρίζοντάς την από την άλλη πλευρά, πάνω στη σχάρα. Η μικρή ρύπανση από κάτω θα καεί έτσι κατά την επόμενη χρήση. Μετά μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα με μια βούρτσα.

Παρ' όλο το κάψιμο μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμοι λεκέδες πάνω στην πλάκα ψησίματος, που όμως δεν αλλοιώνουν τη γεύση του φαγητού.

Μην καθαρίζετε παρακαλώ την πλάκα ψησίματος με νερό και σαπούνι! Με την υγρασία μπορούν να δημιουργηθούν ρωγμές στο υλικό.

Σημαντικό:

Στην κανονική λειτουργία ψησίματος αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος και το θερμαντικό στοιχείο από τον ηλεκτρικό φούρνο και τοποθετήστε το κάλυμμα ξανά στην πρίζα στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Σε περίπτωση που η ζύμη χρειάζεται πολύ χρόνο για να γίνει, πρέπει να επαλειφτεί η επάνω επιφάνεια με λάδι ή με υγρό βούτυρο ή να καλυφθεί με μια διαφανή μεμβράνη ή με μια υγρή πετσέτα της κουζίνας, για να μη δημιουργηθεί μια σκληρή και χοντρή πέτσα.

Η ζύμη χρειάζεται κατά το ψήσιμο τη δυνατότητα να φουσκώσει, χωρίς να σχιστεί η επάνω επιφάνεια. Αυτό επιτυγχάνεται, τρυπώντας τη ζύμη πολλές φορές μ' ένα πιρούνι ή χαράζοντας τη ζύμη μ' ένα μαχαίρι.

Αφήστε το ψωμί να γίνει σ' ένα πανέρι του ψωμιού, που φέρει ένα κατά το δυνατό λεπτό και καλά αλευρωμένο πανί. Τοποθετήστε μέσα τη ζύμη, πιέστε την και λαδώστε την. Στα πανέρια από χοντρό πλέγμα αποκτά μετά η ζύμη μια περισσότερο ανάγλυφη επιφάνεια. Αναποδογυρίστε τη γινωμένη ζύμη πάνω στην πλάκα ψησίματος και ψήστε την.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στις συνταγές για το γίνωμα της ζύμης εξαρτώνται από την υγρασία και τη θερμοκρασία του αέρα. Σημαντικό είναι, να έχει διπλασιαστεί περίπου ο όγκος της ζύμης. Αφού γίνει η ζύμη, ζυμώστε την ακόμα μια φορά με το χέρι.

Πασπαλίστε τα χέρια και τη σανίδα εργασίας με αλεύρι, για να μην κολλήσει η ζύμη. Δουλέψτε την μπάλα της ζύμης πάνω στη σανίδα εργασίας καλά, ώσπου να καταστεί η ζύμη εύπλαστη και να μην κολλάει.

Απλώστε για την πίτσα μια λεπτή ζύμη, έτσι γίνεται ιδιαίτερα τραγανή.

Οι θερμοκρασίες που αναφέρονται στις συνταγές είναι ενδεικτικές τιμές. Παρασκευάζετε την κατεψυγμένη πίτσα αντίστοιχα με τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Σημαντικό: Μην τοποθετείτε ωμό ψάρι ή ωμό κρέας πάνω στην πλάκα ψησίματος, τα ζουμιά που τρέχουν μπορούν να αλλοιώσουν τη γεύση του φαγητού.

Συνταγές

ΠΙΤΣΑ ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

για 3 πίτσες περίπου από 20 cm διάμετρο

Βασική συνταγή για ζύμη πίτσας

20 γρ. μαγιά
λίγη ζάχαρη στη μύτη του μαχαιριού
1/8 του λίτρου νερό
250 γρ. σιταρένιο αλεύρι
40 γρ. ελαιόλαδο
1 κουταλάκι του τσαγιού αλάτι

Παρασκευή

Κοσκινίστε το αλεύρι σ' ένα λεκανάκι. Σχηματίστε στη μέση ένα λακκάκι και βάλτε μέσα την τριμμένη μαγιά μαζί με τη ζάχαρη. Ανακατέψτε τα όλα με λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε την σ' ένα ζεστό μέρος για 20 λεπτά να φουσκώσει μέχρι να σχηματιστούν φυσαλίδες.

Μετά, προσθέτοντας τα υπόλοιπα υλικά φτιάξτε μια λεία και εύπλαστη ζύμη. Η ζύμη θα πρέπει να ξεκολλάει από το λεκανάκι. Σκεπάστε τη ζύμη και τοποθετήστε την ακόμα μια φορά σ' ένα ζεστό μέρος και αφήστε την να γίνει. Αυτό σημαίνει: ότι η ζύμη πρέπει να φουσκώσει.

Τώρα χωρίστε τη ζύμη και σχηματίστε 3 στρογγυλές πίτες με πάχος περίπου 5 χιλιοστά, τραβήξτε τις πίτες ή πατήστε τις με τον πλάστη, ώπου να αποκτήσουν μια διάμετρο 20 εκ. Σχηματίστε με τα δάκτυλα τώρα ένα περιθώριο με ύψος περίπου 1 εκ. Κατά την επεξεργασία της ζύμης προσέξτε, να μην κολλά η ζύμη.

Καλύψτε την πίτσα καλά με τα υπόλοιπα υλικά και τρυπήστε ενδεχομένως το περιθώριο μ' ένα πιρούνι, για να μη δημιουργηθούν φυσαλίδες. Σηκώστε την έτοιμη γαρνιρισμένη πίτσα με το αλευρωμένο ξύλινο φτυαράκι και βάλτε την με μια απότομη κίνηση πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος. Και τώρα, η εμπειρία κάνει το μάγειρα. Μετά περίπου 5 λεπτά βγάλτε από το φούρνο την καλοψημένη, εύγευστη πίτσα με το ξύλινο φτυαράκι.

Κατά το χρόνο που ψήνεται η πίτσα μπορείτε να προετοιμάσετε ήδη την επόμενη πίτσα. Μην ξεχνάτε, να πλάθετε τη ζύμη της πίτσας πάντοτε με αρκετό αλεύρι, για να μην κολλάει η ζύμη.

Σε περίπτωση που κολλήσει λίγο υλικό από την πίτσα πάνω στην πλάκα ψησίματος, πάρτε μια σπάτουλα ζύμης ή το ξύλινο φτυαράκι και αφαιρέστε το.

Πίτσα "PUGLIESE"

Παρασκευάστε 1 φορά τη βασική συνταγή της ζύμης για πίτσα.

Υλικά για την επίστρωση

2 μεσαία κρεμμύδια
4 παχιές ντομάτες
1 κουταλάκι του τσαγιού αλάτι με άρωμα σέλινου
λίγο πιπέρι
ρίγανη
250 γρ. μοτσαρέλα
10 φιλέτα σαρδέλας
2 κουταλάκια του τσαγιού κάππαρη
10 μαύρες ελιές
ελαιόλαδο

Παρασκευή

Πατήστε καλά με τον πλάστη τη ζύμη πίτσας που φτιάξατε σύμφωνα με τη βασική συνταγή και αλείψτε την ελαφρά με ελαιόλαδο. Χαράξτε τις ντομάτες σταυρωτά και ζεματίστε τις σύντομα, ξεφλουδίστε τις, αφαιρέστε τους σπόρους και κόψτε τις σε κομμάτια, μετά απλώστε τις πάνω στην πίτσα. Ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια και απλώστε τα ομοιόμορφα πάνω στην πίτσα. Τώρα καρυκέψτε τα, προσθέτοντας το αλάτι με άρωμα σέλινου και το πιπέρι.

Τοποθετήστε τα φιλέτα σαρδέλας σε σειρές πάνω στην πίτσα. Στο τέλος απλώστε πάνω την κάππαρη και τις μαύρες ελιές.

Καλύψτε την πίτσα με την κομμένη μοτσαρέλα και στη συνέχεια πασπαλίστε την πλούσια με ρίγανη, ενδεχομένως ραντίστε την ακόμα μια φορά με ελαιόλαδο, έτσι γίνεται η πίτσα ιδιαίτερα ζουμερή. Σηκώστε την πίτσα με το αλευρωμένο ξύλινο φτυαράκι και τοποθετήστε την πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος.

Θερμοκρασία: 300 °C
Χρόνος ψησίματος: 4-5 λεπτά

Συνταγές

Πίτσα "QUATTRO-STAGIONI"

Παρασκευάστε 1 φορά τη βασική συνταγή της ζύμης για πίτσα.

Υλικά για την επίστρωση

2 κουτάλια της σουπας μανιτάρια
4-5 καρδιές αγκινάρας
2 ντομάτες
1 κρεμμύδι
6 φιλέτα σαρδέλας
8 μαύρες ελιές
6 φέτες πιπεράτο σαλάμι
ρίγανη
250 γρ. μοτσαρέλα
ελαιόλαδο

Παρασκευή

Απλώστε με τον πλάστη τη ζύμη της πίτσας, φτιάχνοντας ένα φύλλο με 5 χιλιοστά πάχος. Αφού αλείψετε πρώτα την πίτσα ελαφρά με λάδι, καλύψτε μετά κάθε τέταρτο της πίτσας με τα μανιτάρια, τις καρδιές αγκινάρας, τις αποφλοιωμένες ντομάτες και το πιπεράτο σαλάμι.

Πάνω στο σαλάμι βάζει κανείς το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τα φιλέτα σαρδέλας. Πάνω απ' όλα τοποθετείται η κομμένη σε μικρά κομμάτια μοτσαρέλα και στη συνέχεια οι ελιές. Καρυκεύστε όλη την πίτσα πλούσια με ρίγανη και ενδεχομένως ραντίστε την ακόμα μια φορά με ελαιόλαδο.

Θερμοκρασία: 300 °C
Χρόνος ψησίματος: 4-5 λεπτά

Πίτσα "PESCATORI"

Παρασκευάστε 1 φορά τη βασική συνταγή της ζύμης για πίτσα.

Υλικά για την επίστρωση

100 γρ. μύδια σε αλατόνερο ή σε μαρινάτα
100 γρ. γαρίδες, κατεψυγμένες ή από το κουτί
12 μαύρες ελιές
2 κουταλάκια του τσαγιού κάππαρη, λίγο αλάτι στη μύτη του μαχαιριού
250 γρ. μοτσαρέλα
2 μεσαίου μεγέθους, αποφλοιωμένες ντομάτες
αλάτι με άρωμα σκόρδου
ρίγανη
1 κόκκινη πιπεριά σε ξινό τουρσί
ελαιόλαδο

Παρασκευή

Αλείψτε την προετοιμασμένη πίτσα ελαφρά με ελαιόλαδο. Πάνω στην πίτσα απλώστε ομοιόμορφα τα καλοστραγγισμένα μύδια και τις γαρίδες. Αφαιρέστε τους σπόρους από τις αποφλοιωμένες ντομάτες και κόψτε τις σε φέτες, τοποθετήστε τις πάνω στην πίτσα και πασπαλίστε τις με αλάτι με άρωμα σκόρδου. Στη συνέχεια βάλτε πάνω την κάππαρη και τις ελιές. Καλύψτε την πίτσα με την κομμένη σε φέτες μοτσαρέλα και γαρνίρετέ την με λωρίδες της πιπεριάς τουρσί. Στο τέλος προσθέστε ελάχιστο πιπέρι, αρκετή ρίγανη και ακόμα μια φορά μερικές σταγόνες λάδι.

Θερμοκρασία: 300 °C
Χρόνος ψησίματος: 4-5 λεπτά

Πίτσα "ROMANA"

Παρασκευάστε 1 φορά τη βασική συνταγή της ζύμης για πίτσα.

Υλικά για την επίστρωση

500 γρ. ντομάτες
βασιλικός
ρίγανη
100 γρ. σαλάμι
6 φιλέτα σαρδέλας
150 γρ. μοτσαρέλα
12 μαύρες ελιές
πιπέρι
αλάτι
ελαιόλαδο

Παρασκευή

Απλώστε με τον πλάστη τη ζύμη της πίτσας σ' ένα φύλλο και καλύψτε το με τις ζεματισμένες, αποφλοιωμένες, καθαρές από σπόρους και κομμένες σε χοντρά κομμάτια ντομάτες. Από πάνω βάλτε τώρα το βασιλικό και τη ρίγανη και προσθέστε το κομμένο σαλάμι. Απλώστε επίσης από πάνω και τα μικρά κομμάτια της μοτσαρέλας, στο τέλος τα φιλέτα σαρδέλας και τις ελιές, ενδεχομένως ραντίστε την πίτσα με λίγο ελαιόλαδο. Καρυκεύστε με πιπέρι.

Θερμοκρασία: 300 °C
Χρόνος ψησίματος: 4-5 λεπτά

Συνταγές

ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ ΠΑΠΑΡΟΥΝΑΣ

<u>Ζύμη:</u>	<u>Γέμιση:</u>
500 γρ. αλεύρι αλάτι 1/8-1/4 του λίτρου γάλα 40 γρ. μαγιά 100 γρ. λίπος 2 αυγά	150 γρ. παπαρούνα (αλεσμένη) 1/4 του λίτρου γάλα (όχι περισσότερο) 30 γρ. βούτυρο 150 γρ. ζάχαρη 80 γρ. σουλτανίνες 50 γρ. καρύδια φλούδα λεμονιού 1 κουτάλια της σούπας ρούμι

Παρασκευή

Παρασκευάστε από το αλεύρι, το αλάτι, το γάλα, λίγο ζάχαρη και τη μαγιά μια αρχική ζύμη. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε την σ' ένα ζεστό μέρος για 20 λεπτά να γίνει. Προσθέστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και το κροκάδι των αυγών και ζυμώστε τα, ώπου να ξεκολλήσει η ζύμη από το λεκανάκι. Αφήστε ακόμα μια φορά την καλυμμένη ζύμη να φουσκώσει, ώπου να διπλασιαστεί. Απλώστε καλά με τον πλάστη τη γινωμένη ζύμη σ' ένα ορθογώνιο φύλλο με πάχος 1/2 εκ. Αλείψτε το φύλλο με λιωμένο βούτυρο και απλώστε τη γέμιση. Τυλίξτε το χαλαρά. Τώρα σχηματίστε ένα δακτυλίδι. Αλείψτε την εξωτερική επιφάνεια με λιωμένο βούτυρο ή κροκάδι αυγού. Τοποθετήστε το γλυκό πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος και ψήστε το στους 175 °C, περίπου 40 λεπτά. Με το ξύλινο φτυαράκι βγάλτε το γλυκό της παπαρούνας από το φούρνο. Καλύψτε το γλυκό μ' ένα γλάσο αρράκ. Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C Χρόνος ψησίματος: 30 - 40 λεπτά Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 - 94 °C

Για τη γέμιση:

Ζεστάνετε μέχρι να βράσει το γάλα με το βούτυρο και τη βανίλια ή την τριμμένη φλούδα λεμονιού, προσθέστε την φρεσκοαλεσμένη παπαρούνα και τη ζάχαρη. Αφήστε το περίπου για 10 λεπτά να βράσει σιγανά σ' έναν παχύρρευστο χυλό. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα τα χοντροκομμένα καρύδια, τις σουλτανίνες και 1 κουτάλια της σούπας ρούμι. Κατά βούληση προσθέστε αυγό και καρυκεύστε.

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΥΣ

400 γρ. σιταρένιο αλεύρι
125 γρ. λιναρόσπορους
2 κουταλάκια του τσαγιού θαλασσινό αλάτι
30 γρ. μαγιά
3/8 του λίτρου νερό

Παρασκευή

Μετρήστε το νερό και βάλτε το στο μπολ του μίξερ. Προσθέστε τη μαγιά και το θαλασσινό αλάτι και διαλύστε τη μαγιά στο επιτραπέζιο μίξερ. Προσθέστε αργά το σιταρένιο αλεύρι στο μπολ του μίξερ. Ζυμώστε όλο το μείγμα με τη μηχανή 7 λεπτά. Κλείστε τη μηχανή και αφήστε τη ζύμη λίγο να ηρεμήσει.

Αλέστε το λιναρόσπορο και προσθέστε τον φρέσκο. Ζυμώστε καλά τη ζύμη ακόμα μια φορά για 10 λεπτά. Πάρτε την έτοιμη ζυμωμένη ζύμη από το μπολ του μίξερ και φτιάξτε αμέσως τα ψωμάκια (βάρος 50 γρ.). Χαράξτε μ' ένα κοφτερό μαχαίρι σταυρωτά την επάνω επιφάνεια και ψήστε τα αμέσως. Τοποθετήστε μέσα στο φούρνο ένα δοχείο με νερό.

Θερμοκρασία ψησίματος:

περίπου 200 °C

Χρόνος ψησίματος: 15 - 20 λεπτά

ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ - 2 ψωμιά

30 γρ. μαγιά
1 φλιτζάνι χλιαρό νερό (30 °C)
1 κουτάλια της σούπας ζάχαρη
500 γρ. σιταρένιο αλεύρι (τύπος 550)
2 κουταλάκια του τσαγιού θαλασσινό αλάτι
25 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
περίπου 3/8 του λίτρου χλιαρό νερό (30 °C)

Παρασκευή

Τρίψτε τη μαγιά και λιώστε την μαζί με τη ζάχαρη μέσα σ' ένα φλιτζάνι με νερό. Κοσκινίστε το αλεύρι σ' ένα λεκανάκι. Κάντε στη μέση ένα λακκάκι και βάλτε μέσα τη λιωμένη μαγιά. Ανακατέψτε τώρα το αλεύρι με τη μαγιά, αρχίζοντας από τη μέση. Προσθέστε το αλάτι και τη λιωμένη μαργαρίνη ή βούτυρο σιγά-σιγά, ανακατεύοντας ελαφρά, μέσα στο νερό. Ανακατέψτε τη ζύμη τόσο, ώπου να εμφανιστούν φυσαλίδες και να μπορεί να αφαιρεθεί από το λεκανάκι χωρίς να κολλά. Πασπαλίστε τη ζύμη με αλεύρι, καλύψτε το λεκανάκι μ' ένα πανί και τοποθετήστε το σε μια ζεστή θέση, για να γίνει η ζύμη. Όταν η ζύμη διπλασιαστεί, μπορείτε να συνεχίσετε. Μετά από 30 ως 40 λεπτά τοποθετήστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη σανίδα εργασίας και δουλέψτε την δυνατά. Φτιάξτε ένα ή δύο ρολά, καλύψτε τα και αφήστε τα ακόμα μια φορά για 15 λεπτά να γίνουν. Μ' ένα κοφτερό μαχαίρι χαράξτε τα κατά μήκος. Αλείψτε τα με νερό και τοποθετήστε τα πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος. Ψήστε το ψωμί περίπου 30 ως 40 λεπτά πάνω στην πλάκα ψησίματος. Εδώ μπορείτε να εργαστείτε με τον αισθητήρα θερμοκρασίας (90 °C). Το ψωμί πρέπει να είναι ροδοκόκκινο και να ακούγεται "κούφιο", όταν χτυπάτε τον πάτο του ψωμιού. Μετά το ψήσιμο αλείψτε το ψωμί με λίγο νερό, έτσι αποκτά το ψωμί μια ωραία γυαλάδα.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C

Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 °C

Συνταγές

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

100 γρ. ανάμεικτα, φρέσκα
αρωματικά φυτά (μυρωδικά)
(άνηθος, δενδρολίβανο,
μαϊντανός)
350 γρ. αλεύρι (τύπος 1050)
150 γρ. χοντροκομμένο σιτάρι
(τύπος 1700)
1 κουτί ξερή μαγιά
1 κουταλάκι του τσαγιού ζάχαρη
2 κουταλάκια του τσαγιού θαλασσινό
αλάτι
λίγο φρέσκο πιπέρι
80 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
1 αυγό
περίπου 1/4 του λίτρου γάλα
1 κροκάδι αυγού για επάλειψη

Παρασκευή

Πλύνετε τα αρωματικά φυτά,
στεγνώστε τα και ψιλοκόψτε τα.
Βάλτε τα δύο είδη αλευριού σ' ένα
λεκανάκι. Ανακατέψτε τη μαγιά μ'
ένα μέρος από το χλιαρό γάλα και
τη ζάχαρη. Αφήστε το μείγμα σ' ένα
ζεστό μέρος περίπου 15 λεπτά να
γίνει.
Ζυμώστε τη μαγιά και τα υπόλοιπα
υλικά με το αλεύρι, ώπου να μπορεί
να ξεκολλήσει η ζύμη, σχηματίζοντας
μία μπάλα, από το λεκανάκι. Αφήστε
τη ζύμη ακόμα μία φορά περίπου
30 λεπτά σ' ένα ζεστό μέρος να γίνει.
Φτιάξτε περίπου 10 ψωμάκια
(βάρους 50 γρ.) και αλείψτε τα με το
ανακατεμένο κροκάδι αυγού.
Χαράξτε τα ψωμάκια επάνω
σταυρωτά.
Τοποθετήστε τα ψωμάκια πάνω στην
προθερμασμένη πλάκα ψησίματος
και ψήστε τα περίπου 20 ως 25
λεπτά.

Θερμοκρασία ψησίματος:
περίπου 200 °C
Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

1 κουτί ξερή μαγιά
1 κουταλάκι του τσαγιού
ακατέργαστη ζάχαρη
0,4 του λίτρου ξινόγαλο
500 γρ. σιταρένιο αλεύρι
(τύπος 1050)
3 κουτάλια της σούπας
σουσαμόσπορο
2 κομμένα κουταλάκια του τσαγιού
θαλασσινό αλάτι
γάλα για την επάλειψη και
σουσάμι για το πασπάλισμα

Παρασκευή

Ανακατέψτε τη μαγιά με λίγη ζάχαρη
και μ' ένα μέρος από το χλιαρό
ξινόγαλο. Αφήστε το μείγμα σ' ένα
ζεστό μέρος 15 λεπτά να γίνει.
Ζυμώστε τη μαγιά με το χλιαρό
ξινόγαλο και τα υπόλοιπα υλικά,
ώπου να μπορεί να ξεκολλήσει η
ζύμη από το λεκανάκι. Αφήστε τη
ζύμη σ' ένα ζεστό μέρος 30 λεπτά να
γίνει, μετά ζυμώστε την ξανά και
φτιάξτε ένα στρογγυλό ή μακρουλό
ψωμί.
Αλείψτε το ψωμί με γάλα και
πασπαλίστε το με το σουσάμι.
Χαράξτε την επάνω επιφάνεια και
αφήστε το ακόμα μία φορά περίπου
30 λεπτά να γίνει.
Με το ξύλινο φτυαράκι σπρώξτε το
ψωμί στο φούρνο. Εδώ συνίσταται,
να τοποθετείτε μέσα στο φούρνο
ένα δοχείο με λίγο νερό.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C
Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά
Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 °C

ΨΩΜΙ ΜΕ ΞΙΝΟΓΑΛΟ

150 γρ. σιταρένιο αλεύρι (τύπος 405)
850 γρ. αλεύρι σίκαλης (τύπος 997)
10 γρ. μαγιά
200 γρ. ξινή ζύμη (προζύμι)
1/2 του λίτρου ξινόγαλο
1 κουτάλια της σούπας θαλασσινό
αλάτι

Παρασκευή

Κοσκινίστε το σιταρένιο αλεύρι και
το αλεύρι σίκαλης σ' ένα λεκανάκι.
Φτιάξτε στη μέση ένα λακκάκι.
Τρίψτε μέσα τη μαγιά, χύστε από
πάνω την ξινή ζύμη (προζύμι) και
ανακατέψτε το με λίγο αλεύρι από
την άκρη του λάκκου. Καλύψτε το
και αφήστε το σ' ένα ζεστό μέρος
20 λεπτά να γίνει. Ανακατέψτε την
αρχική ζύμη, προσθέστε το ξινόγαλο
και το θαλασσινό αλάτι και αρχίστε
να ζυμώνετε το μείγμα. Δουλέψτε
τη ζύμη τόσο, ώπου να γίνει λεία
και εύπλαστη και να ξεκολλά από
τη σανίδα. Βάλτε τη ζύμη σ' ένα
αλευρωμένο λεκανάκι και καλύψτε
την με μια διαφανή μεμβράνη,
αφήστε την σ' ένα ζεστό μέρος
1½ ώρες να γίνει.

Σ' ένα πανέρι του ψωμιού με
διάμετρο 25-30 εκ. απλώστε μέσα
μία λεπτή λινή πετσέτα και
αλευρώστε την καλά. Τώρα φτιάξτε
από τη ζύμη ένα στρογγυλό ψωμί και
τοποθετήστε το με το επάνω μέρος
προς τα κάτω μέσα στο πανέρι,
πιέζοντάς το ομοιόμορφα. Διπλώστε
από πάνω χαλαρά την πετσέτα.
Αφήστε τη ζύμη σ' ένα ζεστό μέρος
ακόμα 3 ώρες να γίνει, ώπου να
φουσκώσει αρκετά η ζύμη.

Αλευρώστε καλά το ξύλινο φτυαράκι.
Τοποθετήστε πάνω το ψωμί και με
μία απότομη κίνηση σπρώξτε το
ψωμί πάνω στην πλάκα ψησίματος.
Τοποθετήστε στον πάτο του
φούρνου ένα ποτήρι με νερό, ή
ψεκάστε λίγο νερό μ' έναν
ψεκαστήρα νερού μέσα στο φούρνο.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C
Χρόνος ψησίματος: περίπου 45 λεπτά
Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 °C

Συνταγές

ΣΙΤΑΡΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

40 γρ. μαγιά
1 κουταλάκι του τσαγιού ζάχαρη
0,3 του λίτρου νερό
600-650 γρ. σιταρένιο αλεύρι ολικής
αλέσεων (χοντρό)
1 κουταλάκι του τσαγιού θαλασσινό
αλάτι
1 κουταλάκι του τσαγιού
ακατέργαστη ζάχαρη
1 κουτάλια της σούπας βούτυρο ή
μαργαρίνη

Παρασκευή

Λιώστε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε ζεστό νερό, αφήστε το μείγμα σ' ένα μέρος 10 λεπτά να ηρεμήσει, ώπου να εμφανιστούν στη ζύμη φυσαλίδες. Βάλτε το σιταρένιο αλεύρι ολικής αλέσεων, το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο ή τη μαργαρίνη σ' ένα ξεχωριστό λεκανάκι. Προσθέστε το μείγμα της μαγιάς και δουλέψτε τα όλα σε μια λεία ζύμη. Ζυμώστε 10 λεπτά την μπάλα της ζύμης, ώπου να καταστεί εύπλαστη. Βουτυρώστε λίγο την επάνω επιφάνεια της μπάλας της ζύμης, καλύψτε την με μια διαφανή μεμβράνη και αφήστε την για μια ώρα να γίνει. Η ζύμη πρέπει να φουσκώσει και να διπλασιαστεί. Μετά χωρίστε τη ζύμη σε δύο κομμάτια. Φτιάξτε δύο μακρουλά ψωμιά περίπου 15 εκ. και χαράξτε τα μ' ένα κοφτερό, υγρό μαχαίρι τρεις φορές εγκάρσια σε βάθος 1 εκ. Αφήστε το ψωμί ακόμα μια φορά για λίγο να γίνει, μετά τοποθετήστε το πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος. Συνίσταται η τοποθέτηση ενός δοχείου με νερό μέσα στο φούρνο ή ο ψεκασμός μέσα στη συσκευή κάπου-κάπου με τον ψεκαστήρα νερού.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C
Χρόνος ψησίματος: περίπου 30 λεπτά
Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 °C

ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

250 γρ. χοντροκομμένη σίκαλη
500 γρ. χοντροκομμένο σιτάρι
40 γρ. μαγιά
1 κουταλάκι του τσαγιού θαλασσινό
αλάτι
1/2 κουταλάκι του τσαγιού κόλιανδρο
1/2 κουταλάκι του τσαγιού ούζο
1/2 του λίτρου χλιαρό νερό
150 γρ. ξινή ζύμη (προζύμι)

Παρασκευή

Βάλτε τη χοντροκομμένη σίκαλη και το χοντροκομμένο σιτάρι σε μια μεγάλη λεκάνη και φτιάξτε στη μέση ένα λακκάκι. Βάλτε τη μαγιά και 5 κουτάλια της σούπας χλιαρό νερό μέσα στο λακκάκι και ανακατέψτε τα. Καλύψτε τη λεκάνη με μια πετσέτα και αφήστε την σ' ένα ζεστό μέρος να γίνει, ώπου να αποκτήσει η μαγιά φυσαλίδες. Μετά προσθέστε το υπόλοιπο νερό, την ξινή ζύμη (προζύμι), το θαλασσινό αλάτι και τα διάφορα μπαχαρικά και ζυμώστε πολύ καλά τη ζύμη περίπου 10 λεπτά (καλύτερα μ' ένα σταθερό μίξερ της κουζίνας).

Καλύψτε ξανά τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την περίπου 20 ως 30 λεπτά να γίνει. Ζυμώστε την ακόμα μια φορά και φτιάξτε από τη ζύμη ένα ψωμί. Αφήστε το ψωμί σ' ένα ζεστό μέρος περίπου 30 λεπτά να γίνει, ώπου φουσκώνοντας να διπλασιαστεί. Μετά χαράξτε το ελαφρά μ' ένα κοφτερό μαχαίρι.

Σπρώξτε το ψωμί πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος (175 °C) και ψήστε το. Συνίσταται η τοποθέτηση ενός πυρίμαχου δοχείου με νερό μέσα στο φούρνο.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C
Χρόνος ψησίματος: περίπου 45 λεπτά
Αισθητήρας θερμοκρασίας: 90 °C

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ ΑΠΟ ΖΥΜΗ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

500 γρ. αλεύρι
αλάτι
1/8-1/4 του λίτρου γάλα
40 γρ. μαγιά
100 γρ. βούτυρο
100 γρ. ζάχαρη
2-4 κροκάδια αυγού

Γέμιση μυζήθρας

250 γρ. μυζήθρα
περίπου 50 γρ. ζάχαρη
περίπου 30 γρ. βούτυρο
1-2 αυγά
φλούδα λεμονιού
200 γρ. φουντούκια
περίπου 2 κουτάλια της σούπας ρούμι
ενδεχομένως σταφίδες

Παρασκευή

Παρασκευάστε από το αλεύρι, το αλάτι, το γάλα, λίγο ζάχαρη και τη μαγιά ένα προζύμι για τη ζύμη με μαγιά. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε την σ' ένα ζεστό μέρος για 20-30 λεπτά να γίνει. Προσθέστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και το κροκάδι των αυγών και ζυμώστε τα, ώπου να ξεκολλήσει η ζύμη από το λεκανάκι. Αφήστε ακόμα μια φορά την καλυμμένη ζύμη να φουσκώσει, ώπου να διπλασιαστεί.

Απλώστε καλά με τον πλάστη τη γινωμένη ζύμη σ' ένα ορθογώνιο φύλλο με πάχος 1/2 εκ. Αλείψτε με την προετοιμασμένη γέμιση το χοντρό φύλλο της ζύμης. Τυλίξτε το χοντρό φύλλο της ζύμης κατά μήκος, ώστε να σχηματιστεί ένα κοντό, χοντρό ρολό. Απ' αυτό κόψτε φέτες με πάχος ενός δακτύλου. Αναδιπλώστε κάθε φορά τα άκρα της ζύμης. Αφήστε ενδεχομένως τη ζύμη ακόμα μια φορά να γίνει.

Τοποθετήστε πάνω στην προθερμασμένη πλάκα ψησίματος τα στριφτάρια από ζύμη με μαγιά και ψήστε τα 15 ως 20 λεπτά. Βγάλτε από το φούρνο τα έτοιμα στριφτάρια και επαλείψτε τα μ' ένα γλάσο.

Θερμοκρασία ψησίματος: 175 °C
Χρόνος ψησίματος: 15-20 λεπτά

Συνταγές

ΠΙΤΑ ΑΛΣΑΤΙΑΣ

Υλικά για τη ζύμη

750 γρ. αλεϋρι
1/2 του λίτρου νερό
20 γρ. μαγιά
20 γρ. αλάτι

Υλικά για το γλάσο κρέμας

Καρυκεύστε 1/2 του λίτρου ξινή κρέμα γάλακτος ή Creme fraiche με αλάτι και τριμμένο μοσχοκάρυδο

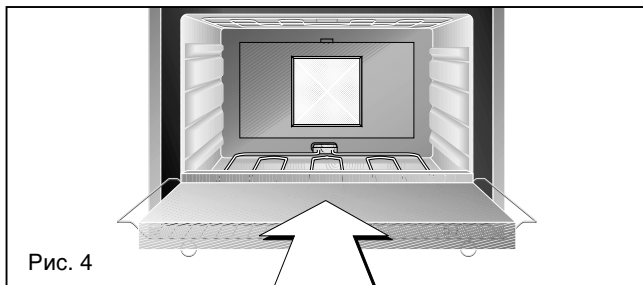
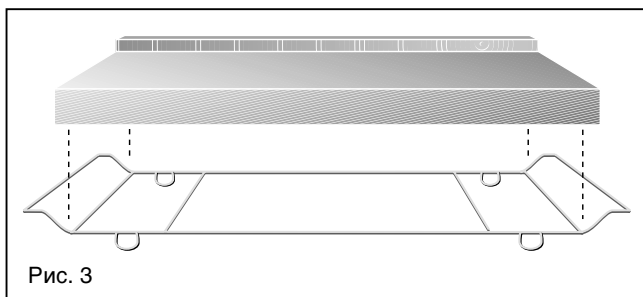
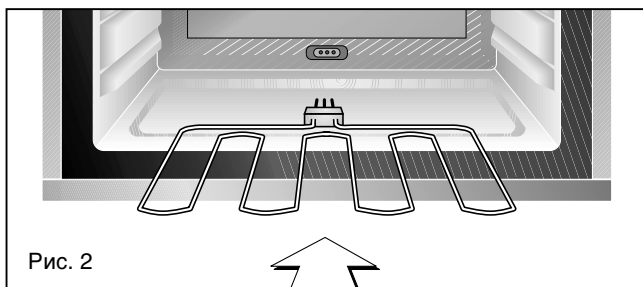
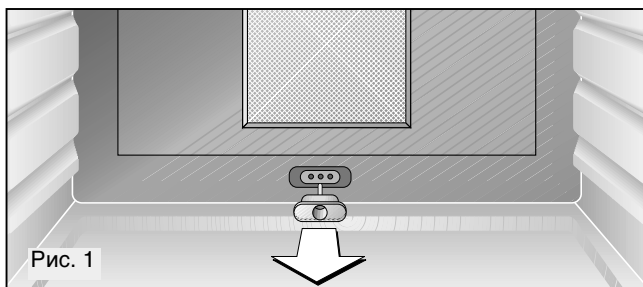
Παρασκευή

Κατασκευάστε μ' αυτά τα υλικά μια ζύμη ψωμιού. Μετά ζυμώστε τη ζύμη σε μερίδες (150 γρ.). Αυτό αντιστοιχεί στην ποσότητα, που χρειάζεται για τον πάτο. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο, ώσπου να αποκτήσει ο πάτος ένα πάχος 2 χιλιοστά. Η φόρμα μπορεί να είναι στρογγυλή ή ορθογώνια, αυτό δεν παίζει εδώ κανένα ρόλο (η στρογγυλή φόρμα μπορεί να τοποθετηθεί με το ξύλινο φτυαράκι καλύτερα μέσα στο φούρνο).

Σχηματίστε γύρω-γύρω ένα καλό περιθώριο, για να μη χυθεί η κρέμα γάλακτος πάνω στην πλάκα ψησίματος. Τοποθετήστε το διαμορφωμένο πάτο της ζύμης πάνω στην πλάκα ψησίματος και αφήστε την πίτα Αλσατίας για λίγο να προψηθεί. Χύστε από πάνω το γλάσο της κρέμας. Για τη γεύση μπορούν να τοποθετηθούν πάνω κομμένα κρεμμύδια και χοντροκομμένο, καπνισμένο λαρδί.

Αφήστε την πίτα Αλσατίας να ροδίσει ελαφρά, βγάλτε την με το ξύλινο φτυαράκι και σερβίρετέ την ζεστή.

Θερμοκρασία ψησίματος: 225 °C
Χρόνος ψησίματος: περίπου 10 λεπτά



Идет ли дело о пицце с хрустящей корочкой или о свежеспеченном хлебе, воспользовавшись кирпичом, Вы получите выпечку, которая не только сравнима с результатом выпечки в большой каменной печи, но даже превосходит его, так как температура в процессе выпечки в первом случае может регулироваться, причем очень точно.

Порядок действий:

- Снимите крышку с розетки, расположенной на задней стенке духовой печи (**только для некоторых модификаций печей**) (рис. 1).
- Присоедините далее нагревательный элемент к розетке, расположенной на задней стенке духовой печи (рис. 2). (Нагревательный элемент HZ 026 для PS 026/027 должен быть оформлен отдельным заказом.)
- Положите кирпич на решетку (рис. 3), имеющуюся в комплекте поставки, и вставьте решетку с кирпичом в духовку на нижний уровень над нагревательным элементом (рис. 4). **Внимание!** не кладите кирпич непосредственно на нагревательный элемент.
- Поверните ручку управления „Режим работы” в положение „Кирпич” (P / ———). Поверните ручку управления „Температура” на желаемое значение температуры.
- Прогревайте духовку при температуре, указанной в рецепте, до тех пор, пока не погаснет символ нагрева. Кирпич нагревается, благодаря присоединенному нагревательному элементу. Выбранная температурная ступень во время нагрева духовки изменяться не должна. Только для духовых печей Серии 200: В режиме выпечки печь продолжает нагреваться некоторое время и при открытой дверце.
- Для закладывания продукта выпечки Вы можете воспользоваться прилагаемым деревянной лопаткой. Заготовленный для выпечки продукт кладется непосредственно на кирпич - не ставьте на него никаких выпечных форм.

Полезные советы

Вы можете выпечь несколько порций пиццы подряд. При этом время выпечки, приходящееся на одну порцию, увеличивается на 1-3 минуты. В зависимости от величины пиццы на кирпич можно закладывать также несколько порций одновременно.

При выпечки хлеба мы рекомендуем пользоваться температурным чувствительным стержнем. Вставляйте стержень в самой высокой точке теста. Чувствительный элемент измеряет температуру внутри продукта и выключает духовку, как только достигается температура, установленная на температурном стержне.

По окончании процесса выпечки поверните переключатель на 0 (можно выключать и раньше, чтобы использовать остаточное тепло).

После выемки готового продукта дверца духовой печи должна оставаться закрытой, пока прибор не охладится полностью. В целях защиты электронных элементов после выключения духовки автоматически включается система охлаждения корпуса прибора. Вынимать кирпич из печи можно лишь после того, как кирпич полностью охладится.

Очистка

С остывшего кирпича снимите нагар. Снимите кирпич с решетки, переверните его и снова положите на решетку. При следующем использовании мелкие остатки на поверхности кирпича сгорают. Все, что останется после этого Вы можете удалить с помощью щетки.

Несмотря на обжог на кирпиче могут возникать остаточные пятна, которые однако не сказываются на вкусе приготовляемых продуктов.

Не мойте кирпич водой и мылом! Вследствие влажности в материале кирпича могут появляться трещины.

Внимание:

В нормальном режиме эксплуатации духовой печи кирпич и нагревательный элемент должны быть вынуты из духовки, а розетка на задней стенке печи снова закрыта крышкой.

Для теста, созревание которого требует большого времени, поверхности следует смазать растительным или сливочным маслом, или же выстелить прозрачной пленкой или покрыть влажным посудным полотенцем - при этом не будет возникать толстая жесткая корка.

При выпечке тесто должно тянуться, без того, чтобы на его поверхности появлялись разрывы. Это достигается за счет нескольких прокалываний вилкой или надрезания ножом.

Хлебное тесто должно всходить в корзинке, которую следует закрыть тонким полотенцем, по возможности обильно обсыпанным мукой. Тесто выложить, прижать и смазать маслом. Корзинки с выпуклым плетением оставляют на тесте заметный рельеф. Взмошедшее тесто выложить на кирпич и начать выпечку.

Указанные в рецепте значения времени всхожести теста могут меняться в зависимости от влажности и температуры воздуха. Важно, чтобы в процессе созревания объем теста примерно удвоился. После того, как тесто взойдет, его следует вымесить еще раз вручную.

Для того, чтобы тесто не клеилось, обработайте мукой руки и противень. Скатайте на противне тесто в шар так, чтобы оно стало эластичным, но при этом не было клейким.

Тесто для пиццы нужно раскатать достаточно тонко, тогда пицца хорошо прожарится.

Температуры, указанные в рецепте, являются ориентировочными. Приготовление пиццы из замороженного состояния происходит согласно рекомендациям фирмы-изготовителя.

Внимание! Не кладите на кирпич сырое мясо или рыбу, так как выступающий сок может ухудшить вкусовые качества продукта.

Рецепты

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

на 3 пиццы диаметром около 20 см

Основной рецепт теста для пиццы

20 г. дрожжей
1 щепотка сахара (на кончике ножа)
1/8 л воды
250 г пшеничной муки
40 г оливкового масла
1 чайная ложка соли

Приготовление

Муку просеять в миску. Сделать в муке по середине канавку и добавить туда раскрошенных дрожжей с сахаром. Все смешать с небольшим количеством теплой воды и добавить немного муки. Накрыть и поставить на 20 минут в тепло, чтобы тесто поднялось.

Затем, добавив прочие ингредиенты, вымесить гладкое эластичное тесто. Тесто должно хорошо отделяться от посуды. Посуду с тестом накрыть и еще раз поставить всходить в тепло – тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Теперь тесто нужно разделить на части и выдавить, вытянуть или раскатать 3 круглых лепешки толщиной 5 мм и диаметром 20 см. По краям сделать бортик 1 см высотой. При приготовлении теста следите за тем, чтобы тесто не клеилось. Пиццу хорошо расправить и наколоть края вилкой, чтобы при выпечке не возникали пузыри. Готовая заготовка пиццы, дополненная гарниром, берется посыпанным мукой деревянной лопаткой и одним движением выкладывается на прогретый кирпич. Теперь, как говорится, дело мастера боится. Примерно через 5 минут с помощью лопатки Вы можете вынуть зажаренную вкусную пиццу.

Пока выпекается одна порция пиццы, Вы можете уже готовить следующую. Не забывайте обильно посыпать мукой тесто при раскатывании, тогда оно не будет клейким.

Если гарнир с пиццы случайно попадает на кирпич, снимайте его скребком для теста или деревянной лопаткой.

Пицца „ПУЛЬЗЕ”

1 х тесто для пиццы согласно основному рецепту

Ингредиенты для гарнира:

2 средних по величине луковицы
4 мясистых помидора
1 чайная ложка сельдерея с солью
немного черного перца
ореган
250 г моцареллы
10 шт. филе анчоусов
2 столовых ложки каперсов
10 черных маслин
оливковое масло

Приготовление

Приготовленное по рецепту тесто пиццы хорошо раскатать и слегка смазать оливковым маслом. Томаты разрезать на четыре части, ошпарить кипятком, очистить от шкурки и семечек и дольками выложить на пиццу. Нарезать кубиками лук и посыпать его равномерно на пиццу. Затем все заправить сельдереем и черным перцем.

Выложить на пиццу полоски филе анчоусов. В заключение поверх выложить каперсы и маслины.

Покрыть пиццу нарезанной моцареллой и затем обильно посыпать ореган. Можно ее еще раз опрыскать оливковым маслом – тогда пицца получается особенно сочной. Заготовка пиццы подбирается посыпанной мукой деревянной лопаткой и выкладывается на прогретый кирпич.

Температура: 300 °C
Время приготовления: 4-5 минут

Рецепты

Пицца „КВАТРО-СТАДЖОНИ”

1 х тесто для пиццы согласно основному рецепту

Ингредиенты для гарнира:

2 столовых ложки шампиньонов
4-5 головок артишоков
2 помидора
1 головка лука
6 шт. филе анчоусов
8 черных маслин
6 ломтиков салями с перцем ореган
250 г моцареллы
оливковое масло

Приготовление

Раскатать тесто пиццы до толщины 5 мм. На предварительно смазанное маслом тесто по четвертям выложить грибы, артишоки, очищенные помидоры и салями.

На салями положить мелко порубленный лук и филе анчоусов. Поверх всего идет нарезанная кубиками моцарелла и затем маслины. Все это обильно заправляется ореганом. Подготовленную пиццу можно сбрызнуть оливковым маслом.

Температура: 300 °C
Время приготовления: 4-5 минут

Пицца „Пескатори”

1 х тесто для пиццы согласно основному рецепту

Ингредиенты для гарнира:

100 г моллюсков, вымоченных в соленой воде или маринаде
100 г замороженных или консервированных крабов
12 черных маслин
2 чайные ложки каперсов
1 щепотка соли
250 г моцареллы
2 средних по величине очищенных помидора
чесночная соль
ореган
1 стручок красного перца, вымоченный в маринаде
оливковое масло

Приготовление

Заготовку пиццы слегка смазать оливковым маслом. Сверху равномерно распределить хорошо просушенные моллюски и крабы. Из очищенных помидоров удалить семечки, дольками выложить на пиццу. Все посыпать чесночной солью. В заключение поверх положить каперсы и маслины. Пицца покрывается нарезанной дольками моцареллой и украшается полосками красного перца. Сверху добавить щепотку черного перца, посыпать обильно ореган и в заключение брызнуть несколько капель масла.

Температура: 300 °C
Время приготовления: 4-5 минут

Пицца „РОМАНА”

1 х тесто для пиццы согласно основному рецепту

Ингредиенты для гарнира:

500 г помидоров
базилика
ореган
100 г салями
6 шт. филе анчоусов
150 г моцареллы
12 черных маслин
черный перец
соль
оливковое масло

Приготовление

На раскатанное тесто пиццы выкладывают бланшированные, очищенные, крупно нарезанные помидоры без семечек. Сверху распределяют базилику и ореган и кладут нарезанную ломтиками салями. Затем выкладывают нарезанную кубиками моцареллу и в заключение филе анчоусов и маслины. Подготовленную пиццу можно сбрызнуть оливковым маслом, а также положить черный перец.

Температура: 300 °C
Время приготовления: 4-5 минут

Рецепты

ПИРОГ С МАКОМ

Тесто:

500 г муки
соль
1/8 - 1/4 л молока
40 г дрожжей
100 г жира
2 яйца

Начинка:

150 г
перемолотого
мака
ровно 1/4 л
молока
30 г сливочного
масла
150 г сахара
80 г изюма без
косточек
50 г орехов
лимонные корки
1 столовая
ложка рома

Приготовление:

Из муки, соли, молока, дрожжей и небольшого количества сахара, приготовить тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить на 20 минут в тепло. Вымесить тесто с маслом, сахаром и яичным желтком так, чтобы оно отделялось от посуды. Дать тесту снова взойти в закрытой посуде до увеличения его объема вдвое. Готовое тесто хорошо раскатать прямоугольным слоем толщиной 1/2 см. Смазать тесто растопленным сливочным маслом и выложить на тесто начинку. Скатать неплотно тесто с начинкой в рулет и сделать из него кольцо. Смазать снова сливочным маслом или яичным желтком. Выложить на предварительно разогретый противень и печь около 40 минут при 175 °C. Готовый пирог вынуть из печи с помощью деревянной лопатки. Сверху пирог обработать арак-глазурью.

Температура: 175 °C

Время приготовления: 30-40 минут

Температурный чувствительный элемент: 90 - 94 °C

Начинка:

Довести до кипения молоко, заправленное маслом и ванилью или натертыми лимонными корками, добавить перемолотый мак и сахар. Дать смеси около 10 минут спокойно провариться до кашеобразного состояния. Добавить измельченные орехи, изюм, 1 ложку рома и все перемешать. При желании добавить яйцо и снять пробу.

БУЛОЧКИ С ЛЬНЯНЫМ СЕМЕНЕМ

400 г пшеничной муки
125 г льняного семени
2 чайных ложки натуральной морской соли
30 г дрожжей
3/8 л воды

Приготовление:

Отмерить нужное количество воды и слить ее в сосуд для вымешивания. Добавить дрожжи, морскую соль и все перемешать мешалкой. Медленно сыпать в сосуд для вымешивания пшеничную муку. Вымесить все мешалкой в течение 7 минут, после чего оставить тесто на время в покое.

Смолоть льняное семя и добавить его в тесто. Все вместе еще раз вымесить в течение 10 минут. Готовое тесто вынуть из сосуда для вымешивания и тут же приготовить из него заготовки булочек (вес 50 г). Верх заготовок крестообразно надрезать ножом и немедленно поставить их в печь. В духовку поставить сосуд с водой.

Температура при выпечке:
са. 200 °C

Время приготовления: 15 - 20 минут

БЕЛЫЙ ХЛЕБ - 2 буханки

30 г дрожжей
1 чашка теплой воды (30 °C)
1 столовая ложка сахара
500 г пшеничной муки (помол 550)
2 чайных ложки натуральной морской соли
25 г сливочного масла или маргарина
примерно 3/8 л теплой воды (30 °C)

Приготовление:

Дрожжи раскрошить и растворить вместе с сахаром в чашке с водой. В посуду для выпечки просеять муку. Сделать по середине углубление и добавить туда растворенные дрожжи.

Перемешать муку с дрожжами, начиная от середины. По мере перемешивания добавлять в воду соль и растопленный маргарин или масло. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не начнет пузыриться и отделяться от посуды. Присыпать тесто мукой, накрыть посуду полотенцем и поставить в тепло, чтобы тесто могло взойти. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, его можно обрабатывать дальше. Через 30 – 40 минут выложить тесто на посыпанный мукой противень и с силой вымесить. Сделать затем одну или две буханки, накрыть сверху и еще раз оставить всходить на 15 минут. Надрезать буханки вдоль острым ножом, смазать водой и выложить на прогретый кирпич. Хлеб выпекается в течение примерно 30 - 40 минут. При этом Вы можете использовать температурный чувствительный датчик (90 °C). Готовый хлеб должен иметь золотисто-коричневый оттенок и при постукивании по доньшку иметь отзвук пустоты. Готовый хлеб тут же слегка смазать водой – при этом его поверхность приобретает красивый глянец.

Температура при выпечке: 175 °C
Время выпечки: 30-40 минут
Температурный чувствительный датчик: 90 °C

Рецепты

БУЛОЧКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

100 г смеси зелени
(укроп, любисток, петрушка)
350 г муки (помол 1050)
150 г пшеничной муки грубого помола (помол 1700)
1 упаковка сухих дрожжей
1 чайная ложка сахара
2 чайных ложки натуральной морской соли
немного свежего черного перца
80 г маргарина или сливочного масла
1 яйцо
около 1/4 л молока
1 яичный желток для смазывания

Приготовление:

Зелень помыть, просушить и мелко порубить. Муку обоих сортов выложить в посуду. Дрожжи перемешать с частью теплого молока, добавив туда сахар. Поставить смесь в тепло всходить примерно на 15 минут.

Смешать с мукой дрожжи и прочие ингредиенты и вымесить все так, чтобы тесто отставало от краев посуды. Поставить снова в тепло для созревания примерно на 30 минут.

Сделать 10 булочек (по 50 г), смазать их взбитым желтком и сделать сверху крестообразный надрез.

Выложить булочки на прогретый кирпич и выпекать в течение 20 – 25 минут.

Температура при выпечке:
около 200 °C
Время выпечки: 20-25 минут

ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ КУНЖУТА

1 упаковка сухих дрожжей
1 чайная ложка бурого сахара
0,4 л пахты
500 г пшеничной муки (помол 1050)
3 столовых ложки семян кунжута
2 полные чайные ложки натуральной морской соли
молоко для смазывания и кунжут для обсыпания

Приготовление:

Смешать дрожжи с сахаром и частью теплого молока. Поставить смесь в тепло всходить примерно на 15 минут.

Вымесить дрожжи с теплой пахтой и прочими ингредиентами так, чтобы тесто отставало от краев посуды. Поставить снова в тепло для созревания примерно на 30 минут, затем вымесить и сделать из теста буханку или хлебец.

Смазать молоком и обсыпать кунжутом. Заготовку надрезать и поставить снова в тепло для созревания примерно на 30 минут. С помощью деревянной лопатки выложить хлеб в духовку. Рекомендуются в духовке несколько увеличить влажность.

Температура при выпечке: 175 °C
Время выпечки: 40 минут
Температурный чувствительный датчик: 90 °C

ХЛЕБ ИЗ ПАХТЫ

150 г пшеничной муки (помол 405)
850 г ржаной муки (помол 997)
10 г дрожжей
200 г опары
1/2 л пахты
1 столовая ложка натуральной морской соли

Приготовление:

Пшеничную и ржаную муку просеять в миску. Сделать по середине канавку, раскрошить туда дрожжи, влить опару и перемешать с мукой, начиная от края канавки. Посуду закрыть и поставить смесь всходить в тепле примерно на 20 минут. Основу теста перемешать, добавить пахту, морскую соль и вымесить получившееся тесто до состояния, когда оно станет гладким и эластичным и легко отделяется от доски. Выложить в посыпанную мукой посуду и накрыть прозрачной пленкой. Поставить тесто в тепло для созревания на полтора часа.

Взять хлебную корзинку диаметром 25-30 см и выложить ее тонким льняным полотенцем, густо посыпанным мукой. Сделать из теста круглую буханку, положить ее в корзинку верхом вниз и равномерно обжечь. Свободные концы полотенца схлестнуть друг с другом. Оставить тесто всходить в тепле примерно на 3 часа, пока оно существенно не увеличится в объеме.

Хорошо посыпать мукой деревянную лопатку. Уложить на лопатку заготовку хлеба и одним движением выложить ее на кирпич. В духовку поставьте стакан с водой или же увеличьте влажность с помощью разбрызгивателя воды.

Температура при выпечке: 175 °C
Время выпечки: около 45 минут
Температурный чувствительный датчик: 90 °C

Рецепты

ХЛЕБ „ЗДОРОВЬЕ”

40 г дрожжей
1 чайная ложка сахара
0,3 л воды
600-650 г пшеничной муки грубого помола
1 чайная ложка натуральной морской соли
1 чайная ложка бурого сахара
1 столовая ложка сливочного масла или маргарина

Приготовление

Дрожжи и сахар растворить в теплой воде и оставить на 10 минут, пока тесто не начнет пузыриться. В отдельную посуду высыпать муку, добавить соль, сахар и масло или маргарин. Влить туда дрожжевой состав и все перемешать до состояния гладкого теста. Вымесить тесто в течение 10 минут, пока он не станет эластичным. Поверхность теста слегка смазать жиром, накрыть прозрачной пленкой и оставить на час всходить. Объем теста должен удвоиться.

Затем вымесить тесто и разделить его на две части. Сделать две удлиненные заготовки примерно по 15 см и надрезать их поперек острым влажным ножом на глубину до 1 см. Дать хлебу еще раз в течение короткого времени взойти, после чего выложить на нагретый кирпич. Рекомендуется поставить в духовку сосуд с водой и впрыскивать воду.

Температура при выпечке: 175 °C
Время выпечки: около 30 минут
Температурный чувствительный датчик: 90 °C

ПРЯНЫЙ ХЛЕБ

250 г ржаной муки грубого помола
500 г пшеничной муки грубого помола
40 г дрожжей
1 чайная ложка натуральной морской соли
1/2 чайной ложки кориандра
1/2 чайной ложки аниса
1/2 л теплой воды
150 г опары

Приготовление

Пшеничную и ржаную муку высыпать в миску и сделать по середине канавку. Положить туда дрожжи, добавить 5 чайных ложек воды и все перемешать. Накрыть полотенцем и оставить в тепле, пока дрожжи не начнут бродить. Затем добавить остаток воды, опару, морскую соль и вкусовые ингредиенты и в течение 10 минут хорошо вымесить (лучше всего с помощью мешалки).

Накрыть тесто полотенцем и оставить всходить на 20 – 30 минут. Затем еще раз вымесить и сделать буханку. Поставить тесто в тепло еще на 30 минут, пока оно не удвоится в объеме, и после этого слегка надрезать острым ножом.

Выложить буханку на прогретый кирпич (175 °C) и печь. Рекомендуется ставить в духовку жаропрочный сосуд с водой.

Температура при выпечке: 175 °C
Время выпечки: около 45 минут
Температурный чувствительный датчик: 90 °C

ДРОЖЖЕВАЯ ПЛЮШКА

500 г муки
соль
1/8-1/4 л молока
40 г дрожжей
100 г сливочного масла
100 г сахара
2-4 яичных желтка

начинка из творога

250 г творога
около 50 г сахара
около 30 г сливочного масла
1-2 яйца
лимонные корки
200 г лесного ореха
около 2 столовых ложек рома
изюм (по желанию)

Приготовление

Сделать основу дрожжевого теста из муки, соли, молока, небольшого количества сахара и дрожжей. Смесь закрыть и поставить в теплое место всходить на 20 - 30 минут. Тесто вымесить так, чтобы оно отделялось от посуды, добавив масло, сахар и яичный желток. Накрытому тесту дать еще раз взойти, пока его объем не увеличится вдвое.

Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1/2 см. На лепешку равномерным слоем выложить начинку. Скатать тесто по длине так, чтобы получился короткий и толстый рулет. Нарезать рулет дольками в палец толщиной, подбив его с концов. При необходимости дать тесту снова взойти.

Плюшки выложить на прогретый кирпич и печь в течение 15 - 20 минут. Готовые плюшки вынуть из духовки и обработать глазурью.

Температура при выпечке: 175 °C
Время приготовления: 15-20 минут

Рецепты

ЛЕПЕШКИ

Ингредиенты для теста

750 г муки

1/2 л воды

20 г дрожжей

20 г соли

Ингредиенты для сметанного соуса

1/2 л сметаны, а также соль и

натертый мускатный орех по вкусу

Приготовление

С указанными ингредиентами сделать тесто, как для хлеба.

После этого тесто вымесить и разделить его на порции (150 г).

Это соответствует количеству, необходимому для основы лепешки. Раскатать тесто до толщины 2 мм. Форма лепешки (круглая или прямоугольная) не имеет значения (круглую лепешку удобнее выкладывать лопаткой в духовку).

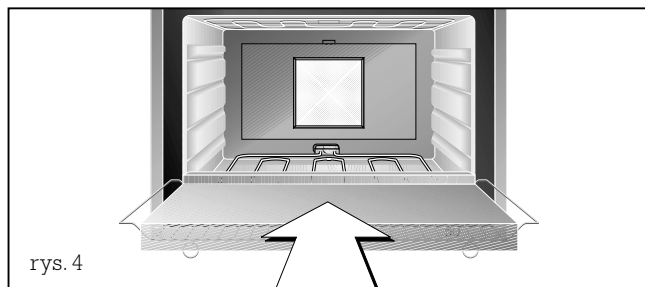
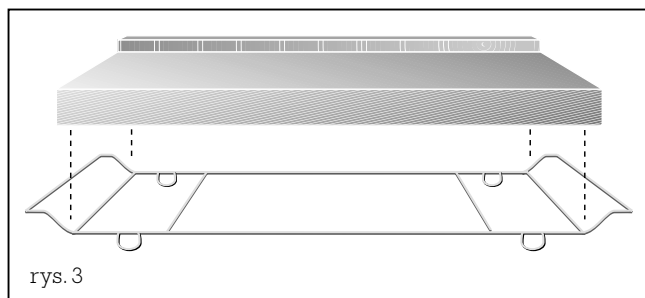
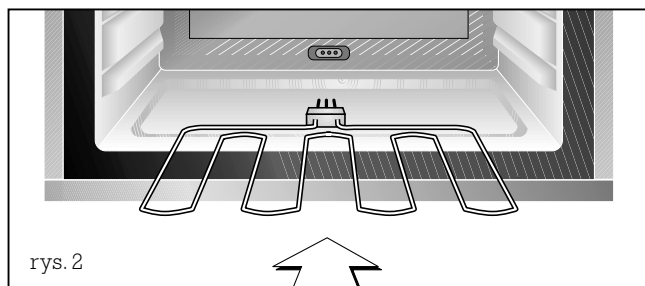
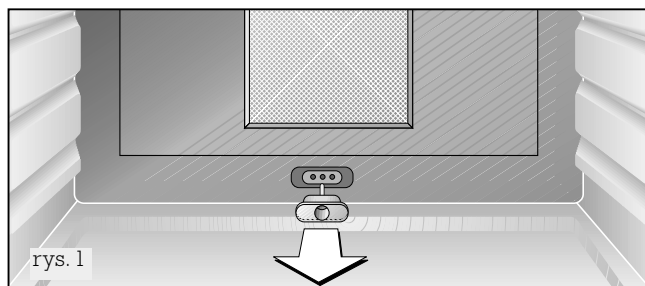
Сделайте по краям хороший бортик, чтобы соус не выбегал на кирпич. Вылепленную форму теста выложить на кирпич и оставить на небольшое время для выпечки.

Добавить сверху сметанный соус. В качестве вкусовых ингредиентов сверху можно положить нарезанный лук и кубики копченого сала.

Дать лепешке слегка зарумяниться, вынуть ее из духовки лопаткой и подавать к столу в горячем виде.

Температура при выпечке: 225 °C

Время выпечки: около 10 минут



Niezależnie od tego, czy pieczesz chrupiącą pizzę czy też pieczywo - dzięki kamiennej płycie do pieczenia uzyskasz takie same rezultaty jakie uzyskuje się w masywnym piecu kamiennym, a nawet jeszcze lepsze, ponieważ możesz dokładnie regulować temperaturę pieczenia.

Instrukcja postępowania:

- Usuń osłonę gniazdka znajdującego się na tylnej stronie piekarnika (**tylko w niektórych modelach piekarnika**) (rys. 1).
- Następnie wetknij element grzejny do odpowiedniego gniazdka znajdującego się na tylnej stronie piekarnika (rys. 2). (Przy PS 026/027 to element grzejny HZ 026 musi zostać zamówiony oddzielnie.)
- Połóż kamienną płytę na załączony ruszt (rys. 3) i umieść ruszt wraz z płytą do piekarnika nad elementem grzejnym na najniższej półce piekarnika (rys. 4).
- Ważne:** Nigdy nie kładź kamienia do pieczenia bezpośrednio na elemencie grzejnym.
- Przekręć pokrętkę „rodzaje pracy” na pozycję płyta kamienna do pieczenia ( / ). Przekręć pokrętkę „temperatura” na wybraną temperaturę.
- Nagrzej uprzednio piekarnik do temperatury podanej w przepisie, aż zgaśnie symbol nagrzewania. Płyta kamienna jest nagrzewana przez zamocowany element grzejny. Wybraną temperaturę pozostawiać na czas pieczenia. Tylko piekarniki serii 200: Podczas użytkowania kamienia do pieczenia piec nadal grzeje przy otwartych drzwiach jeszcze przez krótki czas.
- Do umieszczenia pieczonej potrawy na płycie kamiennej możesz użyć załączonej drewnianej łopatki. Pieczone produkty kładź bezpośrednio na kamień do pieczenia, nie kładź żadnych form do pieczenia na kamień.

Wskazówki i rady

Możesz piec kilka pizz jedna po drugiej. Czas pieczenia pojedynczej pizzy może się przy tym przedłużyć o ok. 1-3 minut. W zależności od ich wielkości na płycie możesz umieścić jednocześnie więcej pizz.

Przy pieczeniu chleba zalecamy użycie czujnika temperatury pieczonej potrawy. Włóż termometr w najgrubsze miejsce ciasta. Czujnik zmierzy temperaturę we wnętrzu wsadu i wyłączy piekarnik po osiągnięciu ustawionej temperatury wsadu.

Po zakończeniu procesu pieczenia przekręć przełącznik na 0 (ewentualnie wcześniej wyłącz i wykorzystaj pozostałe ciepło).

Po wyjęciu potrawy drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte, aż do chwili, gdy urządzenie całkowicie ostygnie. Po wyłączeniu piekarnika automatycznie włącza się funkcja chłodzenia obudowy, w celu ochrony części elektronicznych. Kamień do pieczenia wyjmuj z pieca dopiero po jego całkowitym ochłodzeniu się.

Czyszczenie

Usuń większe zabrudzenia z ochłodzonego kamienia. Płytę połóż odwrotnie na ruszcie. Mniejsze zabrudzenia spalą się podczas kolejnego użytkowania. Pozostałości możesz usunąć później za pomocą szczoteczki.

Mimo spalenia zabrudzeń mogą na płycie kamiennej pozostać trwale plamy, które jednak nie mają żadnego wpływu na smak pieczonych na płycie potraw.

Do czyszczenia płyty nie używaj wody i mydła! Wilgoć może spowodować pękanie materiału.

Uwaga:

W przypadku zwykłej pracy piekarnika należy wyjąć płytę kamienną oraz element grzejny z piekarnika i założyć ponownie osłonę na gniazdko znajdujące się na tylnej ścianie piekarnika.

W przypadku ciast wymagających dłuższego czasu pieczenia aby uniknąć tworzenia się ciągliwej, grubej skóry posmaruj powierzchnię olejem lub rozpuszczonym masłem lub przykryj przezroczystą folią lub wilgotną ściereczką do naczyń.

Ciasto podczas pieczenia musi mieć możliwość wyrośnięcia bez rozerwania swojej powierzchni. Uzyskasz to dzięki wielokrotnemu nakłuwaniu ciasta widelcem lub przez nacięcie nożem.

Chleb, który rośnie w koszyczku, wymaga wyłożenia takiego koszyczka jak najcieńszą, obficie obsypaną mąką ściereczką. Następnie umieszczamy w nim ciasto, formujemy, smarujemy olejem. Koszyczki o wypukłej plecionce dają wyraźniejszy wzór. Wyrośnięte ciasto umieszczamy na płycie kamiennej i pieczemy.

Podany w przepisach czas rośnięcia ciasta zależy od wilgotności i temperatury powietrza. Ważne jest, aby objętość ciasta mniej więcej podwoiła się. Kiedy ciasto urośnie, należy jeszcze raz ugnieść je ręcznie.

Posyp mąką dłonie i deskę, aby ciasto nie kleiło się. Dobrze rozwałkuj kulkę ciasta na desce, aż ciasto będzie elastyczne i nie będzie się kleiło.

Ciasto na pizzę ugnieć cienko aby było szczególnie chrupiące.

Podane w przepisach temperatury pieczenia są wartościami orientacyjnymi. Pizze mrożone przygotowuj zgodnie z przepisem producenta.

Ważne: Nie kładź na kamień do pieczenia surowej ryby lub surowego mięsa, wypływające soki mogłyby negatywnie wpłynąć na smak pieczonych produktów.

Przepisy

PIZZA-PRZEPIS PODSTAWOWY

na 3 pizze o średnicy ok. 20 cm

Ciasto do pizzy - przepis podstawowy

20 g drożdży
szczypta cukru
1/8 l wody
250 g mąki pszennej
40 g oliwy z oliwek
1 łyżeczka soli

Przyrządzanie

Przesiej mąkę do miski. Pośrodku zrób wgłębienie i dodaj pokruszone drożdże z cukrem. Całość zagnieć z odrobiną letniej wody i mąki. Przykryj i postaw w ciepłym miejscu na 20 minut do powstania pęcherzyków.

Następnie, dodając pozostałe składniki ugnieć gładkie, aksamitne w dotyku ciasto. Ciasto powinno odchodzić od miski. Przykryj, ponownie ustaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia - ciasto musi zwiększyć swoją objętość.

Teraz podziel ciasto i ugnieć, wyciągnij lub rozwałkuj 3 okrągłe, grube na ok. 5 mm placki, aż osiągną one średnicę 20 cm. Palcami uformuj krawędź wysoką na ok. 1 cm. Uważaj przy tym, aby ciasto nie kleiło się.

Dokładnie obłóż ciasto dodatkami, ewentualnie nakłuj widelcem krawędzie, aby nie powstawały żadne pęcherze. Przybraną pizzę połóż na obsypaną mąką drewnianą łopatkę i wsuń ją jednym pchnięciem na gorącą płytę. Nie przejmuj się, ćwiczenie czyni mistrza. Po ok. 5 minutach wyjmij przypieczoną i smakowitą pizzę przy pomocy drewnianej łopatki.

W czasie, kiedy pierwsza pizza się piecze, możesz przygotowywać drugą. Nie zapominaj, aby podczas wałkowania ciasta do pizzy posypywać je obficie mąką, żeby się nie kleiło.

Jeżeli dodatki z wierzchu znajdują się na płycie, weź skrobak do ciast lub drewnianą łopatkę i usuń je.

PIZZA „PUGLIESE”

Przyrządź ciasto do pizzy zgodnie z przepisem podstawowym

Składniki wierzchniej warstwy pizzy:

2 średnie cebule
4 jędrne pomidory
1 łyżeczka soli selerowej
odrobina pieprzu
oregano
250 g sera mozzarella
10 filetów z sardeli
2 łyżeczki kaparów
10 czarnych oliwek
oliwa z oliwek

Przyrządzanie

Dobrze rozwałkuj przygotowane zgodnie z przepisem podstawowym ciasto i posmaruj je odrobiną oliwy z oliwek. Natnij pomidory na krzyż i sparz, zdejmij skórkę, usuń ziarenka i pokrojone na kawałki umieść na pizzy. Cebulę pokrój w drobną kosteczkę i rozsyp równomiernie na pizzy. Następnie przypraw wszystko solą selerową i pieprzem.

Filety z sardeli ułóż na pizzy w formie pasków. Na koniec połóż kapary i czarne oliwki.

Pizzę posyp pokrojonym serem mozzarella Pizza a następnie obficie oregano, ewentualnie jeszcze raz skrop oliwą z oliwek, dzięki czemu pizza będzie szczególnie soczysta. Pizzę połóż na obsypaną mąką drewnianą łopatkę i wsuń ją na gorącą płytę kamienną.

Temperatura: 300 °C
Czas pieczenia: 4-5 minut

Przepisy

PIZZA „QUATTRO-STAGIONI”

Przyrządź ciasto do pizzy zgodnie z przepisem podstawowym

Składniki wierzchniej warstwy pizzy

2 łyżki pieczarek
4-5 głąby karczocha
2 pomidory
1 cebula
6 filetów z sardelii
8 czarnych oliwek
6 plasterków salami pieprzowego
oregano
250 g sera mozzarella
oliwa z oliwek

Przyrządzanie

Rozwałkuj ciasto pizzy na grubość 5 mm. Na każdej ćwiartce posmarowanej uprzednio oliwą pizzy połóż grzyby, karczochy, obrane pomidory i salami pieprzową.

Na salami połóż posiekaną w drobne kostki cebulę i filety z sardeli. Całość posyp pokrojonym w kostkę serem mozzarella a następnie połóż oliwki. Wszystko przypraw obficie oregano i ewentualnie jeszcze raz skrop oliwą z oliwek.

Temperatura: 300 °C
Czas pieczenia: 4-5 minut

PIZZA „PESCATORI”

Przyrządź ciasto do pizzy zgodnie z przepisem podstawowym

Składniki wierzchniej warstwy pizzy

100 g mały w słonej wodzie lub marynacie
100 g krabów, mrożonych lub z puszki
12 czarnych oliwek
2 łyżeczki kaparów
1 szczypta soli
250 g sera mozzarella
2 średnio duże obrane pomidory
sól czosnkowa
oregano
1 strączek marynowanej, czerwonej papryki
oliwa z oliwek

Przyrządzanie

Przygotowaną pizzę lekko posmaruj oliwą z oliwek. Rozłóż równomiernie dobrze odcedzone małże i kraby. Z obranych pomidorów usuń ziarenka i pokrojone na plasterki połóż na pizzę, całość posyp solą czosnkową. Następnie połóż kapary i oliwki. Pizzę posyp pokrojonym w plasterki serem mozzarella i dodaj pokrojoną w paski paprykę. Na koniec dodaj szczyptę pieprzu, dużo oregano i jeszcze raz kilka kropli oliwy.

Temperatura: 300 °C
Czas pieczenia: 4-5 minut

PIZZA „ROMANA”

Przyrządź ciasto do pizzy zgodnie z przepisem podstawowym

Składniki wierzchniej warstwy pizzy:

500 g pomidorów
bazylia
oregano
100 g salami
6 filetów z sardelii
150 g sera mozzarella
12 czarnych oliwek
pieprz
sól
oliwa z oliwek

Przyrządzanie

Rozwałkowane ciasto do pizzy obłóż sparzonymi, obranymi, pokrojonymi w duże kawałki pomidorami bez ziaren. Na to posyp bazylię i oregano i połóż pokrojoną salami. Pokrój w kostkę ser mozzarella i również połóż na cieście, a na koniec filety z sardeli oraz oliwki. Pizzę skropić można odrobiną oliwy z oliwek. Doprav pieprzem do smaku.

Temperatura: 300 °C
Czas pieczenia: 4-5 minut

Przepisy

MAKOWIEC

Ciasto:

500 g mąki
sól
1/8-1/4 l mleka
40 g drożdży
100 g tłuszczu
2 jajka

Nadzienie:

150 g maku
(utartego)
1/4 l mleka (około)
30 g masła
150 g cukru
80 g sułtanek
(rodzynki)
50 g orzechów
skórka cytrynowa
1 łyżka rumu

Przyrządzanie:

Z mąki, soli, mleka, odrobiny cukru i drożdży przyrządź ciasto. Następnie przykryj je i odstaw na 20 minut w ciepłe miejsce, aby urosło. Ugnieć je z masłem, cukrem i żółtkiem, aż będzie odchodziło od miski. Ponownie odstaw przykryte ciasto do wyrośnięcia, do chwili, gdy jego objętość podwoi się. Dobrze wyrośnięte ciasto dobrze rozwałkuj na grubość 1/2 cm i uformuj prostokąt. Posmaruj wierzch roztopionym masłem i nadzieniem. Zawij luźno. Następnie uformuj pierścien. Posmaruj rozpuszczonym masłem lub żółtkiem. Połóż na rozgrzanej płycie i piec w temperaturze 175 °C, ok. 40 minut. Makowiec wyjmij z pieca przy pomocy łopatki drewnianej. Posmaruj lukrem z dodatkiem araku.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: 30 - 40 minut
Czujnik temperatury: 90 - 94 °C

Nadzienie:

Zagotuj mleko z masłem i wanilią lub utartą skórką cytrynową, dodaj świeżo utarty mak i cukier. Przez ok. 10 minut gotuj lekko do momentu zgęstnienia. Dodaj i wymieszaj grubo pokrojone orzechy, sułtanka i 1 łyżkę rumu. Według upodobania dodaj jajko i dopraw do smaku.

BULKI Z SIEMIENIEM LNIANYM

400 g mąki pszennej
125 g siemienia lnianego
2 łyżeczki soli morskiej
30 g drożdży
3/8 l wody

Przyrządzanie:

Odmierz wodę, wlej do miski. Dodaj drożdże i sól morską i wymieszaj w mieszarce do ciasta. Powoli wsypuj mąkę do miski. Całość ugniataj maszyną przez 7 minut. Odstaw ciasto na jakiś czas.

Zmiel siemię lniane i dodaj je do ciasta. Całość ponownie ugniataj przez 10 minut. Ugniecione ciasto wyjmij z miski i natychmiast uformuj bułki (o wadze 50 g). Ostрым nożem natnij powierzchnię bułki na krzyż i natychmiast wstaw do gorącego piekarnika. Do piekarnika wstaw pojemnik z wodą.

Temperatura pieczenia: ok. 200 °C
Czas pieczenia: 15 - 20 minut

CHLEB PSZENNY - 2 BOCHENKI

30 g drożdży
1 filiżanka letniej wody (30 °C)
1 łyżka cukru
500 g mąki pszennej (typ 550)
2 łyżeczki soli morskiej
25 g masła lub margaryny
ok. 3/8 l letniej wody (30 °C)

Przyrządzanie:

Rozkrusz drożdże i rozpuść je z cukrem w filiżance wody. Przesiej mąkę do miski do pieczenia. Pośrodku zrób wgłębienie i dodaj rozpuszczone drożdże. Zmieszaj mąkę z drożdżami zaczynając od środka. Powoli, mieszając dodawaj do wody sól i rozpuszczoną margarynę lub masło. Tak długo mieszaj ciasto, aż powstaną pęcherze a ciasto będzie odchodziło od miski. Posyp mąką, miszkę przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy objętość ciasta podwoi się, można poddać je dalszej obróbce. Po 30 do 40 minutach połóż ciasto na posypaną mąką deskę i mocno je ugnieć. Uformuj jeden lub dwa wałki, przykryj i ponownie odstaw na 15 minut do wyrośnięcia. Ostрым nożem ponacinaj wzdłuż. Zroś wodą i połóż na rozgrzanej płycie kamiennej. Chleb należy piec ok. 30 do 40 minut na kamiennej płycie. Możesz użyć czujnika temperatury (90 °C). Chleb powinien mieć kolor brązowo-złoty a przy stuknięciu w jego spód powinien wydawać pusty dźwięk. Po upieczeniu należy skropić go odrobiną wody, dzięki czemu chleb nabierze ładnego połysku.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: 30-40 minut
Czujnik temperatury: 90 °C

Przepisy

BUŁKI Z ZIOŁAMI

100 g mieszanki świeżych ziół
(koper, lubczyk, pietruszka)
350 g mąki (typ 1050)
150 g śrut pszenney (typ 1700)
1 opakowanie suchonych drożdży
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli morskiej
odrobina świeżego pieprzu
80 g margaryny lub masła
1 jajko
ok. 1/4 l mleka
1 żółtko do posmarowania

Przyrządzanie:

Umyj zioła, osusz i drobno posiekaj.
Oba rodzaje mąki wsyp do miski.
Drożdże wymieszaj z częścią letniego mleka i cukrem. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 15 minut do wyrośnięcia.

Ugnieć drożdże i pozostałe składniki z mąką, aż ciasto w kształcie grudy będzie odchodziło od miski. Ponownie odstaw je na ok. 30 minut w ciepłe miejsce aż do wyrośnięcia.

Uformuj 10 bułek (o wadze 50 g) i posmaruj rozartym żółtkiem. Górę natnij na krzyż.

Połów na rozgrzanej płycie kamiennej i piecz przez 20 do 25 minut.

Temperatura pieczenia: ok. 200 °C
Czas pieczenia: 20-25 minut

CHLEB SEZAMOWY

1 opakowanie suchych drożdży
1 łyżeczkę brązowego cukru
0,4 l maślanki
500 g mąki pszenney (typ 1050)
3 łyżki ziaren sezamowych
2 płaskie łyżeczki soli morskiej
mleko do zroszenia i
sezam do posypania

Przyrządzanie

Wymieszaj drożdże z odrobiną cukru i częścią letniej maślanki. Odstaw do ciepłego miejsca na 15 minut do wyrośnięcia.

Ugnieć drożdże z letnią maślanką i pozostałe składniki, aż ciasto będzie odchodzić od ścianek miski. Odstaw do ciepłego miejsca na 30 minut do wyrośnięcia. Ugnieć i uformuj w kształcie bochenka lub podłużnego chleba.

Zrós mlekiem i posyp sezamem.
Ponacinaj powierzchnię, ponownie odstaw na ok. 30 minut do wyrośnięcia.

Łopatką drewnianą wsuń chleb do pieca. Zaleca się nawilżanie wnętrza pieca.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: 40 minut
Czujnik temperatury: 90 °C

CHLEB MAŚLANKOWY

150 g mąki pszenney (typ 405)
850 g mąki żytniej (typ 997)
10 g drożdże
200 g zaczynu
1/2 l maślanki
1 łyżka soli morskiej

Przyrządzanie:

Przesiej mąkę pszenną i żytnią do miski. Pośrodku zrób wgłębienie. Dodaj rozkruszone drożdże, wlej zaczyn i zamieszaj z odrobiną mąki poczynając od obrzeży wgłębienia. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 20 minut. Wymieszaj ciasto, dodaj maślankę i sól morską i rozpocznij ugniatanie. Ugniataj ciasto tak długo, aż będzie ono gładkie, rozciągliwe i będzie odchodziło od deski. Ciasto włóż do posypanej mąką miski i przykryj folią przeźroczystą, odstaw w ciepłe miejsce na 1 1/2 godzin do wyrośnięcia.

Koszyk do chleba wyłóż delikatną lnianą ściereczką o średnicy 25-30 cm i obficie posyp mąką. Ciasto ubij, uformuj okrągły bochenek i górną stroną na dół włóż do koszyka, równomiernie dociśnij. Przykryj luźno ściereczką. Odstaw do ciepłego miejsca na kolejne 3 godziny do wyrośnięcia, aż ciasto znacznie się powiększy.

Dobrze posyp łopatkę mąką. Połów na nią chleb i wsuń go jednym ruchem na płytę kamienną. Wstaw do piekarnika szklankę wody, albo spryskując wodą nawilżaj wnętrze piekarnika.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: ok. 45 minut
Czujnik temperatury: 90 °C

Przepisy

CHŁEB GRAHAM

40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
0,3 l wody
600-650 g mąki graham
(grubo mielonej)
1 łyżeczka soli morskiej
1 łyżeczka cukru brązowego
1 łyżka masła lub margaryny

Przyrządzanie

Drożdże i cukier rozpuść w ciepłej wodzie, odstaw do ciepłego miejsca na 10 minut, aż ciasto wytworzy pęcherze. Wsyp mąkę graham, sól, cukier i masło lub margarynę do innej miski. Dolej roztwór drożdży i zamieszaj całość, aż powstanie gładkie ciasto. Przez 10 minut ugniataj ciasto, aż stanie się aksamitne w dotyku. Natłuść odrobinę powierzchnię ciasta, przykryj folią przeźroczystą i odstaw na dobrą godzinę do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Następnie ubij je i podziel na dwa kawałki. Uformuj dwa podłużne chleby o dł. ok. 15 cm i ponacinaj ostrym, mokrym nożem trzykrotnie w poprzek na grubość 1 cm. Jeszcze raz odstaw chleb na krótko do wyrośnięcia, następnie połóż go na nagrzaną płytę kamiennej. Zaleca się, ustawić w piecu naczynie z wodą lub zraszać urządzenie od czasu do czasu wodą.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: ok. 30 minut
Czujnik temperatury: 90 °C

CHŁEB KORZENNY

250 g śrutu żytniego
500 g śrutu pszennego
40 g drożdży
1 łyżka soli morskiej
1/2 łyżeczki kolendry
1/2 łyżeczki anyżu
1/2 l letniej wody
150 g zaczynu

Przyrządzanie

Śrut żytni i pszenney wsyp do większej miski, pośrodku zrób wgłębienie. Dodaj do niego drożdży i 5 łyżek letniej wody i zamieszaj. Przykryj ściereczką i odstaw do miejsca o dobrze uregulowanej temperaturze do wyrośnięcia, do momentu, gdy drożdże wytworzą pęcherze. Następnie dodaj resztę wody, zaczyn, sól morską i dodatki smakowe i mocno ugniataj ciasto przez ok. 10 minut (najlepiej robotem kuchennym).

Ciasto ponownie przykryj ściereczką i odstaw na ok. 20 do 30 minut do wyrośnięcia. Ponownie ugnieć ciasto a następnie uformuj z niego bochenek. Przez ok. 30 minut ciasto powinno rosnąć w ciepłym miejscu, aż jego objętość podwoi się. Następnie lekko ponacinaj je ostrym nożem.

Wsuń je na rozgrzaną płytę kamienną (175 °C) i piecz. Zaleca się wstawienie do pieca żaroodpornego napełnionego wodą naczynia.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: ok. 45 minut
Czujnik temperatury: 90 °C

DROŹDŹÓWKI

500 g mąki
sól
1/8-1/4 l mleka
40 g drożdży
100 g masła
100 g cukru
2-4 żółtka

Nadzienie z twarogu:

250 g twarogu
ok. 50 g cukru
ok. 30 g masła
1-2 jajka
skórka cytrynowa
200 g orzechów laskowych
ok. 2 łyżek rumu
można dodać rodzynki

Przyrządzanie

Z mąki, soli, mleka, odrobiny cukru i drożdży przyrządź ciasto. Przykryj je i odstaw na 20-30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ugnieć je z masłem, cukrem i żółtkiem, aż będzie odchodziło od miski. Ponownie odstaw przykryte ciasto do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt grubości 1/2 cm. Na wierzch nałóż przygotowane nadzienie. Zawień ciasto wzdłuż, tak aby powstał krótki, gruby wałek. Odetnij z niego plasterki grube na szerokość palca. Dociśnij każdą końcówkę ciasta. Ciasto można jeszcze odstawić na jakiś czas do wyrośnięcia.

Położ ciasto na rozgrzanej płytce kamiennej i piecz przez 15 do 20 minut. Wyjmij gotowe ciasto i polej lukrem.

Temperatura pieczenia: 175 °C
Czas pieczenia: 15-20 minut

Przepisy

PODPŁOMYK

Składniki ciasta

750 g mąki
1/2 l wody
20 g drożdży
20 g soli

Składniki masy śmietankowej

1/2 l kwaśnej śmietany lub serka
śmietankowego doprawić solą lub
utartym muszkatem

Przyrządzanie

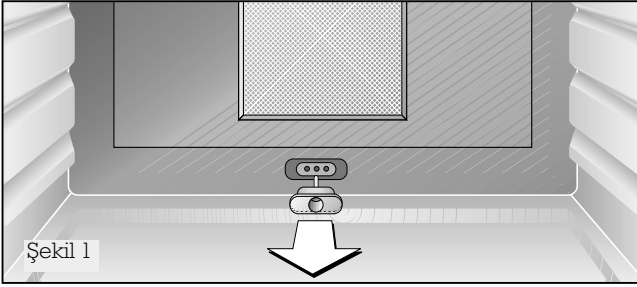
Przy użyciu tych składników
przyrządź ciasto chlebowe. Następnie
ugnieć ciasto na porcje (150 g).
Odpowiada to ilości potrzebnej na
spód. Rozwałkuj ciasto aż do
uzyskania spodu o grubości 2 mm.
Kształt może być okrągły bądź
prostokątny, nie ma to większego
znaczenia (jeżeli jest okrągły, to łatwiej
jest je przy pomocy drewnianej
łopatki umieścić w piekarniku).

Krawędź uformuj tak ,aby śmietana
nie wyciekała na płytę kamienną.
Uformowany spód ciasta połóż na
płycie i krótko go opiecz. Wylej na
niego masę śmietankową. Jako
dodatku smakowego można użyć
pokrojonej cebuli i pokrojonego w
kostkę wędzonego boczku.

Lekko przypiecz podpłomyk, wyjmij
go łopatką i podawaj na gorąco.

Temperatura pieczenia: 225 °C
Czas pieczenia: ok. 10 minut

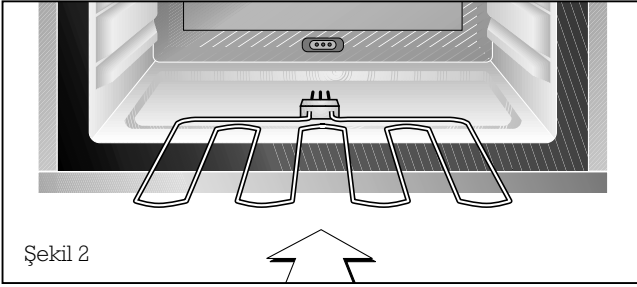
TR Kullanıma ilişkin açıklamalar



İster kıtır kıtır pizza isterse taze ekmek - sıcaklığı tam doğru ayarlama imkânına sahip olduğunuz için fırın taşı ile masif taş fırınlarda olduğu gibi hatta daha iyi neticeler elde edersiniz.

Kullanış şekli:

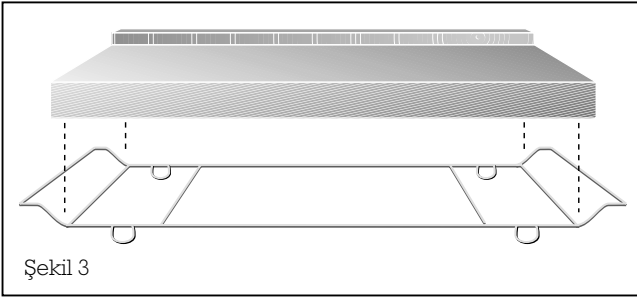
- Fırının arkasında bulunan prizin kapağını çıkarınız (**sadece bazı fırın modellerinde**) (Şekil 1).
- Daha sonra ısıtıcıyı, fırının arkasında bulunan ilgili prize takınız (Şekil 2). (PS 026/027 fırın taşında ısıtıcı HZ 026 ayrıca sipariş edilmelidir.)



- Fırın taşı teslimata dahil olan ızgaranın üzerine koyunuz (Şekil 3) ve fırın taşı ızgarayla birlikte ısıtıcının üzerine, fırının en alt katına sürünüz (Şekil 4).

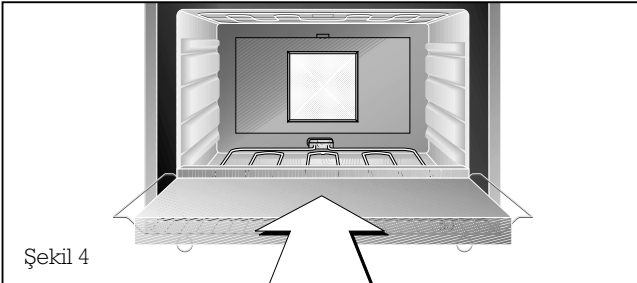
Önemli not: Fırın taşı kesinlikle doğrudan doğruya ısıtıcının üzerine koymayınız.

- "İşletme türleri" kumanda düğmesini fırın taşı ( / ) pozisyonuna çeviriniz. "Sıcaklık" kumanda düğmesini çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.



- Tarifte belirtilen sıcaklıkta ve ısıtma sembolü sönene kadar fırını önceden ısıtınız. Fırın taşı takılan ısıtıcı sayesinde ısınır. Pişirme süresi boyunca seçilen sıcaklık derecesini ayarlı bırakınız.

Sadece 200 serisi fırınlar: Fırınınız, fırın taşı modunda işletildiğinde kapı açık olduğu hallerde kısa bir süre için ısıtmaya devam eder.



- Pişirilecek yiyecekleri fırına sürmek için teslimata dahil olan tahta küreği kullanabilirsiniz. Pişirilecek yiyecekler doğrudan doğruya fırın taşının üzerine konulmalıdır. Fırın taşının üzerine kalıplar koymayınız.

Tavsiyeler ve püf noktaları

Sırasıyla birden fazla pizza pişirebilirsiniz. Bu durumda pişme süresi pizza başına yakl. 1-3 dakika kadar uzayabilir. Büyüklüklerine bağlı olarak birden fazla pizzayı da fırın taşına koyabilirsiniz.

Ekmek pişirirken çekirdek sıcaklık yoklayıcısını kullanmanızı tavsiye ederiz. Sıcaklık yoklayıcısını hamurun en kalın yerine batırınız. Yoklayıcı, pişirilecek yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer ve ayarlanan çekirdek sıcaklığa ulaşıldığında fırını kapatır.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz (icabında artık sıcaklıktan faydalanmak için fırını daha erken kapatınız).

Pişen yiyeceği çıkardıktan sonra fırın tamamen soğuyuncaya kadar kapısını kapalı tutunuz. Soğutma sistemi, fırının elektronik parçalarını korumak için fırın kapatıldıktan hemen sonra otomatik olarak devreye girer. Fırın taşını ancak tamamen soğuduktan sonra fırından çıkarınız.

Temizleme

Soğumuş fırın taşı üzerindeki kaba kirleri temizleyiniz. Fırın taşını ızgaradan alınız ve ters çevirerek tekrar ızgaranın üzerine koyunuz. Küçük kirlenmeler fırın taşını bir sonraki sefer kullandığınızda alttan yanarlar. Artıkları ise bir fırçayla temizleyebilirsiniz.

Kirlerin yanmalarına rağmen fırın taşının üzerinde kalıcı lekeler oluşabilir. Ancak bu lekeler pişirilecek yiyeceğin tadını etkilemez.

Fırın taşını lütfen su ve sabunla temizlemeyiniz! Islaklık ve nem, materyel üzerinde çatlaklara sebep olabilir.

Önemli not:

Normal işletme halinde fırın taşını ve ısıtıcıyı fırından çıkarınız ve fırının arka tarafında bulunan prizin kapağını tekrar yerine takınız.

Uzun süre kabarması gereken hamurlarda yoğurması zor olan kalın bir tabakanın oluşmaması için hamurun yüzeyine yağ veya sıvı tereyağı sürülmesinde veya transparan folyoyla veya nemli bir mutfak beziyle örtülmesinde fayda vardır.

Pişmekte olan hamurlar, yüzeyi çatlamadan yayılabilmelidirler. Bunu sağlamak için hamuru birkaç yerinden bir çatal veya bıçakla hafifçe deliniz.

Ekmek hamurlarını kabarmaları için altına bol unlu ve mümkün oldukça ince bir bezin serili olduğu ekmek sepetine koyunuz. Hamuru sepetin içine bastırarak yerleştiriniz ve yağlayınız. Kaba örülü sepetlerin desenleri hamura da geçer. Kabaran hamuru ters çevirerek fırın taşının üzerine koyunuz ve pişiriniz.

Tariflerde belirtilen hamur kabarma süreleri havadaki nem oranına ve sıcaklığa bağlıdır. Önemli olan, hamur hacminin yaklaşık iki misline çıkmasıdır. Hamur kabardıktan sonra tekrar elle yoğurunuz.

Hamurun yapışmaması için ellerinizi ve hamur tahtasını unlayınız. Hamur kıvamını alana kadar ve artık yapışmayana kadar iyice yoğurunuz.

Pizza hamurunu ince açınız. Böylece pizzanız daha gevrek olacaktır.

Tariflerde verilen pişme süreleri sadece fikir verme niteliğindedir. Derin dondurulmuş pizzaları üretici verileri doğrultusunda hazırlayınız.

Önemli not: Fırın taşının üzerine çiğ balık veya et koymayınız. Çıkan et suyu pişirilecek yiyeceklerin tadını olumsuz etkileyebilir.

Tarifler

PİZZA HAMURU TARİFİ

Yaklaşık 20 cm çapında 3 adet pizza için

Pizza hamuru tarifi

20 g maya
1 bıçak ucu şeker
1/8 litre su
250 g buğday unu
40 g zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Unu elekten geçirerek bir kaba koyunuz. Ortasını açınız ve ufalayarak mayayı ve şekerini ilâve ediniz. Biraz ılık su ile biraz daha un ekleyerek karıştırınız. Hamurun üzerine kapatınız ve sıcak bir yerde 20 dakika bekletin.

Daha sonra diğer malzemeleri de ekleyerek pürüzsüz ve yumuşak bir hamur hazırlayınız. Hamurun kaptan kolayca çözülmesi gerekir. Üzerini kapatınız ve tekrar sıcak bir yerde bekleterek kabarmasını sağlayınız. Maksat, hamur hacminin artmasıdır.

Şimdi ise hamuru bölünüz ve 3 adet yuvarlak, 20 cm çapında ve yaklaşık 5 mm kalınlığında pizza tabanları elde edene kadar hamuru bastırarak, çekerek elle açınız. Parmaklarınızla yaklaşık 1 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturunuz. Hamuru açarken yapışmamasına özen gösteriniz.

Pizza hamurunun üzerine malzemeleri yerleştiriniz ve kabarcıklar oluşmaması için hamurun kenarını bir çatalla icabında deliniz. Hazırladığınız pizzayı üzerine un serpilmiş tahta kürekle yerinden alınız ve ani bir hareketle önceden ısıtılmış fırın taşının üzerine bırakınız. Bu işlem biraz tecrübe gerektirmektedir. Yaklaşık 5 dakika sonra pişkin, lezzetli pizzayı tahta kürekle fırından çıkarınız.

Fırına sürdüğünüz pizza pişerken siz diğerlerini hazırlayabilirsiniz. Pizza hamurunu açarken yapışmaması için bol un serpmeyi ihmal etmeyiniz.

Pizza pişerken üzerindeki malzemelerden birazı fırın taşına düşerse, hamur kazıyıcısı veya tahta kürekle temizleyebilirsiniz.

Pizza "PUGLİESE"

Verilen tarif uyarınca pizza hamurunu hazırlayınız.

Diğer malzemeler

2 baş orta boy soğan
4 adet domates
1 çay kaşığı kereviz tuzu
Biraz biber
Oregano
250 g mozzarella
10 adet sardalya filetosu
2 çay kaşığı kapari
10 adet siyah zeytin
Zeytinyağı

Hazırlanışı

Verilen tarife göre hazırlanmış olduğunuz pizza hamurunu iyice açınız ve üzerine biraz zeytinyağı sürünüz. Domateslerin kabuğunu çaprazlama kertip, kısa bir süre kaynattıktan sonra kabuklarını soyunuz, çekirdeklerini çıkarınız ve küçük parçalara keserek pizzanın üzerine yerleştiriniz. Ufak parçalara doğranmış soğanları da eşit oranda pizzanın üzerine koyunuz. Şimdi ise üzerine kereviz tuzu ve biber serpiniz.

Sardalya filetoları ise ince şeritler halinde pizzanın üzerine yerleştirilir. Son olarak kapari ve siyah zeytinleri pizzanın üzerine diziniz.

Kesmiş olduğunuz mozzarella peynirle pizzanın üzerini kaplayınız ve bol oregano serptikten sonra gerekirse biraz zeytinyağı damlatınız. Böylece pizza daha yumuşak olur. Hazırladığınız pizzayı üzerine un serpilmiş tahta kürekle yerinden alınız ve önceden ısıtılmış fırın taşının üzerine bırakınız.

Sıcaklık: 300 derece
Pişme süresi: 4-5 dakika

Tarifler

Pizza "QUATTRO-STAGIONI"

Verilen tarif uyarınca pizza hamurunu hazırlayınız.

Diğer malzemeler

2 yemek kaşığı mantar
4-5 adet enginar cücüğü
2 adet domates
1 baş soğan
6 adet sardalya filetosu
8 adet siyah zeytin
6 dilim biberli salam
Oregano
250 g mozzarella
Zeytinyağı

Hazırlanışı

Verilen tarife göre hazırlamış olduğunuz pizza hamurunu 5 mm kalınlığında açınız. Üzerine hafif yağ sürdükten sonra pizzanın dörtte biri büyüklüğünde kısımlarına ayrı ayrı mantar, enginar cücüğü, soyulmuş domates ve biberli salam dilimlerini diziniz.

Salam dilimlerinin üzerine ince doğranmış soğanı ve sardalya filetosunu veriniz. Pizzanın üzerine küçük kareler halinde kestiğiniz mozzarella peyniri ve zeytinleri ilâve ediniz. Üzerine bol miktarda oregano serptikten sonra gerekirse bir kez daha zeytinyağı damlatınız.

Sıcaklık: 300 derece
Pişme süresi: 4-5 dakika

Pizza "PESCATORI"

Verilen tarif uyarınca pizza hamurunu hazırlayınız.

Diğer malzemeler

100 g salamura midye
100 g derin dondurulmuş veya konserve karides
12 adet siyah zeytin
2 çay kaşığı kapari
1 tutam tuz
250 g mozzarella
2 adet orta boy soyulmuş domates
Sarımsak tuzu
Oregano
1 adet dolmalık kırmızı biber turşusu
Zeytinyağı

Hazırlanışı

Verilen tarife göre hazırlamış olduğunuz pizza hamuruna biraz zeytinyağı sürünüz ve suyu iyice aktılmış midye ve karidesleri üzerine veriniz. Soyulmuş domateslerin çekirdeklerini çıkarınız, dilimler halinde kestikten sonra pizzanın üzerine yerleştiriniz ve domateslerin üzerine sarımsak tuzu serpiniz. Daha sonra kapari ve zeytinleri eşit oranda pizzanın üzerinde dağıtınız. Dilimlere ayrılmış mozzarella peynir ile pizzayı kaplayınız ve şeritlere ayırdığınız biber turşusu ile süsleyiniz. Son olarak bir tutam biber, bol miktarda oregano ve birkaç damla daha zeytinyağı ilâve ediniz.

Sıcaklık: 300 derece
Pişme süresi: 4-5 dakika

Pizza "ROMANA"

Verilen tarif uyarınca pizza hamurunu hazırlayınız.

Diğer malzemeler

500 g domates
Fesleğen
Oregano
100 g salam
6 adet sardalya filetosu
150 g mozzarella
12 adet siyah zeytin
Biber
Tuz
Zeytinyağı

Hazırlanışı

Verilen tarife göre hazırlamış olduğunuz pizza hamurunu açınız ve üzerine haşlanmış, kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkartıldıktan sonra kaba parçalara ayrılmış domatesleri diziniz. Bunun üzerine fesleğen ve oregano serpiniz. Ufak parçalara kesilmiş salamı ve mozzarella peyniri de sırasıyla üzerine ekledikten sonra sardalya filetoları ile zeytinleri yerleştiriniz. Gerekirse üzerine biraz zeytinyağı damlatınız ve biberle baharatlayınız.

Sıcaklık: 300 derece
Pişme süresi: 4-5 dakika

Tarifler

HAŞHAŞLI PASTA

Hamur:	Dolgu:
500 g un	150 g övütülmüş
Tuz	haşhaş
1/8 - 1/4 litre süt	1/4 litre süt
40 g maya	30 g tereyağı
100 g yağ	150 g şeker
2 yumurta	80 g kuru üzüm
	50 g fındık
	Limon kabuğu
	1 yemek kaşığı rom

Hazırlanışı:

Un, tuz, süt, biraz şeker ve maya ile hazırladığınız hamurun üzerine kapatınız ve 20 dakika sıcak bir yerde kabarmaya bırakınız. Tereyağı, şeker ve yumurta sarısını ilâve ediniz ve hamur yapışmadan çanakta çıkana kadar yoğurunuz. Üzerini kapattıktan sonra hacmi iki misline çıkana kadar yeniden kabarmaya bırakınız. Kabaran hamuru yarım santimetre kalınlığında açınız ve üzerine eritilmiş tereyağı ve dolguyu sürünüz. Fazla sıkmadan hamuru yuvarlayarak sarınız ve daire şekli veriniz. Üzerine eritilmiş tereyağı veya yumurta sarısını sürünüz. Önceden ısıtılmış fırın taşına koyunuz ve 175 derece ısıda yaklaşık 40 dakika pişiriniz. Pastayı tahta kürekle fırından çıkarınız ve üzerine koyu arak şerbeti sürünüz.

Sıcaklık:	175 derece
Pişme süresi:	30-40 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı:	90-94 derece

Dolgu:

İçerisine tereyağı, vanilya veya limon kabuğu attığınız sütü kaynatınız ve taze övütülmüş haşhaş ile şekeri ilâve ediniz. Yaklaşık 10 dakika hafif ateşte koyulaşana kadar kaynatınız. İri doğranmış fındık, kuru üzüm ve 1 yemek kaşığı romu karıştırarak ilâve ediniz. Damak zevkinize göre bir yumurta ekleyiniz ve tadına baktıktan sonra gerekirse baharatlayınız.

KETEN TOHUMU PÖTİPENİ

400 g un
125 g keten tohumu
2 çay kaşığı deniz tuzu
30 g maya
3/8 litre su

Hazırlanışı:

Suyu ölçerek mutfak robotunun kabına koyunuz. Robot çalışır vaziyette iken maya ve deniz tuzunu ekleyiniz ve çözülmelerini bekleyiniz. Buğday ununu yavaş yavaş ilâve ediniz ve 7 dakika makede yoğurunuz. Daha sonra hamuru biraz bekletiniz. Taze övüttüğünüz keten tohumlarını ekleyiniz ve 10 dakika daha robotta yoğurunuz. Hamuru kaptan çıkarınız ve şekil vererek 50'şer gramlık pötipenler hazırlayınız. Pötipenlerin yüzeyini keskin bir bıçakla çaprazlama kertiniz ve hemen pişiriniz. İçerisi suyla dolu bir kabı fırına koyunuz.

Sıcaklık:	Yaklaşık 200 derece
Pişme süresi:	15-20 dakika

BEYAZ EKMEK -

2 ekmeklik tarif

30 g maya
1 fincan ılık su (30 derece)
1 yemek kaşığı şeker
500 g buğday unu (550'lik)
2 çay kaşığı deniz tuzu
25 g tereyağı veya margarin
Yaklaşık 3/8 litre ılık su (30 derece)

Hazırlanışı:

Hamur mayasını ufalayınız ve şekerle birlikte bir tas suyun içinde çözünüz. Unu bir kaba eleyniz, ortasını açınız ve çözülen mayayı ilâve ediniz. Ortadan başlamak suretiyle unla mayayı karıştırınız. Tuzu, eritilmiş tereyağı veya margarinini sırasıyla ve karıştırmak suretiyle yavaş yavaş ekleyiniz. Hamuru kabarcıklar oluşana ve yapışmadan kaptan ayrılana kadar karıştırınız. Üzerine un serpiniz ve bir bezle kapattıktan sonra kabarması için sıcak bir yerde bekletiniz. Hamurun hacmi iki misli arttığında devam edebilirsiniz. 30-40 dakika sonra hamuru iyice yoğurunuz. Silindir şeklinde bir veya iki parçaya ayırınız ve kabarmak üzere tekrar 15 dakika kadar bekletiniz. Keskin bir bıçakla uzunlamasına kertiniz. Üzerine su sürdükten sonra önceden ısıtılmış fırın taşına koyunuz ve yaklaşık 30-40 dakika pişiriniz. 90 dereceye ayarlanmış sıcaklık yoklayıcısını da kullanabilirsiniz. Ekmeğin altın sarısı renk alması ve tabanına vurulduğunda içi boşmuş gibi ses vermesi gerekir. Pişirdikten sonra üzerine biraz su sürerseniz ekmeğiniz parlaklık kazanır.

Sıcaklık:	175 derece
Pişme süresi:	30-40 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı:	90 derece

Tarifler

OTLU PÖTİPEN

100 g karışık ot
(dereotu, selâm otu, maydanoz)
350 g un (1050'lik)
150 g kırılmış buğday (1700'lük)
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı deniz tuzu
Bir tutam biber
80 g margarin veya tereyağı
1 yumurta
Yaklaşık 1/4 litre süt
Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Otları yıkayıp kuruladıktan sonra ince kıyınız. Her iki un türünü bir kaba boşaltınız. Ilık sütün bir kısmına maya ve şekeri karıştırınız. Sıcak bir yerde yaklaşık 15 dakika kabarmaya bırakınız.

Mayayı ve diğer malzemeleri unla karıştırınız ve hamur yapışmadan kaptan çıkana kadar yoğurunuz. Kabarması için tekrar 30 dakika sıcak bir yerde bekletiniz.

Şekil vererek 50'şer gram ağırlığında yaklaşık 10 pötöpen hazırlayınız ve üzerlerine çarptığınız yumurta sarısını sürünüz. Pötöpenleri çaprazlama kertiniz.

Önceden ısıtılmış fırın taşına koyunuz ve 20-25 dakika pişiriniz.

Sıcaklık: Yaklaşık 200 derece
Pişme süresi: 20-25 dakika

SUSAMLI EKMEK

1 paket kuru maya
1 çay kaşığı kahverengi şeker
0,4 litre yağsız süt
500 g buğday unu (1050'lik)
3 yemek kaşığı susam
2 çay kaşığı deniz tuzu
Üzerine sürmek için süt ve serpmek için susam

Hazırlanışı:

Maya ve biraz şekeri ılık sütün bir kısmıyla karıştırınız ve kabarması için 15 dakika sıcak bir yerde bekletiniz.

Mayayı ılık yağsız süt ve diğer malzemelerle karıştırarak, hamur yapışmadan kaptan ayrılana kadar yoğurunuz. Sıcak bir yerde 30 dakika kadar beklettikten sonra tekrar iyice yoğurunuz ve somun veya uzun ekmek şekli veriniz.

Üzerine süt sürünüz ve susam serpiniz. Yüzeyini kettikten sonra 30 dakika daha kabarmaya bırakınız.

Ekmeği tahta kürekle fırına sürünüz. Nemlendirmek amacıyla fırına içi su dolu bir kap koymanız tavsiye olunur.

Sıcaklık: 175 derece
Pişme süresi: 40 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı: 90 derece

SÜTLÜ EKMEK

150 g buğday unu (405'lik)
850 g çavdar unu (997'lik)
10 g maya
200 g mayalı sıvı hamur
1/2 litre yağsız süt
1 yemek kaşığı deniz tuzu

Hazırlanışı:

Buğday unu ve çavdar ununu bir kaba eleyiniz. Ortasını açınız ve içine mayayı ufaladıktan sonra mayalı sıvı hamuru dökünüz. Biraz unla ortasından karıştırmaya başlayınız. Üzerini kapatınız ve sıcak bir yerde 20 dakika kabarmaya bırakınız. Yağsız süt ve deniz tuzunu da ekledikten sonra yoğurmaya başlayınız. Pürüzsüz olana ve kaba yapışmayana kadar hamuru yoğurunuz. İçine un serpilmiş bir kaba koyunuz, üzerini transparan folyo ile örttükten sonra sıcak bir yerde bir buçuk saat kabarmaya bırakınız.

25-30 cm çapında bir ekmek sepetine nemli bir bez yerleştiriniz ve üzerine bol un serpiniz. Hamuru katlayınız ve yuvarlak bir somun şekli veriniz. Ters çevirerek sepete yerleştiriniz ve üzerine bastırınız. Bezle örtünüz. Hamur kabarana kadar sıcak bir yerde yaklaşık 3 saat daha bekletiniz.

Tahta küreğe bol un serpiniz. Ekmeği üzerine koyunuz ve anı bir hareketle fırın taşının üzerine bırakınız. Fırının tabanına bir bardak su koyunuz veya su püskürterek fırının içini nemlendiriniz.

Sıcaklık: 175 derece
Pişme süresi: Yaklaşık 45 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı: 90 derece

Tarifler

GRAHAM EKMEĞİ

40 g maya
1 çay kaşığı şeker
0,3 litre su
600-650 g Graham unu (kalın)
1 çay kaşığı deniz tuzu
1 çay kaşığı kahverengi şeker
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

Hazırlanışı:

Maya ve şekeri sıcak suda çözünüz ve kabarcıklar oluşana kadar 10 dakika bekletiniz. Graham unu, tuz, şeker ve tereyağı veya margarin başka bir kaba koyunuz. Mayalı sıvıyı ilâve ediniz ve hamuru karıştırarak 10 dakika boyunca yoğurunuz. Hamurun yüzeyini biraz yağlayınız. Transparan folyoyla örttükten sonra bir saat kadar kabarmaya bırakınız. Hamur hacminin iki misli artması gerekir.

Hamuru katlayınız ve iki parçaya ayırınız. Şekil vererek yaklaşık 15'er cm uzunluğunda iki ekmek hazırlayınız ve keskin, yaş bir bıçakla üç yerinden enine 1 cm derinliğinde kertiniz. Ekmeği kısa bir süre daha beklettikten sonra önceden ısıtılmış fırın taşına koyunuz. Fırının içine bir kap su koymanız veya fırının içine arada bir biraz su püskürtmeniz tavsiye olunur.

Sıcaklık: 175 derece
Pişme süresi: Yaklaşık 30 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı: 90 derece

BAHARATLI EKMEK

250 g kırılmış çavdar
500 g kırılmış buğday
40 g maya
1 çay kaşığı deniz tuzu
1/2 çay kaşığı kişniş
1/2 çay kaşığı anason
1/2 litre ılık su
150 g mayalı hamur

Hazırlanışı:

Kırılmış çavdar ve buğdayı büyük bir kaba boşaltınız. Ortasını açınız. Mayayı ve 5 yemek kaşığı ılık suyu ekleyerek karıştırınız. Üzerini bezle örtünüz ve hamurda kabarcıklar oluşana kadar sıcak bir yerde bekletiniz. Geriye kalan suyu, mayalı hamuru, deniz tuzunu ve baharatları ilâve ettikten sonra hamuru yaklaşık 10 dakika iyice yoğurunuz (en iyisi mutfak robotunu kullanınız).

Hamuru tekrar bir bezle örtünüz ve yaklaşık 20-30 dakika kadar bekletiniz. Tekrar yoğurunuz ve somun şekli veriniz. Hacmi iki misline çıkana kadar sıcak bir yerde 30 dakika daha bekletiniz. Keskin bir bıçakla yüzeyini kertiniz.

175 derecede önceden ısıtılmış fırın taşına koyunuz. Fırının içine suyla dolu ve ısıya dayanıklı bir kap koymanız tavsiye olunur.

Sıcaklık: 175 derece
Pişme süresi: Yaklaşık 45 dakika
Sıcaklık yoklayıcısı: 90 derece

MAYALI KIVRIM KEK

500 g un
Tuz
1/8 - 1/4 litre süt
40 g maya
100 g tereyağı
100 g şeker
2-4 yumurta sarısı

Dolgu

250 g koyulaşmış süt
Yaklaşık 50 g şeker
Yaklaşık 30 g tereyağı
1-2 yumurta
Limon kabuğu
200 g fındık
Yaklaşık 2 yemek kaşığı rom
İcabında kuru üzüm

Hazırlanışı:

Un, tuz, süt, biraz şeker ve mayadan oluşan bir hamur hazırlayınız. Üzerini kapatınız ve 20-30 dakika süreyle sıcak bir yerde kabarmaya bırakınız. Tereyağı, şeker ve yumurta sarısını ekleyiniz ve hamur yapışmadan kaptan çözülene kadar yoğurunuz. Üzeri kapalı hamuru hacmi iki misline çıkana kadar bekletiniz. Kabaran hamuru 1/2 cm kalınlığında dörtgen şeklinde açınız. Hazırlanmış olduğunuz dolguyu üzerine sürerek dağıtınız ve hamuru uzunlamasına yuvarlayarak, kısa ve kalın bir silindir şekli veriniz. Keserek parmak kalınlığında dilimlere ayırınız. Hamur uçlarını alta katlayınız. Mayalı kıvrım kekleri önceden ısıtılmış fırın taşına yerleştiriniz ve 15-20 dakika pişiriniz. Fırından çıkan keklere şerbet sürünüz.

Sıcaklık: 175 derece
Pişme süresi: 15-20 dakika

Tarifler

KREMALI KEK

Hamur için malzemeler

750 g un
1/2 litre su
20 g maya
20 g tuz

Krema için malzemeler

1/2 litre krema veya krem şantiyi tuz ve rendelenmiş küçük hindistancevizi ile baharatlayınız.

Hazırlanışı:

Belirtilen malzemelerle hamuru hazırlayınız ve yoğurarak 150'şer gramlık porsiyonlara bölünüz. Bu miktar, kek tabanı için gerekli olan miktardır. Porsiyonlara ayırdığınız hamuru 2 mm kalınlığında açınız. İster yuvarlak, isterse köşeli olsun hamurun şekli önemli değildir (yuvarlak olursa tahta kürekle daha kolay fırına sürülebilir).

Kremanın fırın taşına akmaması için hamurun kenarlarına şekil veriniz ve fırın taşına koyarak kısaca pişiriniz. Üzerine kremayı dökünüz. Kekin tadını artırmak için dilinmiş soğan veya ufak parçalara ayrılmış pastırma ilâve edebilirsiniz.

Kekin hafif kızarmasını bekleyiniz. Tahta kürekle fırından çıkarınız ve sıcakken servis yapınız.

Sıcaklık: 225 derece
Pişme süresi: Yaklaşık 10 dakika

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com