

FERRARI®

BY TREVIDEA

Recepty



Obsah

www.g3ferrari.eu

Pizza	3
Chléb	17
Calzone	20
Schiacciata	23
Focaccia	24
Piadina Romagnola	24
Bruschetta	26
Koláče	27
Cookies	29
Recepty z masa a ryb	33
Vejce a zelenina	35
Ostatní	38



Poznámka: Doba pečení v této příručce je třeba považovat za čistě informativní, protože se mohou značně lišit v důsledku faktorů prostředí, jako je okolní teplota a vlhkost, nebo v důsledku subjektivních faktorů, jako je přidání více či méně oleje, másla, vody nebo z tloušťky těsta. Vždy zkontrolujte dobu pečení. Pro bezpečné používání výrobku vždy dodržujte pokyny uvedené v návodě.

Pizza

Tradiční pizza se peče přímo na žáruvzdorném kameni v peci na dřevo nebo v elektrické troubě při velmi vysokých teplotách, které nemohou dosáhnout tradiční domácí trouby. Pečící trouby řady „G3ferrari“ jsou schopny dosáhnout těchto teplot podle platných předpisů, což vám umožní připravit vynikající pizzu doma jako v pizzerii. Kromě tradiční pizzy Vám pečící trouba „G3ferrari“ také umožňuje připravit pizzu „na plátky“, a to pomocí hliníkového podnosu.

Základní těsto na pizzu

Pro přípravu dobrého těsta na pizzu použijete tento recept.

Suroviny: 500 g mouky 00 / 15gr čerstvých kvasnic (nebo 5 g suchého, rozpuštěného v teplé vodě při teplotě 37-39 °C) / 10 g soli / 5 g cukru / 300 ml teplé vody.

Toto množství je orientační a může být zvýšeno nebo sníženo podle osobního vkusu. Pravidlo, které je třeba dodržovat, je snížení množství kvasnic, pokud je teplota v místnosti vyšší než 22-24 °C (např. v létě). Pokud chcete, můžete teplou vodu nahradit mlékem, abyste získali měkčí těsto.

Příprava:

Ručně: Rozdělte mouku na dvě stejné části a připravte dvě hromady, vytvořte důlky ve středu hromádek. Rozdělte vodu do dvou stejných částí ve dvou nádobách, v jedné budete rozpouštět sůl a v druhé kvasnice; vždy se vyhýbejte tomu, aby sůl a kvasnice nebyly v těsném kontaktu, protože sůl brání tomu, aby kvasnice plnili dobře svou funkci. Poté nalejte "vodu se solí" do jednoho důlku a "vodu s droždím" do druhého důlku. Těsto musíte hnětat odděleně; těsto vypracujte na stole a zatlačte do něj zápěstí, aby bylo hladké. Pokračujte v hnětení, dokud nedostanete dvě konzistence, které se snadno odlepí z vašich rukou a stolu. Poté spojte obě směsi a hnětejte, dokud nebude těsto hladké a sametové.

Robotem: Pokud máte kuchyňský robot postupujte následovně: Vložte mouku do mísy kuchyňského robotu a použijte hnětací hák. Droždí rozpustte ve 240 ml horké vody a potom ho nalijte do mísy robotu. Odděleně rozpustte sůl v 60 ml vody, kterou přidáte, když směs dosáhne určité konzistence. Vždy se vyhýbejte tomu, aby sůl a kvasnice nebyly v těsném kontaktu, protože sůl brání tomu, aby kvasnice plnili svou funkci dobře. Těsto bude viditelně připraveno, když mísa v robotě zůstane čistá a těsto bude hladké a sametové.

Kynutím: Proveďte křížový řez na horní části těsta a odložte ho do teplého místa (mezi 22 -24 °C), zakryjte utěrkou (aby se zabránilo teplotním změnám). Těsto musí odpočívat přibližně 3 hodiny při konstantní teplotě, což je doba potřebná k tomu, aby

se těsto zdvojnásobilo (tento čas může být mnohem nižší v podmínkách prostředí s vysokou vlhkostí).

Realizace:

V tomto okamžiku, když těsto vykynulo, může být těsto několik minut prohněteno a okamžitě použito nebo může být zmrazeno. Pokud jej použijete okamžitě, před hnětením, můžete přidat tuk dle Vašeho výběru např. extra panenský olivový olej, ale v některých receptech to může být, vepřové sádlo nebo máslo (například pro schiacciato). Pokud se naopak rozhodnete těsto zamrazit, zabalte ho do potravinové fólie a vložte do mrazáku. Když se ho rozhodnete použít, rozmrazte ho při pokojové teplotě a prohněte ho po dobu 5 minut s trochou oleje.

Pizza – recepty

Pizza s česnekem

Suroviny: základní těsto na pizzu 600 g. / 2 lžíce čerstvé bazalky / 2 celé hlavičky česneku / ½ mozzarely / ¼ šálku strouhaného parmazánu / 1 lžíce olivového oleje / ¼ lžička pepře.

Příprava: Nakrejte česnek na části a vložte ho na plech. Posypeme trochou soli a trochou olivového oleje. Plech přikryjte hliníkovou fólií a pečte ho na poloviční teplotě po dobu 20 minut, dokud česnek nezměkne. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte dřevěný podnos moukou a poté na něj položte těsto. Potřete těsto olivovým olejem, mozzarellou a parmazánem rovnoměrně, bazalku a černý pepř. Každý plátek česneku se oddělí a odloupne se. Česnek dejte na pizzu. Zahřejte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut, pečte 3/4 minuty.



Pizza s chřestem

Suroviny: základní těsto na pizzu 600 g. / 350 g. (¾ lb) chřestu / 230 g. (½ lb) rajčatového pyré / 12–18 dobře nasekaných bazalkových listů / 1 stroužek česneku / 115 g. mozzarely / olivového oleje / sůl

Příprava: Chřest se umyje, osuší a vloží se do pánve s olejem a česnekem a spaří se. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rajčatový základ a sůl rovnoměrně rozprostřete, lehce zakápněte olivovým olejem, přidejte chřest a přikryjte bazalkou. Zahřejte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Vložte pizzu a pečte po dobu 3 minut, poté vyjměte z trouby, přidejte mozzarellu na kousky a pokračujte v pečení další 2/3 minuty, dokud nebude okraj opečený. Nakrájejte ji na plátky a podávejte.



Pizza s cibulí a slaninou

Suroviny: základní těsto na pizzu / slanina / cibule / černé olivy / rajčatový základ / mléko / olivový olej / sůl a pepř.

Příprava: Cibuli nakrájejte na tenké plátky a dejte do pánve. Přidejte lžici oleje a restujte, postupně přidávejte mléko, dokud se cibule nestane "měkkou". Pak přidáme rajčatový základ, sůl a pepř. Na další pánvi opečte slaninu, odlejte tuk a nechte vychladnout. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Cibuli s rajčatovou omáčkou rozložte rovnoměrně, poté vložte restovanou slaninu a olivy nakrájené na kroužky. Zahřejte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza Capriccio

Suroviny: těsto na pizzu / střední brambory / nakládaná okurka / bobule jalovce (volitelné) / ½ cibule / 1 balení párků / máslo / sůl / olivový olej.

Příprava: Oloupejte brambory a uvařte je "al dente" v osolené vodě. Nechte je vychladnout, dejte je na pánev, přidejte rozpuštěné máslo, ½ cibule nakrájenou na plátky a případně jalovec. Nakrájejte párky na kolečka a nakládané okurky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Zpracované brambory rozdělte rovnoměrně a přidejte okurky a párky kruhu (kruh párků se střídají s kruhem okurek). Lehce zakápneme olivovým olejem. Zahřejte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza Capricciosa

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / loupaná rajčata 2 plechovky / mozzarella 200g. / artyčoky v oleji / černé olivy / olej / pepř

Příprava: Vyvalte těsto. Loupané rajčata rozmačkejte vidličkou, přidejte plátky mozzarely, artyčoky a na půl nakrájené olivy. Dochutíme solí a pepřem, a pečeme v troubě 4/5 minut.



Pizza s artyčoky

Suroviny: základní těsto na pizzu 600 g. / 4 "srdíčka" mražených artyčoků / sýr ementál / 3/4 dušená a nakrájená rajčata / 1 stroužek česneku / olivového oleje / soli.

Příprava: Nechte odmrznout artyčoky a nakrájejte je na plátky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rozdělte rovnoměrně rajčata, artyčoky a plátky česneku. Lehce pokapejte

olivovým olejem, přidejte sůl a sýr ementál nakrájený na plátky. Zahřívajte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Houbová pizza

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu / žampiony nebo houby 500 g. / petržel 2 lžíce / česnek / 1 hřebíček / loupaná rajčata 2 plechovky / mozzarella 100 g. / sůl / pepř

Příprava: Nakrájejte houby na plátky. Opečte je na pánvi s malým množstvím olivového oleje, česnekem a petrželkou, Nakrájejte mozzarellu na plátky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Položte loupaná rajčata, mozzarellu, a nakonec houby a dávejte pozor, abyste nedali suroviny příliš blízko k okraji. Zakápněte olivovým olejem a pečte 4/5 minut.



Houbová pizza

Suroviny: těsto na pizzu 600 g. / 3-4 rajčata / mražené hříbky / 1 stroužek česneku / trochu petrželky / strouhaného parmazánu / olivový olej / sůl / pepř

Příprava: Rozmrazte a nakrájejte houby. Na pánvi s olejem, česnekem, solí a pepřem smažíme na vysokou teplotou. Česnek vytáhněte. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rajčata rovnoměrně rozprostřete a posypeme houbami, petrželkou a parmazánem. Nakonec lehce pokapeme olivovým olejem. Zahřívajte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza s avokádem a krevetami

Suroviny: základní těsto na pizzu 600 g. / 2 zralá avokáda nakrájené na tenké plátky / středně velké krevety (115 g) / 2 šálky čerstvého strouhaného parmazánu / 1 červenou cibuli nakrájenou na velmi tenké plátky / sůl a pepř.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte dřevěný podnos moukou a poté na něj položte těsto. Pokapejte olivovým olejem a přidejte 1 ½ šálku strouhaného parmazánu. Kroužky cibulových plátek dejte na pizzu spolu s avokádovými plátky a přidejte sůl a pepř. Lehce zakapeme olivovým olejem. Zahřívajte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte 2 minuty a vyjměte z trouby. Přidejte krevetky do středy pizzy, posypte parmazánem a vraťte pizzu zpět do trouby na další 2 minuty.



Pizza s klobásou a nivou (gorgonzolou)

Suroviny pro 4 osoby: základní pizza těsto 350 g. / rajčatový základ 2 šálky / gorgonzola 150 g. / klobása 150 g.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rozetřete rajčatový základ, položte kousky nivy a kolečka klobásy zbavené slupky a pečte 4/5 minut.



Pizza s nivou, cibulí a slaninou (špekem)

Suroviny pro 4 osoby: základní těsto na pizzu 350 g. / rajčatová omáčka 2 šálky / gorgonzola 100 g. mozzarella 50 g. / plátky nakrájené 150g cibule / slanina nebo špek

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rozetřete rajčatový základ a položte kousky nivy a na kolečka cibuli a pečte 4/5 minut. Na konci přidejte několik plátků slaniny a podávejte.



Pizza Margherita

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g / loupaná rajčata 2 plechovky / mozzarella na pizzu 200 g. / olej / sůl.

Příprava: Loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat. Nakrájejte mozzarellu na plátky. Těsto vyválejte. Oloupaná rajčata nakrájejte, přidejte sůl, pokapejte trochou oleje a pečte. Po 2/3 minutách pečení přidejte mozzarellu, trochu oleje a pokračujte v pečení další 2 minuty. Nakonec přidejte snítko bazalky.



Pizza Marinara

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / rajčata 2 plechovky /oregano / česnek /hřebíček / extra panenský olivový olej / sůl / pepř.

Příprava: Loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat. Česnek nakrájejte na velmi tenké plátky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Oloupaná rajčata dobře rozmístěte, vyhněte se okraje, položte plátky česneku sem a tam posypte oreganem, přidáme sůl a pepř, pokapeme trochou olivového oleje a pečeme 4/5 minut.



Pizza Marinara

Suroviny: těsto na pizzu 600 g. / 3 stroužky česneku / 3 lžíce olivového oleje / 225 g loupaných rajčat/ Kapary / sůl / pepř.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Dejte rajčata do kuchyňského robotu a několik minut míchejte, abyste získali rajčatovou omáčku. Lžící omáčku rozetřeme na těsto tak, aby zůstala hranice 2,5 cm (1 palec) od okraje. Nakrájejte stroužky česneku na plátky a položte je na rajčatový základ. Posypte solí a pepřem a lehce pokapejte olivovým olejem. Zahřívejte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut. Pečte asi 4 minuty, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, rozložte kapary na pizzu, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza "Napoletana"

Suroviny: pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g / loupaná rajčata 2 plechovky / mozzarella na pizzu 150 g / ančovičky 4/5 filety / oregano 1 lžíce / sůl / extra panenský olivový olej.

Příprava: Loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat mozzarellu nakrájejte na malé kostky, umyjte ančovičky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto: Na těsto dejte loupaná rajčata, mírně osolte, nakrájejte mozzarellu a filety z ančoviček umístěte symetricky na rajčata. Pokapejte velkým množstvím oleje, pečeme 4/5 minut. Před podáváním posypte oreganem.



Orientální pizza

Suroviny: těsto na pizzu 600g / 2 lžíce sójové omáčky / 1 lžíce rýžového vína / 1 a 1/2 pšeničného škrobu / 2 lžičky cukru / 250 g. (¾ lb) vepřového vykostěného masa a nakrájené na malé kousky / ¼ šálek arašídového oleje / 6 vajec / 6-8 černých orientálních hub (jsou to houby Mu-Her nebo Shitake, tmavě hnědé nebo černé) / ½ šálku sezamového oleje / 6 cibulí nasekaných na malé kousky / sůl.

Příprava: Do misky nalejeme sójovou omáčku, rýžové víno, pšeničný škrob a cukr. Přidejte vepřové maso, zamíchejte a marinujte 10 minut. Opečte na pánvi na vysokou teplotu a přidejte 3 lžíce arašídového oleje. Poté snižte plamen na „střední teplotu“ a přidejte vejce. Nakonec přidáme houby a necháme na ohni, dokud se vše neuvaří. Odstraňte z ohně, posolte a pokapejte sezamovým olejem. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Na těsto dejte směs z pánve. Zahřejte troubu po dobu 8/10 minut a pečte. po

dobu 3/4 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, posypte nasekanou cibulkou a podávejte.



Pizza se slaninou, cherry rajčaty a parmezánem

Suroviny: pro 4 osoby: základní těsto na pizzu 350 g. / 2/3 lžíce rajčatové omáčky / 1 šálek mozzarely nakrájené na kostky / cherry rajčata 100 g. / slanina 150 g. strouhaný parmazán.

Příprava: Nakrájejte rajčata na 4 díly. Rozválejte tenké těsto a potřete rajčatovou omáčkou, přidejte mozzarellu, nakrájená rajčata, a slaninu na plátky a zakryjeme spoustou strouhaného parmazánu. Pečeme bez přidání soli nebo oleje 4/5 minut.



Pizza s paprikou

Suroviny: těsto na pizzu / rajčatový základ / papriky (jedna žlutá, jedna červená a jedna zelená) / zelené olivy / černé olivy / kapary / bazalka / 2 stroužky česneku / olivového oleje / soli a pepře.

Příprava: Nakrájejte papriky na proužky a opečte je na pánvi s trochou oleje, stroužkem česneku, solí a pepřem. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Potřete rajčatovým základem, paprikami, olivami, kapary a listy bazalky, osolte a lehce pokapejte olivovým olejem. Zahřívejte troubu na 8/10 minut a pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza s bazalkovým pestem

Suroviny pro dvě pizzy: základní těsto na pizzu 600 g. / 460 g nakrájené mozzarely / 4-5 louspaných / 2 lžíce mletého česneku / 4 lžíce nakrájené čerstvé bazalky / 4 lžíce bazalkového pesta / sůl a čerstvě mletý pepř / 4 lžíce olivového oleje.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Rozložte mozzarellu na pizzu. Nyní vložte všechny zbývající suroviny do misky a přidejte 4 lžíce olivového oleje. Pizzu lehce potřete olivovým olejem a obsah misky rozdělte na dvě pizzy o rozměrech 28 cm. Zahřívejte troubu 12 minut. Pečte po dobu 4 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Kuřecí pizza v barbecue omáčce

Suroviny: základní těsto na pizzu / 3 kuřecí prsa bez kosti a bez kůže / 3 šálky barbecue omáčky (BBQ) / ½ šálku olivového oleje / 1 šálek ½ nakrájeného libovolného sýru / 1 šálek ½ měkkého sýru / 1 nakrájenou cibuli / ¼ šálek čerstvého koriandru

Příprava: Kuře marinujte v barbecue omáčce a nechte odležet v lednici po dobu nejméně 4/5 hodin. Kuřecí maso dejte na plech a půl hodiny ho pečte v troubě. Vyjměte z trouby a počkejte, až vychladne na pokojovou teplotu. Pak ho nakrájejte na malé kousky. Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Potřete těsto olivovým olejem a posypte sýrem a kousky měkkého sýru. Sýry rovnoměrně rozdělte tak, aby kolem nich zůstal okraj 2,5 cm (1 palec). Na pizzu položte cibuli a kousky kuřecích prsou. Zahřejte troubu 8/10 minut a pečte 3 minuty, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, posypte čerstvým koriandrem, nakrájejte na plátky a podávejte.



Jarní pizza

Suroviny: základní těsto na pizzu / 230 g čerstvé mozzarely / 345 g rajčat v plechovce (typická italská rajčata, bez semen, musí být nakrájena na malé kousky a dobře vyprázdněna) / oregano / olej / sůl / pepř.

Příprava: Těsto hladce a jemně rozprostřete. Rozložte mozzarellu rovnoměrně tak, aby kolem ní zůstala hranice 2,5 cm (1 palec). Zakryjte mozzarellu oloupanými rajčaty, posypte oreganem, solí a pepřem a lehce zakápněte olivovým olejem. Zahřívajte troubu na 2 ½ po dobu 8/10 minut a pečte. Vařte po dobu 4/5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, umístěte na pizzu nebo na plech, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza se šunkou I.

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / 2 plechovky loupaných rajčat / plátky šunky / hub v oleji / mozzarella 100 g. / sůl / olej.

Příprava: Loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat. Nakrájejte mozzarellu, nakrájejte houby na polovinu a šunku na kousky. Vyvalíme těsto, nahoře položíme rajčata a mozzarellu, pokapeme olejem, sůl, přidáme plátky šunky a nakonec houby. Pečeme po dobu 4-5 minut.



Pizza se šunkou II.

Suroviny: těsto na pizzu 600 g. / 115 g šunky / 230 g. nakrájené mozzarely / olivového oleje / soli / pepře.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Nakrájenou šunku položte náhodným a neuspořádaným způsobem na těsto. Zakryjte mozzarellou, solí a pepřem a lehce pokapejte olivovým olejem. Zahřívejte troubu po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza se šunkou a houbami

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / 2 plechovky loupaných rajčat / šunka / houby restované na oleji, nebo nakládané houby v oleji / 100g mozzarely. / sůl / olej.

Příprava: Loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat. Nakrájejte mozzarellu, houby na polovinu a šunku na proužky. Vyválíme těsto, položíme rajčata a mozzarellu, pokapeme olejem, sůl, přidáme plátky šunky a nakonec houby. Pečeme po dobu 4-5 minut.



Pizza se šunkou a slaninou

Suroviny: základní těsto na pizzu 600 g. / rajčata / šunka (nakrájená na kousky) / slanina / libovolný sýr / černé olivy / olivový olej / sůl / pepř.

Příprava: Vyválejte těsto, aby okraj zůstal mírně vyšší než střed pizzy. Posypte podnos moukou a poté na něj položte těsto. Položte na něj rajčata a přidáme nakrájenou šunku, slaninu, sýr a olivy (nakrájíme na kroužky). Přidejte pepř a olej, zejména na šunku. Zahřívejte troubu po dobu 8/10 minut a pečte po dobu 4-5 minut, dokud nebude okraj opečený. Vyjměte z trouby, nakrájejte na plátky a podávejte.



Pizza s parmskou šunkou a artyčoky

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g/ Parmská šunka / rajčatový základ / olej/ mozzarella/ artyčoky / sůl.

Příprava: Očistěte artyčoky, odstraňte vnější tvrdé listy a rozřízněte horní část. Umyjte je, nakrájejte na velmi tenké plátky a uchovávejte je ve vodě s plátkem citronu. Mozzarellu nakrájejte na malé kousky. Rozválejte těsto, potřete rajčatovou omáčkou,

přidejte mozzarellu a dobře vysušené artyčoky. Pokapeme trochou oleje, pečeme 4/5 minut. Jakmile ji vytáhneme z trouby, poklademe parmské šunky.



Pizza "Pugliese"

Suroviny pro 4 osoby: těsto pro pizzu 400 g. / 1 velká cibule / sýr pecorino / 2 plechovky loupaných rajčat / sůl / pepř (volitelné).

Příprava: Nakrájejte cibuli, loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat. Nastrouhejte sýr pecorino na struhadle s velkými oky (jako u mrkve). Těsto vyválejte, položte na něj nasekanou cibulku, loupaná rajčata, špetku solí, pokapejte olejem a ozdobte sýrem pecorino. Pečeme 4/5 minut.



Pizza "Čtyři roční období"

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 500 g. / 2 plechovky loupaných rajčat / mozzarella / šunka 50 g. / artyčoky a houby v oleji / oregano

Příprava: loupaná rajčata vyjměte z plechovky a nechte okapat a rozsekejte vidličkou. Nakrájejte mozzarellu na plátky. Nakrájejte houby a artyčoky na polovinu. Těsto dobře vyválejte, položte na něj loupaná rajčata a kousky mozzarely, přidejte sůl. Rozdělte pizzu ideálně na 4 díly. Čtvrtinu ozdobte oreganem, čtvrtinu plátkem šunky nakrájeným na kousky, čtvrtinu artyčoky a na poslední čtvrtinu houby. Dochutíme olivovým olejem a pečeme 4/5 minuty,



Pizza "Romana"

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / 2 plechovky loupaných rajčat / mozzarella 200 g. / ančovičky 4 filety / kapary / sůl.

Příprava: Nakrájejte loupaná rajčata, dobře umyjte kapary a ančovičky. Filety nakrájejte na malé kousky a mozzarellu na plátky. Vyválejte tenké těsto, položte rajčata 2 cm od okraje, přidejte jen velmi málo soli, kapary a kousky ančoviček. Po 2/3 minutách pečení přidejte mozzarellu a pokračujte v pečení další 2 minuty.



Pizza s klobásou I.

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 400 g. / 2 plechovky loupaných rajčat / mozzarella / 200 g. klobásy

Příprava: Oloupaná rajčata nechte okapat, nakrájejte mozzarellu na plátky. Těsto vyválejte. Oloupaná rajčata rozdělte na těsto ta, aby zůstal okraj asi 2 cm. Přidejte

mozzarellu. Oloupeme klobásu, nakrájíme na malé kousky a položíme na pizzu. Umístěte do trouby pomocí speciálních palet.



Pizza s klobásou II. (americký styl)

Suroviny: těsto na pizzu 600 g. / 450 g pikantní klobásy / rajčatová omáčka s olejem, oreganem, bazalkou a cibulí / 450 g. mozzarely.

Příprava: Sloupněte klobásu a opečte ji pánvi s trochou oleje. Poté přidejte rajčatovou omáčku a vařte 15 minut. Vyválejte těsto a okraj nechte silnější. Rozetřete rajčatovou omáčku s klobásou a pokladte mozzarellu. Pečte po dobu 4 minut, dokud nebude okraj opečený a omáčka "bude bublat".



Pizza "Sardinia"

Suroviny: těsto na pizzu / 230 g, 2 plechovky loupaných rajčat (typická italská rajčata, bez semen, nakrájená na malé kousky / 1 stroužek česneku / 55 g nasekaných kapary / 115 g. zelených oliv / oregano / olej / sůl.

Příprava: Loupaná rajčata dejte na malou pánev s jemně nasekaným česnekem a vařte několik minut. Těsto hladce a jemně rozprostřete. Rozdělte rajčata rovnoměrně, naneste nasekané kapary, olivy, oregano a lehce zakápněte olivovým olejem. Pečte po dobu 4 minut, dokud nebude okraj opečený.



Sicilská pizza

Suroviny pro 4 osoby: těsto na pizzu 500 g. / 4 solené ančovičky / pikantní černé olivy 20ks / čerstvá bazalka / rajčatové pyrė / mozzarella / sůl /

Příprava: Těsto rozprostřete, udělejte spíše silnější těsto. Posypeme moukou, přikryjeme ubrouskem a odložíme. Omyjte ančovičky, bazalkový list, nakrájejte mozzarellu. Potřete těsto rajčatovým pyrė, pokladte mozzarellu, bazalkové listy, ančovičky a černé olivy. Zakápněte trochou oleje a vaříme asi 5/6 minut. Těsto na pizzu musí být poměrně vysoké a kynuté.



Pizza s dýní, slaninou a parmezánem

Suroviny pro 4 osoby: základní těsto na pizzu 350 g. / ½ šálku dýňového pyrė (dýně, sůl, olej a parmazán) / slanina 150 g. / strouhaný parmazán / muškátový oříšek.

Příprava: Vytvořte tenké těsto a rozložte lžící dýňového pyré. Přidejte slaninu nakrájenou na plátky, posypte spoustou strouhaného parmazánu a muškátovým oříškem. Pečte po dobu 4 minut, dokud nebude okraj opečený



Pizza – v pizzerii

Pizza Biancaneve	Mozzarella / stacchino / smetana
Pizza Bismark	Pomodoro / mozzarella / vejce / slanina
Pizza Calabresse	Pomodoro / mozzarella / pikantní salám / feferonky
Pizza Capricciosa	Pomodoro / mozzarella / artyčoky / žampiony / olivy / klobása / šunka
Pizza Patate fritte	Pomodoro / mozzarella / hranolky
Pizza alla Cipolla	Pomodoro / mozzarella / cibule
Pizza al Prosciutto Cotto	Pomodoro / mozzarella / šunka
Pizza Cotto e Funghi	Pomodoro / mozzarella / šunka / žampiony / oregano
Pizza alle Cozze	Pomodoro / mozzarella / slávky / petrželka / pepř
Pizza al Prosciutto Crudo	Pomodoro / mozzarella / parmská šunka
Pizza alla Diavola	Pomodoro / mozzarella / slanina / pikantní olej / kozi sýr
Pizza ai Frutti di Mare	Pomodoro / mozzarella / mořské plody
Pizza ai Funghi	Pomodoro / mozzarella / žampiony
Pizza ai Gamberetti	Mozzarella / čerstvé rajčata / krevety / rucola
Pizza al Genovesse	Bazalkové pesto / zelené olivy / piniové oříšky / bazalka / strouhaný sýr
Pizza al Gorgonzola	Pomodoro / mozzarella / gorgonzola (sýr s modrou plísní)
Pizza Margherita	Pomodoro / mozzarella di bufala / bazalka
Marinara Marinara	Pomodoro / česnek / oregáno
Pizza alle Melanzane	Pomodoro / mozzarella / grilovaný lilek
Pizza Napoletana	Pomodoro / mozzarella / ančovičky
Pizza alla Parmigiana	Pomodoro / mozzarella / šunka / vejce na tvrdo / lilek / parmazán
Pizza ai Peperoni	Pomodoro / mozzarella / grilovaná paprika
Pizza ai Porcini	Pomodoro / mozzarella / hříby

Pizza ai 4 Formaggi	4 druhy libovolného sýra(gorgonzola, mozzarella, hermelín, niva.)
Pizza Quattro Stagioni	Pomodoro / mozzarella / šunka / artyčoky / olivy / žampiony
Pizza Romana	Pomodoro / mozzarella / ančovičky
Pizza Rucola e Grana	Pomodoro / mozzarella / rukola / plátky parmazánu
Pizza allo Scoglio	Pomodoro / mozzarella / slávky / mušle
Pizza Speck e Cipolla	Pomodoro / mozzarella / špek / cibule
Pizza al Tonno	Pomodoro / mozzarella / tuňák
Pizza Tonno e Cipolla	Pomodoro / mozzarella / tuňák / cibule
Pizza Toscana	Pomodoro / mozzarella / kapary
Pizza ai Wurstel	Pomodoro / mozzarella / párek

Pizza je tradičně kulatá, ale možná budete chtít vymyslet nejrůznější formy. Nejúspěšnější formy jsou "srdce" s kořením na bázi rajčat bez mozzarely nebo "barevná", kde každý díl pizzy může být zastoupen jiným kořením, různých barev, jako je špenát (zelený) mozzarella (bílá) rajče (červené) aj.

Obložená bageta (francouzský chléb)

Suroviny: 1 bageta / 2 lžíce olivového oleje / 1 balení loupaných rajčat / sůl a pepř / 200 g šunky / černé olivy / 100 g nakrájené mozzarely / 3 plátky pórku.

Příprava: Předehřejte troubu. Rozřežte bagety podélně. Vykrojte vnitřek bagety a vytvořte malé čluny. Pokapejte olivovým olejem a pečte asi 2 minuty. Oloupeme rajčata a nakrájíme je, pak je uspořádáme do chlebových člunů. Zakryjte je šunkou, černými olivami, nakrájenou mozzarellou, solí a pepřem. Pečte 2/3 minuty. Po vytažení z trouby posypte pórkem.

Pizzette

Suroviny: základ na pizzu / 1 lžíce oliv / 100 g mozzarely / 100 g sýra čedar / 2 lžíce másla / 2 lžíce mouky / 100 g. mléka / 1 vaječný žloutek / černé olivy / kapary / uzený losos / slanina / čerstvá bazalka / chilli papričky.

Příprava: Máslo rozpustíte na pánvi a postupně přidávejte mouku, míchejte a vařte, dokud nebude směs hladká. Pak přidejte strouhaný sýr, mléko, vaječný žloutek a chilli papričku. Předehřejte troubu na pizzu do polohy 2 ½. Těsto hnětete, dokud není pevné

a rozválejte ho tence na plech. Pomocí skleničky o průměru 5/6 cm vytvarujte kolečka. Vložte kolečka na lopatky, zasypejte ji mokou a naplňte je lžičkou směsi sýrů, mozzarely a čedaru. Pečeme je po dobu 2/3 minut, a pak je dozdobíme olivami, kapary, uzeným lososem, slaninou a čerstvou bazalkou.



Quiche Lorraine

Suroviny: základní těsto na pizzu / 120 g. sádla / 3 vejce / 300 g. strouhaného sýru / 120 g. rajčat / soli a pepře.

Příprava: Těsto jemně rozprostřete a vložte do nádoby s okrajem 2/3 cm, předem namazanou. Těsto přikryjte rajčaty a pečte 3 minuty. Vyjměte ji z trouby a nechte ji vychladnout, pak položte sádlo, rozdělte žoutky od bílků. Šlehejte bílky až do ztuhnutí s trochou soli a poté přidejte žoutky, zamícháme, přidáme strouhaný sýr, špetku pepře a jemně nalijeme takto získanou náplň na těsto. Pečeme znovu, zvolte teplotu v poloze 2 a 1/2 a pečeme 5/6 minut. Podáváme horké.



Chléb

Klasický chléb připravíte z pekařského těsta nebo ho připravte stejným způsobem, jakým jste připravili těsto na pizzu. Pokud se nepoužije okamžitě, nechte těsto v chladničce zabalené v potravinové fólii. Když je připraveno k použití, nechte ho vykynout asi 1 hodinu na teplém místě pokrytém utěrkou. Pak znovu promíchejte a udělejte bochníky s hmotností asi 80 g, ve vašem požadovaném tvaru (nesmí přesáhnout 1 cm na výšku). Nechte je vzrůstat asi 40 minut pokryté utěrkou. Lehce namažte podnos a položte bochníky, přikryjte je dalším podnosem a pečte po dobu 12 minut, zkontrolujte, vypněte troubu a nechte ještě v troubě další 2 minuty.

Arabský chléb

je receptem arabského původu. Tento druh chleba je vynikající alternativou k běžně používanému chlebu a měl by být doplněn salámem a sýrem. Zvláště vhodný je ke grilování.

"Classic" Arabský chléb

Suroviny: 300 g mouky / 250 ml vody / 12 g kvasnic (nebo 4 g sušených kvasnic, které jsou rozpuštěny v teplé vodě při teplotě 37–39 ° C) / špetka cukru / špetka soli.

Příprava těsta ručně: Rozdělte mouku na dvě stejné části a připravte dvě hromady, vytvořte důlky ve středu hromádek. Rozdělte vodu do dvou stejných částí ve dvou nádobách, v jedné budete rozpouštět sůl a v druhé kvasnice; vždy se vyhněte tomu, aby sůl a kvasnice nebyly v těsném kontaktu, protože sůl brání tomu, aby kvasnice plnily dobře svou funkci. Poté nalejte "vodu se solí" do jednoho důlku a "vodu s droždím" do druhého důlku. Těsto musíte hnětat odděleně; těsto vypracujte na stole a zatlačte do něj zápěstí, aby bylo hladké. Pokračujte v hnětení, dokud nedostanete dvě konzistence, které se snadno odlepí z vašich rukou a stolu. Poté spojte obě směsi a hnětejte, dokud nebude těsto hladké a sametové.

Robotem: Pokud máte kuchyňský robot postupujte následovně: Vložte mouku do mísy kuchyňského robotu a použijte hnětací hák. Droždí rozpustte ve 240 ml horké vody a potom ho nalijte do mísy robotu. Odděleně rozpustte sůl v 60 ml vody, kterou přidáte, když směs dosáhne určité konzistence. Vždy se vyhněte tomu, aby sůl a kvasnice nebyly v těsném kontaktu, protože sůl brání tomu, aby kvasnice plnily svou funkci

dobře. Těsto bude viditelně připraveno, když mísa v robotě zůstane čistá a těsto bude hladké a sametové.

Realizace: Přikryjte utěrkou a nechte hodinu odpočinout. Těsto rozdělte na kousky 90 / 100 g. Z každého vytvořte kolo o výšce 4-5 mm. Kola přikryjte utěrkou a nechte půl hodiny odpočívat. Pečeme v předehřáté troubě několik minut. Na konci vaření by měl být chléb měkký na dotek a světlý, lehce nabobtnaný a uvnitř dutý.

"Středomořský" arabský chléb

Suroviny: 300 g mouky / 250 ml vody / 12 g kvasnic (nebo 4 g sušených kvasnic, které jsou rozpuštěny v teplé vodě při teplotě 37–39 ° C) / špetka cukru / špetka soli/ dvě lžíce extra panenského olivového oleje.

Příprava těsta ručně: Těsto rozdělte mouku na dvě stejné části a připravte dvě hromady, vytvořte důlek ve středu. Rozdělte vodu na dvě stejné části ve dvou nádobách, kde v jedné rozpustíte sůl a cukr a v druhé kvasnice; vždy se vyhněte kontaktu soli a kvasnic. Pak nalejte vodu se solí a cukrem do 1 důlku a vodu s kvasnicemi do druhého důlku. Prohnětete odděleně; několikrát pohoďte těsto na stole a zatlačte ho zápěstím, aby bylo hladké. Pokračujte v hnětení, dokud nedostanete dvě konzistentní sloučeniny, které se snadno uvolní z vašich rukou a stolu. Poté přidejte dvě směsi dohromady a dokončete hnětení, jakmile bude těsto hladké a sametové.

Příprava těsta strojem: Pokud máte stroj na hnětení, postupujte následovně: Vložte mouku do hnětacího stroje. Droždí rozpusťte ve 200 ml teplé vody a potom ho nalijte do hnětacího stroje. Odděleně rozpusťte sůl a cukr v 50 ml vody, kterou přidáte, když směs dosáhne určité konzistence. vždy se vyhýbejte tomu, aby sůl a kvasnice byly v těsném kontaktu. Těsto bude viditelně připraveno, když mísa hnětacího stroje zůstane čistá a těsto bude hladké a sametové.

Přikryjte utěrkou a nechte hodinu odpočinout. Těsto rozdělte na kousky 90 / 100 g. Z každého vytvořte kolo o výšce 4-5 mm. Kola přikryjte utěrkou a nechte půl hodiny odpočívat. Poté pokapejte olivovým olejem. Pečeme v předehřáté troubě několik minut. Na konci vaření by měl být chléb měkký na dotek a světlý, lehce nabobtnaný a uvnitř dutý.

Pita chléb

Řecký chléb Pita je fantastickou variantou arabského chleba, poněkud menší a oválného tvaru. Pita (což znamená "složená focaccia") je na Blízkém východě velmi populární, ale ve starověkém Řecku nachází svůj původ. Je to chléb, který se snadno připravuje a vyžaduje několik snadno dostupných složek (pšeničná mouka, voda a olivový olej). Stejně jako arabský chléb při pečení se vyfoukává, že tvoří kapsu, kterou

Ize plnit grilovaným masem, sýry, zeleninou, zatímco na ostrovech se obvykle plní chobotnicí a mořskými plody.



Arabská Pita

Suroviny: 700g. bílé mouky / 300g. z celozrnné mouky (nebo pokud nechcete celozrnnou mouku použijte 1 kg bílé mouky) / 7 g. prášek do pečiva (který musí být rozpuštěn v teplé vodě při teplotě 37 ° C - 39 ° C) / 2 sklenice teplé vody / ½ čajové lžičky cukru / 1 lžičky soli.

Příprava: Rozdělte mouku na dvě stejné části a připravte dvě hromady, vytvořte důlek ve středu. Rozdělte vodu na dvě stejné části ve dvou nádobách, kde v jedné rozpustíte sůl a cukr a v druhé kvasnice; vždy se vyhněte kontaktu soli a kvasnic. Pak nalejte vodu se solí a cukrem do 1 důlku a vodu s kvasnicemi do druhého důlku. Prohnětete odděleně; několikrát pohodte těsto na stole a zatlačte ho zápěstím, aby bylo hladké. Pokračujte v hnětení, dokud nedostanete dvě konzistentní sloučeniny, které se snadno uvolní z vašich rukou a stolu. Poté přidejte dvě směsi dohromady a dokončete hnětení, jakmile bude těsto hladké a sametové. Přikryjte utěrkou a nechte hodinu odpočinout. Těsto rozdělte na kousky 90 / 100 g. Z každého vytvořte oválný útvar o rozměru 6mm. Kola přikryjte utěrkou a nechte půl hodiny odpočívat. Poté pokapejte olivovým olejem. Pečeme v předehřáté troubě několik minut. Na konci vaření by měl být chléb měkký na dotek a světlý, lehce nabobtnaný a uvnitř dutý.



Calzone

Je naplněná pizza neboli kapsa. Těsto se přehne napůl ve tvaru půlměsíce a naplní se ingrediencemi jako na pizzu. Pečení musí být o něco delší než při pečení pizzy.

Základní těsto pro calzone

Suroviny: 400 g. mouky / 30 g. kvasnic / ½ sklenice oleje / vody a soli. Připravte si základní těsto jako na pizzu.

Calzone Napolitana

Suroviny pro dvě kapsy: těsto pro calzone / ricotta 230 g / mozzarella 230 g / salám nebo šunka 230 g / bazalka / 2 lžíce strouhaného sýra / 1 lžíce rajčatového pyré / olej / pepř.

Příprava: Těsto rozdělte na dvě stejné části. Vytvořte si dvě stejná kola jako na pizzu. Posypte palety moukou a jedno těsto na ně položte. Pouze na polovinu těsta umístěte rajčatové pyré, mozzarellu, šunku, ricottu, sypaný strouhaný sýr, nakrájenou bazalku, pepř a kapku oleje. Druhou polovinu přeložte a hrany pevně zatlačte prsty. Troubu ohřejte a pečte po dobu 8/10 minut. Čas od času zkontrolujte pečení, dokud nebude vrch lehce opečený.



Calzone s tuňákem

Suroviny: těsto pro calzone / tuňák v olivovém oleji 160 g / olivy 55 g / nasekaná petrželka / 1 lžíce rajčatového pyré / olej.

Příprava: Těsto rozdělte na dvě stejné části. Vytvořte si dvě stejná kola jako na pizzu. Posypte palety moukou a jedno těsto na ně položte. Tuňáka dejte na malé kousky na polovinu, nasekané olivy, petrželku a rajčatové pyré. Druhou polovinu přeložte a hrany pevně zatlačte prsty. Okraj potřete olejem, troubu předehřejte a pečte po dobu 8/10 minut, dokud nebude povrch lehce opečený.



Calzone s vejcem

Suroviny: těsto pro calzone / 1 vejce / 2 plátky šunky / mozzarellu nakrájíme na malé kostky / sůl / olej.

Příprava: Uvařené vejce nechte vychladnout. Odstraňte skořápku a nakrájejte na malé kousky. Těsto rovnoměrně rozetřete do tvaru kruhu, ale ne příliš tenké. Poprašte moukou a umístěte těsto na palety. Vejce nakrájíme na malé kousky na polovinu kapsy, šunku nakrájíme na proužky a mozzarellu na kostky. Druhou polovinu přeložte a hrany dobře uzavřete stiskem prstů, abyste zabránili tomu, aby během pečení nevytekla náplň. Povrch otřete olejem, troubu zahřejte a pečte po dobu 8/10 minut. Pečte, dokud nebude vrch lehce opečený.

Calzonetti

Jsou malé kapsy, které lze smažit nebo péci. Níže uvádíme příklad kapsiček pečených v naší pizza troubě.

Suroviny: těsto pro calzone / rajčatové pyré / šunka / strouhaný parmazán / 1 polévková lžíce mozzareilly nebo ricotty / špetka červené papriky (lehce sladká chuť, střední kořeněnost).

Příprava: Vyválejte těsto, ale ne příliš tenké. Vytvořte kolečka o průměru asi 8 cm. Posypejte moukou a položte na palety. Smíchejte všechny suroviny v misce a naplňte polovinu každého kolečka lžící. Druhou polovinu přeložte a hrany pevně zatlačte prsty. Povrch lehce otřete olivovým olejem, ujistěte se, že náplň nepřetéká, 8/10 minut a

pečte. Kontrolujte kapsičky po dobu pečení, popřípadě je posunujte, aby se nepřipekli. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude vrch lehce opečený.



Calzonetti se šunkou

Suroviny: základní těsto pro calzone / smetanový sýr / šunka nakrájená na proužky / černý pepř / ½ citronová šťáva / plátky citronu / pažitka (na ozdobu)

Příprava: Vyválejte těsto o výšce asi 3 mm. Vytvořte kolečka o průměru asi 8 cm. Poprašte moukou těsto i palety. V misce smíchejte smetanový sýr, šunku, černý pepř a citronovou šťávu. Naplňte polovinu každé kapsičky lžičkou náplně. Druhou polovinu přeložte a hrany pevně zatlačte prsty. Zahřejte troubu na 2 ½ pečte po dobu 8/10 minut. Kontrolujte kapsičky po dobu pečení, popřípadě je posunujte, aby se nepřipekli. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude vrch lehce opečený. Vyjměte z trouby, položte plátky citronu a nakrájenou pažitkou a podávejte teplé nebo studené.



Calzonetti se šunkou a mozzarelou

Suroviny na 1 ks: základní těsto pro calzone / 1 plátek šunky / 1 třešnička mozzarely / lžička oleje.

Příprava: Nechte malou mozzarellu odkapat; pro usnadnění a urychlení přípravy můžete každou mozzarellu stisknout vidličkou. Vyválejte těsto o výšce asi 3 mm. Vytvořte kolečka o průměru asi 8 cm. Poprašte moukou těsto i palety. Umístěte mozzarellu zabalenou v plátku šunky do středu každé kapsičky. Okraje dobře zatlačte prsty. Zahřejte troubu a pečte po dobu 8/10 minut. Kontrolujte kapsičky po dobu pečení, popřípadě je posunujte, aby se nepřipekli. Pečte po dobu 4/5 minut, dokud nebude povrch lehce opečený.



Špenátový závin

Suroviny: calzone / 600 g. špenátu / máslo / sůl / rozinky / 60 g piniových oříšků / 120 g. kukuřičné mouky / 2 vejce / pepř.

Příprava: Uvařte špenát ve vroucí osolené vodě, nechte je odkapat tak, aby se uvolnila veškerá voda. Dejte ho na pánev s trochou másla, solí a osmahněte na mírném ohni. Nechte ho vychladnout, dejte ho do misky, přidejte kukuřičnou mouku, špetku pepře, rozinky odmočené v horké vodě, piniové oříšky a vejce. Smíchejte všechny suroviny. Těsto vyválejte do obdélníkového těsta a položte špenátovou náplň. Zarolujte těsto až se vytvoří závin. Prsty zatlačte okraje a pečte 5/6 minut v předehřáté troubě. Nakrájejte na plátky a podávejte.

Schiacciata

Je více drobivá a méně ochucená pizza. Ingredience by neměli být příliš bohaté a obvykle se skládá z čerstvých bylin a zeleniny. Těsto by mělo být asi půl centimetru vysoké a během přípravy by mělo být propíchnuto vidličkou, aby se zabránilo tvorbě vzduchových bublin. Můžete ji obohatit rozmarýnem, česnekem, sýrem, zeleninou (přidanou před nebo po pečení) nebo parmskou nšunkou (přidanou po pečení).

Základní těsto pro schiacciatu

Připravte si základní těsto jako na pizzu a po vykynutí přidejte malé množství oleje do těsta nebo rozpuštěného másla.

Schiacciata s olejem a česnekem

Suroviny: základní těsto / 2 stroužky česneku / extra panenský olivový olej / sůl.
Příprava: Stroužky česneku odloupejte a rozdrťte. Smíchejte olivový olej, česnek a sůl do mísy a dobře promíchejte. Těsto hladce a jemně rozprostřete. Těsto potřeme připravenou směsí. Zahřejte troubu a pečte po dobu 8/10 minut. Pečte po dobu 1/2 minut, dokud se nabere na zlatou barvu.



Schiacciata s cibulí a olejem

Suroviny: základní těsto / 1 šálek jemně nasekané cibule / olej / sůl.

Příprava: Těsto rovnoměrně rozprostřete na průměr mezi 25 cm a 28 cm. Posypeme cibulkou, kterou jste předtím nechali smažit v oleji s trochou vody, a nakonec přidáme špetku soli. Lehce zakápněte trochou oleje, předehejte troubu a pečte po dobu 5 minut.



Schiaccata s rajčaty

Suroviny: základní těsto pro schiacciatu / čerstvá rajčata / olej / máslo / sůl / oregano / nakrájenou bazalku.

Příprava: Těsto hladce a jemně rozprostřete. Poprašte moukou těsto na palety. Obal s nakrájenými zralými rajčaty, špetkou soli, oreganem a bazalkou. Lehce posypte trochou olivového oleje, ohřejte troubu a pečte po 5 minut, dokud schiacciata nebude mít zlatavou barvu.



Schiacciata s kořením

Suroviny: základní těsto pro schiacciatu / 2 stroužky česneku / šalvěj / bobkový list / rozmarýn / oregano / tymián / olej / sůl.

Příprava: Těsto hladce a jemně rozprostřete. Poprašte moukou a umístěte těsto na palety. Posypeme nakrájeným česnekem a ostatními kořením. Osolte a lehce zakápněte trochou olivového oleje, troubu ohřejte a pečte po dobu 5 minut, dokud schiacciata nebude mít zlatavou barvu.

Focaccia

Je druh pečiva, který se musí péci na pánvi nebo na plechu a je obvykle obohacené extra panenským olivovým olejem, rozmarýnem a olivami. Připravte si plech s nízkým okrajem (maximálně 2 cm); na trhu jsou také velmi praktické jednorázové misky z alobalu. Směs rovnoměrně rozprostřete na plech a vymažte malým množstvím oleje. V těstě zanechte hluboké otisky vašich prstů, povrch pokapejte velkým množstvím oleje a pečte asi 10/15 minut. Můžete připravit focacciu se šunkou a sýrem. Variace spočívá v naplnění focaccie před pečením. V tomto případě rozdělte těsto na dvě stejné části, upečte jednu polovinu těsta, položte nahoru podle chuti šunku a sýr a nechte asi 1 cm těsta po okrajích bez náplně. Potom položte druhou vrstvu těsta na focacciu a dbejte na to, aby okraje byly spojeny a zatlačte konečky prstů okraje, aby se náplň nedostala ven. Horní část potřete velkým množstvím oleje a pokračujte v pečení.

Piadina

Těsto na piadinu: Připravte těsto jako na pizzu a přidejte extra panenský olivový olej do těsta na pizzu, rozmarýn (nebo jiné koření) a hrubě nasekané olivy.

Piadina Romagnola

Suroviny pro 4 osoby: 350 g. mouky / 100 g. sádlo / sůl / špetka sody / teplá voda
Příprava: Mouku smíchejte se sádlem a špetkou soli, přidejte teplou vodu nezbytnou k získání konzistence jako u klasické pizzy. Nechte odpočinout 10 min, pak se těsto rozdělí na kuličky velké jako vejce a vytáhne do kruhu, těsto by mělo být maximálně vysoké 3 mm. Posypte každé kruh moukou, aby se těsto nelepilo. Piadinu pečte jednu po druhé s obou stran. Rozkrojíme na polovinu a obložte sýrem nebo salámem a podáváme horké. Také v tomto případě existují různé varianty receptu. Pokud chcete, můžete nahradit nebo smíchat teplou vodu mlékem nebo dokonce bílým vínem.

Piadina - Recepty

Piadina Romagnola – šunka a sýr

Piadina Nutela - s nutelou

Piadina s parmskou šunkou – parmská šunka a rukola

Piadina s gorgonzolou a špenátem – gorgonzola nebo niva, špenát / gorgonzola / špenát

Piadina s rajčaty – čerstvě nakrájená rajčata, mozzarella a oregano

Piadina se salámem – pikantní salám

Piadina s klobásou a cibulí – klobása na kolečka a cibule

Crescione

Suroviny pro 4 osoby: 350 g. mouky / 100 g. sádlo / sůl / špetka sody / teplá voda

Příprava: Mouku smíchejte se sádlem a špetkou soli, přidejte teplou vodu nezbytnou k získání konzistence jako u klasické pizzy. Nechte odležet 10 minut, pak se těsto rozdělí na kuličky velké jako vejce a vytáhne se do kruhu tak, aby bylo těsto maximálně vysoké 3 mm. Posypte každý kruh moukou, aby se těsto nelepilo. Crescioine naplníme ingrediencemi a poklademe další kolo a konečky prstů zatlačíme, abychom vytvořili kapsu. Pečte jednu po druhé s obou stran.

Crescione můžete naplnit, sýrem, mozzarellou, nivou, salámem, šunkou, žampiony, zeleninou nebo rukolou dle své chuti.



Bruschetta

Suroviny: pečivo na plátky, olej, stroužky česneku, sůl a pepř podle chuti

Příprava: Vezměte pečivo (v prodeji možno koupit oválný chleba pro bruschetty). Opékejte plátky chleba na obou stranách jako když děláte topinky. Na konci pečení jednu stranu pokapejte olejem olejem. Pak vezměte stroužek česneku a potřete ho na horní straně. Přidejte sůl a pepř podle chuti. Základem každé bruschetty je olejový a česnekový základ. Můžete připravit bruschettu dle chuti jako by to byly pizzy. V létě můžete po osmahnutí pečiva přidat čerstvé suroviny - (olej-česnek, nakrájená rajčata, mozzarellu, čerstvé sýry, šunku nebo houby).

Bruschette - Recepty

Klasická Bruschetta – česnek a olej

Bruschetta Campagnola - lilek, rajčata, houby, rukola

Bruschetta Carpaccio - bresaola, rukola, hobliny parmazánu, citrón

Bruschetta se šunkou a žampiony - čerstvá rajčata na kostičky, mozzarella, šunka a žampióny

Bruschetta s parmskou šunkou – parmská šunka

Bruschetta s nakládanou cibulí a fazolemi – nakládané cibulky a fazole v plechovce

Bruschetta s žampióny – česnek, olej, žampióny

Italská bruschetta – rajčata, mozzarella, bazalka

Olivová bruschetta – česnek, olej a černé olivy

Bruscheta s rajčaty a oreganem – rajčata a oregano

Bruschetta s lososem – losos, citrón

Koláče

Koláč s cibulí

Suroviny: listové těsto / 50g másla / 500 g cibule / 3 vejce / pepř / olej

Příprava: Oloupejte cibuli a nakrájejte ji najemno. Osmahněte ji na pánvi s máslem, solí a pepřem, dávejte pozor, aby nezhnědla, poté přidejte 3 žloutky a 2 vaječné bílky, dokud se nádivka nespojí. Z těsta vytvořte dva kruhy. Jeden o průměru jako je nádoba, druhý o něco větší. Největší kruh položte na dno nádoby s máslem. Opatrně nalijte nádivku a zakryjte menším kruhem a, spojte okraje kruhů stisky prsty. Použijte vidličku na propíchnutí koláče na horním kruhu. Pečeme v předehřáté troubě a po dobu 5/6 minut.



Koláč s houbami

Suroviny: 350g mouky / 220g másla / soli / 500 g hub / 300 g z cukety / 1 stroužek česneku / petrželka / 2 vejce

Příprava: Mouku smíchejte s máslem, solí, 2 lžícemi vody a nechte stát půl hodiny. Houby omyjte a nakrájejte a vařte ve 4 lžících másla s česnekem a nasekanou petrželkou. Na další pánvi osmahneme nakrájenou cuketu se 2 polévkovými lžícemi másla. Když se houby a cuketa ochladí, dobře vše promíchejte. přidejte vejce a trochu soli. Z těsta vytvořte dva kruhy. Jeden o průměru jako je nádoba, druhý o něco větší. Největší kruh položte na dno nádoby s máslem. Opatrně nalijte nádivku a zakryjte menším kruhem a, spojte okraje kruhů stisky prsty. Použijte vidličku na propíchnutí koláče na horním kruhu. Pečeme v předehřáté troubě po dobu 5/6 minut.



Bramborový koláč se sýrem

Suroviny: 500 g. brambor / 180 g. ricotta / 50 g. kukuřičná mouka / 100 g. strouhaný sýr/ petrželku, jemně nakrájenou / 2 vejce / 1 vaječný žloutek / sůl a pepř / máslo / strouhaný chléb.

Příprava: Brambory omyjte a vařte v osolené vodě. Jakmile se vaří, vyjměte je z vody, nechte je vychladnout, oloupejte je a rozmačkejte je na pyrě. Vložte pyrě do mísy, přidejte vejce, kukuřičnou mouku, sýr, nasekanou petrželku, ochuťte solí a pepřem, pak vše pečlivě promíchejte. Nádobu namažte z okraje 2/3 cm a posypte strouhankou. Odstraňte přebytečnou strouhanku, nalijte směs a vyrovnejte ji špachtlí. Posypte kousky másla a pak pečte v předehřáté troubě po dobu 5/6 minut. Může být podáván teplý nebo studený.



Koláč z tuňáka a brambor

Suroviny: listové těsto / 500 g. brambor / 200 g. konzervy tuňáka / 1 lžičku kapary / 2 vejce / 120 g. smetany / 3 ančovičky v oleji / máslo.

Příprava: Brambory omyjte a vařte v osolené vodě. Jakmile se vaří, vyjměte je z vody, nechte je vychladnout, oloupejte je a rozmačkejte je na pyrě. Přidejte do hmoty máslo a dobře promíchejte se smetanou. Nakrájejte tuňáka, kapary a ančovičky a přidejte do směsi. Nakonec přidejte vejce, sůl a všechny ingredience důkladně promíchejte. Vytvářejte těsto a vytvořte dvě kola, jedno o stejném průměru jako nádoba a jedno s větším průměrem. Největší kolo položte na dno nádoby s máslem. Opatrně nalijte nádivku a zakryjte menší kolem, spojte okraje prsty. Použijte vidličku na propíchnutí koláče na horním kruhu. Pečeme v předehřáté troubě po dobu 5/6 minut.



Hruškový koláč

Suroviny: listové těsto / 600 g. krájených hrušek / 2 mrkve / 4 artyčoky / nasekané petrželky / 600 g. strouhaného sýru / 2 vejce / máslo / sůl a pepř.

Příprava: Hrušky a mrkve vařte v osolené vodě. Nechte ji dobře povařit a ochudte máslem, solí a pepřem. Poté dáme směs do mixéru, rozmixujeme. Přidejte nakrájenou petrželku, strouhaný sýr a rozšlehaná vejce. Vše dobře promíchejte. Vytválejte těsto a vytvořte dvě kola, jedno o stejném průměru jako nádoba a jedno s větším průměrem. Největší kolo položte na dno nádoby s máslem. Opatrně nalijte nádivku a zakryjte menší kolem, spojte okraje prsty. Použijte vidličku na propíchnutí koláče na horním kruhu. Pečeme v předehřáté troubě po dobu 5/6 minut.



Špenátový koláč

Suroviny: listové těsto / 1 balení zmrazeného špenátu / 200 g ricotty / muškátový oříšek / sůl / 1 vejce / 50 g strouhaného sýru.

Příprava: Špenát se vaří ve vroucí osolené vodě, pak se nechá odkapat a nasekat. Smíchejte ho s ricottou, přidejte špetku muškátového oříšku, sůl, vejce a strouhaný sýr. Vytválejte těsto o tloušťce 3 mm. Nalijte náplň. Ze zbývajících těsta vytvarujte proužky, kterými se dort překryje. Pečeme v předehřáté troubě po dobu 5/6 minut.

Cookies

Neboli sušenky jsou velmi jednoduché na přípravu, ale vyžadují mnoho zkušeností. Pokud jsou sušenky vytáhnutы příliš brzy, zůstanou mírně vlhké a měkké zůstanou na krátkou dobu. Propečené sušenky budou velmi tvrdé a suché. Obtížnost spočívá v tom, že mezi nedostatečně upečenou a přepečenou sušenkou je otázka několika sekund. Během pečení můžete změřit stupeň tvrdosti pomocí párátko. Obecným pravidlem je, že sušenky jsou hotové, když jsou ještě mírně měkké. Po vyjmutí z trouby je nepřekrývejte, ale rychle je přeneste na rošt, dokud nevychladnou. Tímto způsobem sušenky ztratí zbytkovou vlhkost a jsou křupavější a vydrží déle.

Kakaové sušenky

Suroviny: 220g. bílé mouky / 110 g. škrobu / 15 g. kakaa / 110 g. cukru / 90 g. másla / 1 vejce / 5 lžíc studeného mléka / 1 sáček vanilkového cukru / 1 čajová lžička prášku do pečiva / špetka soli

Příprava: Dejte do mísy mouku, přidejte cukr, škrob, kakao a prášek do pečiva a promíchejte. Vytvořte důlek, přidejte vejce, vanilkový cukr, sůl, změkčené máslo na malé kousky a mléko. Těsto velmi dobře prohnětete, dokud nezískáte dokonale hladké těsto. Nechte těsto odpočívat v chladničce, zabalené do průhledné fólie asi půl hodiny. Vyvalte těsto válečkem a vyválejte 5 mm široké těsto. Vytvořte požadovaný tvar sušenek pomocí formiček. Vložte na plech jednu sušenku vedle druhé. Žárovzdorný kámen ohřejte na 1 ½ pozici po dobu 3 minut, zakryjte pánev hliníkovou fólií a pečte asi 6 minut. Vyjměte hliníkovou fólii, troubu vypněte a sušenky nechte několik minut uvnitř trouby, aby se dopekli.



Kokosové sušenky

Suroviny: 250g. bílé mouky / 110 g. kokosové mouky / 110 g. cukru / 210 g. másla / 1 vejce / 5 lžíce studeného mléka / 1 sáček vanilkového cukru / 1 čajová lžička prášku do pečiva / špetka soli.

Příprava: Dejte do mísy mouku, přidejte cukr, škrob, kakao a prášek do pečiva a promíchejte. Vytvořte důlek, přidejte vejce, vanilkový cukr, sůl, změkčené máslo na malé kousky a mléko. Těsto velmi dobře prohnětete, dokud nezískáte dokonale hladké těsto. Nechte těsto odpočívat v chladničce, zabalené do průhledné fólie asi půl hodiny. Vyvalte těsto válečkem a vyválejte 5 mm široké těsto. Vytvořte požadovaný tvar sušenek pomocí formiček. Vložte na plech jednu sušenku vedle druhé. Žárovzdorný kámen ohřejte na 1 ½ pozici po dobu 3 minut, zakryjte pánev hliníkovou fólií a pečte asi 6 minut. Vyjměte hliníkovou fólii, troubu vypněte a sušenky nechte několik minut uvnitř trouby, aby se dopekli.



Plněné sušenky

Suroviny: základ na sušenky / džem.

Příprava: Vyválejte těsto, aby bylo stejně tlusté a vykrojte sušenky pomocí formiček. Naplňte polovinu těsta marmeládou, a položte na ni druhou část vykrojeného těsta. Sušenky položte na pláty vedle sebe. Žárovzdorný kámen ohřejte na 1 ½ pozici po dobu 3 minut, poté vložte pláty a pečte asi 4 minuty. Ve srovnání s normálními sušenkami bude doba pečení o něco delší.



Jednoduché

Suroviny: základ na sušenky / čokoláda

Příprava: Vyválejte těsto, aby bylo stejně tlusté a vykrojte sušenky pomocí formiček. Sušenky položte na pláty vedle sebe. Žáruvzdorný kámen ohřejte na 1 ½ pozici po dobu 3 minut, poté vložte pláty a pečte asi 4 minuty. Pokud chcete, můžete ponořit konec sušenek do rozpuštěné čokolády a nechat vychladnout.



Tradiční sušenky

Suroviny: 500g. bílé mouky / 250g. cukru / 100 g. másla / 4 vejce / citronovou kůru.

Příprava: Smíchejte mouku s cukrem a zamíchejte. Vytvořte důlek, přidejte žloutky a množství vody rovné 4 polovinám vaječných skořápek, přidejte strouhanou kůru citronu a změkčené máslo na malé kousky. Těsto velmi dobře prohnětete dlouhou dobu, dokud nezískáte dokonale hladké těsto. Vyválejte ho válečkem a vytvořte tenký plát. Vytvarujte sušenky pomocí formiček. Nastavte knoflík na pozici 2 a počkejte asi 15 minut, aby trouba dosáhla ideální teploty. Sušenky umístěte přímo na kámen a pečte asi 15/20 minut. Na konci pečení můžete sušenky ponořit rozpuštěné čokolády a nechat vychladnout.



Sablé

Suroviny pro asi 40 sušenek: 120g. mouky / 120g. škrobu / 150 g. studené másla / 110 g. cukru / citrónová kůra (volitelné).

Příprava: Dobře promíchejte mouku a škrob na pracovní ploše a udělejte důlek, umístěte máslo doprostřed důlku. Máslo nesmí být z lednice, ale mírně změkklé a smíchejte ho vidličkou. Poté přidejte další ingredience: 100 g. cukru, strouhanou kůru z poloviny citronu a smíchejte vidličkou, dokud nebude vše dobře promícháno. Poté pokračujte ručně, aby se těsto spojilo. Nehnětete těsto příliš dlouho, aby se máslo příliš neohřívalo. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte jej v chladničce nejméně 30 minut před použitím. Z těsta vyválejte 6 mm silný plát a vyrobíme asi 40 sušenek, položíme na sebe na namazané pláty a posypeme 10 g. cukru. Žáruvzdorný kámen ohřejte na pozici 2 nebo 2 ½, dokud se nedosáhne teploty (až zhasne světlo na troubě). V tomto okamžiku vypněte troubu a vložte plech do trouby, sušenky budou připraveny, jakmile trouba vychladne. Pak můžete pánev vyjmout a dát sušenky na rošť.



Čokoládové Sablé

Suroviny pro asi 20 spárovaných sušenek: 120g. mouky / 120g. škrobu / 150 g. studené másla / 110 g. cukru Náplň: čokoládová pomazánka

Příprava: Dobře promíchejte mouku a škrob na pracovní ploše a udělejte důlek, umístěte máslo doprostřed důlku. Máslo nesmí být z lednice, ale mírně změkklé a smíchejte ho vidličkou. Poté přidejte další složky, 100 g. cukru, strouhanou kůru

z poloviny citronu a smíchejte vidličkou, dokud nebude vše dobře promícháno. Poté pokračujte ručně, aby se těsto spojilo. Nehnětete těsto příliš dlouho, aby se máslo příliš neohřívalo. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte jej v chladničce nejméně 30 minut před použitím. Z těsta vyválejte 6 mm silný plát a vyrobíme asi 40 sušenek, položíme na sebe na namazané pláty a posypeme 10 g. cukru. Žárovzdorný kámen ohřejte na pozici 2 nebo 2 ½, dokud se nedosáhne teploty (až zhasne světlo na troubě). V tomto okamžiku vypněte troubu a vložte plech do trouby, sušenky budou připraveny, jakmile trouba vychladne. Pak můžete pánev vyjmout a dát sušenky na rošt. Nakonec rozprostřete čokoládový krém na polovinu sušenek a spárujte je.



Kokosové sablé

Suroviny pro asi 40 sušenek: 80 g mouky / 80 g škrobu / 80 g kokosu / 110 g. studené máslo / 110 g. Cukr / 20 g vaječného bílku / 20 g třtinového cukru

Příprava: Dobře promíchejte mouku a škrob na pracovní ploše a udělejte důlek, umístěte máslo doprostřed důlku. Máslo nesmí být z lednice, ale mírně změkklé a smíchejte ho vidličkou. Poté přidejte další složky, 100 g. cukru, 20 g vaječného bílku / 20 g třtinového cukru a smíchejte vidličkou, dokud nebude vše dobře promícháno. Poté pokračujte ručně, aby se těsto spojilo. Nehnětete těsto příliš dlouho, aby se máslo příliš neohřívalo. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte jej v chladničce nejméně 30 minut před použitím. Z těsta vyválejte 6 mm silný plát a vyrobíme asi 40 sušenek, položíme na sebe na namazané pláty a posypeme 10 g. cukru. Žárovzdorný kámen ohřejte na pozici 2 nebo 2 ½, dokud se nedosáhne teploty (až zhasne světlo na troubě). V tomto okamžiku vypněte troubu a vložte plech do trouby, sušenky budou připraveny, jakmile trouba vychladne. Pak můžete pánev vyjmout a dát sušenky na rošt. Nakonec rozprostřete čokoládový krém na polovinu sušenek a spárujte je.



Sablé s mandlemi

Suroviny pro asi 40 sušenek: 80 g mouky / 80 g škrobu / 80 g mandlového prášku / 140 g. studené máslo v kusech / 125g. Cukr / 2 žloutky / strouhaná citronová kůra / špetka soli.

Příprava: Dobře promíchejte mouku a škrob na pracovní ploše a udělejte důlek, umístěte máslo doprostřed důlku. Máslo nesmí být z lednice, ale mírně změkklé a smíchejte ho vidličkou. Poté přidejte další složky, 100 g. cukru, strouhanou kůru z poloviny citronu a smíchejte vidličkou, dokud nebude vše dobře promícháno. Poté pokračujte ručně, aby se těsto spojilo. Nehnětete těsto příliš dlouho, aby se máslo příliš neohřívalo. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte jej v chladničce nejméně 30 minut před použitím. Z těsta vyválejte 6 mm silný plát a vyrobíme asi 40 sušenek, položíme na sebe na namazané pláty a posypeme 10 g. cukru. Žárovzdorný kámen

ohřejte na pozici 2 nebo 2 ½, dokud se nedosáhne teploty (až zhasne světlo na troubě). V tomto okamžiku vypněte troubu a vložte plech do trouby, sušenky budou připraveny, jakmile trouba vychladne. Pak můžete pánev vyjmout a dát sušenky na rošt.

Recepty z masa a ryb

Kuřecí nebo krůtí kousky

Suroviny: Kuřecí nebo krůtí kousky / různá koření dle chuti

Příprava: Žárovzdorný kámen zahřívejte po dobu 5 minut na 2 ½. Mezitím nakrájíme kuřecí nebo krůtí prsa na malé kostky, ochutíme různými příchutěmi dle vlastního výběru a umístíme je na lehce namazanou hliníkovou pánev. Pečeme 15 minut.



Smažené kuřecí nebo krůtí kousky

Suroviny: Kuřecí nebo krůtí prsa / vejce / strouhanka / strouhaný parmazán / sůl a pepř

Příprava: Kuřecí nebo krůtí prsa nakrájejte na malé kostky. V misce připravte vejce se solí, v jiné misce připravte místo strouhanky smíchané se strouhaným parmazánem. Kuřecí nebo krůtí kostky pečeme tak, že je nejprve vložíme do misky s vejci a poté do misky se strouhankou, přičemž dbáme na to, aby se vaše ruce dobře stlačily tak, aby těsto pevně přilnulo ke kostkám. Kámen zahřejte na 2 a půl ½ po dobu 5 minut, pečte 8 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 10-15 minut.



Milánské kotlety

Suroviny: Telecí kotlety 4 / Máslo 50g. / 2 vejce / 1 citron / sůl a pepř

Příprava: Kotlety umístěte jeden po druhém na prkénko a rozklepejte. Rozšlehaná vejce připravte v misce se špetkou soli a trochou pepře, v jiné misce připravte strouhanku. Kotlety pečeme tak, že je nejprve vložíme do misky s vejci a poté do mísy strouhanky, přičemž dáváme pozor, aby se těsto pevně přitisklo. Zahřejte kámen po dobu 2 a půl minuty po dobu 5 minut. Pak položte kotlety, pečte 8 minut. Zkontrolujte a otočte je, troubu vypněte a pokračujte v pečení po dobu asi 10-15 minut. Krátce před koncem vaření troubu na několik okamžiků rozsviňte, aby byly kotlety zlatavé. Připravte si misku se savým kuchyňským papírem a postupně kotlety vysušte od přebytečného tuku. Citrón nakrájejte na 4 plátky, podávejte teplé kotlety s plátkem citronu s bohatým salátem nebo bramborovou kaší.



Kotlety Valdostan

Suroviny: 6 telecích kotlet / 60 g. Másla / 6 plátků sýru / 6 plátků uzené slaniny (nebo 6 plátků šunky) / mouka / 3 vejce / strouhanka / nasekaný rozmarýn / sůl a pepř

Příprava: Telecí kotlety umístěte jeden po druhém na prkénko a rozklepejte je. Rozšlehaná vejce připravte v misce se špetkou soli a pepřem, v jiné misce připravte strouhanku. Kotlety pečeme tak, že je nejprve vložíme do misky s vejci a poté do mísy strouhanky. Připravte si hliníkový plát a zahřívejte kámen po dobu 2 a 1/2 minuty. Pak položte kotlety, pečte a vařte 8 minut. Zkontrolujte a otočte je, troubu vypněte a pokračujte v pečení po dobu asi 10-15 minut. Těsně před koncem pečení posypeme nasekanými listy rozmarýnu, na každý řízek položíme plátek uzené slaniny nebo šunky a přikryjeme plátkem sýru. Zapněte troubu na několik okamžiků při maximální teplotě, aby se roztavil sýr. Pokrm se podává teplý.



Kuře s bramborem

Suroviny: Brambory / kuřecí stehna / koření

Příprava: Žárovzdorný kámen zahřívejte po dobu 5 minut na 2 ½. Mezitím oloupejte, umyjte a nakrájejte brambory. Umyjte a osušte kousky kuřete. Všechno dejte na pláty a ochuťte ochucovadly, pečte 10/12 minut, poté zkontrolujte a pečte dalších 10/12 minut. Vypněte troubu a pokračujte v pečení dalších 2/3 minuty.



Chutné karbanátky

Suroviny: 250gr mletého masa / dvě lžičce vařené zeleniny (špenát, mrkev, vařené brambory) / různé koření / 4/5 lžičce strouhaného parmazánu / strouhanka/ 1 nebo 2 vejce / sůl podle chuti

Příprava: Žárovzdorný kámen zahřívejte 2 minuty na 2 ½. Mezitím promíchejte 250 g mletého masa s 2 polévkovými lžičkami vymačkané a nasekané vařené zeleniny (můžete použít zeleninu, která Vám nejvíce chutná). Dochutíme ochucovadly, přidáme 4/5 lžičce strouhaného parmazánu, strouhanky, 1 nebo 2 vejce, sůl. Snažte se, aby se těsto spojilo a v případě potřeby přidejte ještě strouhanku. Vytvořte tvar masových kuliček, pak lehce obalte ve strouhance a vložte na hliníkové pláty. Pečeme 13/15 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 10 minut, dokud se nedopečou.



Rybí recepty

Suroviny: Rybu bez kostí / koření / strouhanka / strouhaný parmazán / vejce / olej nebo máslo

Příprava: Rybu nakrájejte na kostky a okořeňte ji dle chuti. V misce připravte vejce se solí, v jiné misce připravte strouhanku smíchanou se strouhaným parmazánem. Rybí kostky obalte nejdříve ve vejci, poté ve strouhance. Kostky položte do lehce namazaného hliníkového pekáčku. Kámen zahřejte na 2 a půl ½ po dobu 5 minut, pečte a pečte 8 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 10-15 minut. Krátce před koncem vaření troubu na několik okamžiků rozsviňte, aby se ryba osmahla dozlatova.



Delikátní rybí kuličky

Suroviny pro 16 kuliček: ryby, 200g brambor, 1 malá mrkev, petržel, strouhanka mírně navlhčená v mléce, sůl, česnek, citron, 1 vejce.

Příprava: Uvařte brambory a mrkev. Rozmražené ryby vaříme odděleně ve vroucí vodě se šťávou z jednoho citronu a 2 stroužky česneku. Když je uvaříme, nakrájíme na malé kousky. Brambory a mrkev rozmačkejte a vložte do nádoby, přidejte petrželku, strouhanku mírně navlhčenou v mléce, sůl a nakrájené ryby a vejce. Smíchejte vše

dohromady a udělejte malé kuličky asi 30 gramů. Kuličky vyválejte ve strouhance. Kámen zahřejte na 2 a půl ½ po dobu 5 minut, pečte a pečte 5 minut. Masové kuličky otáčejte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 3 minut a podávejte je s přílohou z vařené zeleniny.

Vejte a zelenina

Vaječná omeleta

Suroviny: Vejce / mléko / sůl / olej / máslo a sýr dle chuti

Příprava: Žáruvzdorný kámen zahřívajte po dobu 5 minut na 2 ½. Mezitím lehce rozšlehejte vejce s mlékem a solí podle chuti, směs nalijte do lehce namazané hliníkové pánve, pečte asi 10/13 minut. Omeletu můžete podávat se strouhaným parmazánem.



Omeleta s cuketou

Suroviny: Vejce / cuketa / mléko / sůl / olej / máslo a parmazán

Příprava: Žáruvzdorný kámen zahříváte po dobu 5 minut na 2 ½. Mezitím lehce rozšlehejte vejce s mlékem a solí podle chuti, nakrájejte cuketu na malé kostky a nalijte ji do lehce namazané hliníkové pánve. Pečeme asi 10/13 minut. Omeletu můžete podávat se strouhaným parmazánem.



Plněná rajčata

Suroviny: Rajčata / strouhanka / mleté maso / strouhaný parmazán / česnek / petržel / pažitka / sůl / extra panenský olivový olej.

Příprava: Rajčata rozřízněte u stopky a vydlabejte. Připravte si náplň: mleté maso, nastrouhaný parmazán, pár stroužků česneku, přidejte nasekanou petrželku a pažitku, sůl. Míchejte, dokud nezískáte směs. Pak naplňte rajčata, lehce namažte pláty a umístěte položte na ně rajčata. Žáruvzdorný kámen zahříváte po dobu 3 minut, pečte rajčata po dobu asi 8 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení asi 15 minut, pak opět zapněte troubu na maximum na 1/2 minuty, aby se vytvořila zlatá a křupavá krusta.



Sformato

Suroviny: Brambory / mrkev / špenát / strouhaný parmazán / měkký salám / 2 nebo 3 vejce / sůl / pažitka / petržel / máslo.

Příprava: Uvařte zeleninu, brambory, mrkev, špenát, nebo pokud máte hotovou minestrone, můžete ji použít, ale pouze zeleninu bez vody. Poté zeleninu dejte do mísy, přidejte strouhaný parmazán, jemně nasekaný salám. Přidejte 2 nebo 3 žloutky (v závislosti na množství zeleniny), trochu soli, pažitku a petrželku nebo jiné ochucovadlo. Z vaječných bílků vyšlehejte sníh a pomalu přidejte do těsta a promíchejte vařečkou. Směs nalijte na pláty a vše posypte máslem a parmazánem. Žáruvzdorný kámen zahříváte 5 minut na pozici 2, pečte koláč asi 8 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 10/15 minut.



Plněné cukety

Suroviny: cuketa / 250gr mletého masa / dvě lžíce vařené zeleniny (špenát, celer, mrkev, vařené brambory) / koření / 4/5 lžíce strouhaného parmazánu / strouhanka / 1 nebo 2 vejce / sůl podle chuti

Příprava: Celou cuketu uvařte v osolené vodě al dente. Žárovzdorný kámen zahřívajte po dobu 5 minut na 2 ½. Mezitím promíchejte 250 g mletého masa s 2 polévkovými lžícemi vymačkané a nasekané vařené zeleniny (můžete použít zeleninu, která se vám chutná). Dochutíme ochucovadly, přidáme 4/5 lžice strouhaného parmazánu, trochu strouhanky, 1 nebo 2 vejce, sůl. Snažte se, aby se těsto spojilo, v případě potřeby přidejte strouhanku. Cuketu nakrájejte na polovinu horizontálně, vydlabejte prostřední část a naplňte ji masovou směsí. Poté umístěte plněné cukety do lehce namazaných plátů a pečte po dobu 13/15 minut. Zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu asi 10 minut, dokud povrch cuket nebude mít opečenou krustu.

Ostatní recepty

Pečené kaštiny

Suroviny: 1 kg. Kaštanů

Příprava: Snažte se zajistit, aby všechny kaštiny měly stejnou velikost. S ostrým nožem, udělejte malý řez (nejlépe kříž) ve slupce. Zahřívajte troubu na 2 ½ po dobu 10 minut. Vložte kaštiny do trouby a pečte. Otevřete troubu každé 2 nebo 3 minuty a otočte je, abyste získali rovnoměrnou barvu. To opakujte, dokud nebude slupka opečená na všech stranách. Pak vyjměte kaštiny z trouby a zabalte je asi deset minut

do vlhké utěrky, aby se usnadnilo otevření. Kaštiny jsou dobré teplé, studené se sklenkou červeného vína.



Veselé kaštiny

Suroviny: 1 kg kaštanů / 1 sklenice červeného vína

Příprava: Snažte se zajistit, aby všechny kaštiny měly stejnou velikost. S ostrým nožem, udělejte malý řez (nejlépe kříž) ve slupce. Zahřívejte troubu na 2 ½ po dobu 10 minut. Vložte kaštiny do trouby a pečte. Otevřete troubu každé 2 nebo 3 minuty a otočte je, abyste získali rovnoměrnou barvu. To opakujte, dokud nebude slupka opečená na všech stranách. Několik minut před koncem pokapejte kaštiny sklenkou červeného vína. Pak vyjměte kaštiny z trouby a zabalte je asi deset minut do vlhké utěrky, aby se usnadnilo otevření. Kaštiny jsou dobré teplé, studené nebo suché.



Lasagne

Suroviny: Zmrazené lasagne, parmazán.

Příprava: Zmrazené lasagne vyjměte z mrazničky (nejlépe 10 minut před vařením). Žárovzdorný kámen zahřívejte po dobu 5 minut na polohu 2 a 1/2. Položte lasagne na hliníkovou pánev a pečte. Pečte po dobu 14/15 minut, zkontrolujte, vypněte troubu a pokračujte v pečení po dobu několika minut.



Polenta

Suroviny: půl šálku prosáté mouky (asi 100 g.) / 2 velké sklenice horké vody (asi 500 ml)

Průběh: 1. Zahřívejte troubu na 200°C. 2. Vložte polenta do trouby a pečte po dobu 15 minut. 3. Vyjměte polenta z trouby a zabalte do utěrky, aby se usnadnilo otevření.

G FERRARI®
BY TREVIDEA



G3FERRARI®



Za chyby v textu neručíme.

www.g3ferrari.eu