

Pizza stone

PL




Baumatic[®]

www.baumatic.com

PRZEPISY PIZZASTONE

Contents

Informacje ogólne oraz instrukcje	3
Włoska Focaccia z rozmarynem	4
Prawdziwa Włoska Pizza	4
Aromatyczne ravioli nadziewane serem i szpinakiem	5
Pieczone ziemniaki	5
Pieczony pstrąg nadziewany po Sycylijsku	6
Pieczona pierś indyka z grzybami i parmezanem	6
Wołowina Wellington	7
Jabłkowe ciastka z orzechami	7
Tarta Truskawkowa	8
Czekoladowe ciasteczka	8

Informacje ogólne oraz instrukcje

Zrób autentyczną włoską pizzę w domu przy pomocy jednej z najstarszych znanych metod – na kamieniu do pieczenia. Twoja pizza będzie tak chrupiąca jak nigdy dotąd.

Dlaczego należy używać PizzaStone?

Dzięki użyciu naszego PizzaStone ciasto, które otrzymacie będzie zdecydowanie bardziej chrupiące, tak jakbyście korzystali z tradycyjnego pieca, który uwalnia wszystkie naturalne smaki oraz aromaty. I to wszystko bez ryzyka przypalenia!

Jak działa PizzaStone?

Miliony mikroskopijnych porów absorbują wilgoć ciasta, a następnie jednolicie dystrybuują ją podtrzymując wysoką temperaturę piekarnika, dzięki czemu ciasto będzie lekkie oraz chrupiące.

Jak używać PizzaStone?

PizzaStone w trakcie użytkowania będzie ciemnieć, co jedynie polepszy jego kulinarne właściwości. PizzaStone można używać do pieczenia bułek, chleba, biskoptów, tortilli, rogalików, obwarzanków, mięsa lub ryb oraz wielu innych dań. Do przyrządzania produktów mrożonych służy karbowana część kamienia, a do świeżych gładka.

- Ustawić PizzaStone w środkowej części piekarnika.
- Przykryć powierzchnię papierem do pieczenia aby zapobiec przywieraniu.
- Kamień nadaje się do użycia na grillu, palniku gazowym oraz w piekarniku.
- Nie należy smarować powierzchni kamienia olejem ani innym tłuszczem.
- Podczas przyrządzania mięsa lub ryb, należy je owinąć aluminiową folią, tak aby wytapiający się tłuszcz nie dostał się na powierzchnię kamienia.
- Pamiętaj aby nigdy nie dotykać nagrzanego kamienia gołymi rękami! Grozi to poparzeniami!

Przed rozpoczęciem pieczenia należy umieścić kamień w środkowej części piekarnika, nagrzać go, a następnie położyć na nim jedzenie. Podczas przyrządzania pizzy temperatura piekarnika powinna być średnia!

Konserwacja PizzaStone

Durable and long-lasting, you will love the results these pizza stones will provide.

- Z kamieniem należy obchodzić się ostrożnie.
- Do mycia nie używać żadnych detergentów, jedynie gorącą wodę.
- W celu pozbycia się resztek jedzenia powinno się używać delikatnej szczotki lub łopatki. Należy pamiętać o używaniu papieru do pieczenia, dzięki któremu kamień nie pobrudzi się, a przygotowane jedzenie nie będzie przywierać do powierzchni.



WŁOSKA FOCACCIA Z ROZMARYNEM

Składniki:

500 g mąki, 2 litry mleka, 200 ml wody, 2 łyżeczki posiekanego rozmarynu, 25 g drożdży, 1 łyżeczka cukru, 20 g masła lub oliwy z oliwek, 15 g soli

Przygotowanie:

Mleko wymieszać z drożdżami oraz cukrem i zostawić na 10 minut. Po ich upływie do mleka dodać resztę składników, delikatnie wymieszać i wyrobić ciasto. Pozostawić na nieco ponad godzinę w ciepłym i suchym miejscu. Po upływie tego czasu ciasto rozwałkować na cienki placek i umieścić go w brytfannie nasmarowanej oliwą. Posypać grubą solą i odstawić na 30 minut. Piec na PizzaStone w 220°C przez około 10-15 minut. Podczas pieczenia spryskiwać wodą. Piekarnik należy ustawić na funkcję Konwekcja: górna i dolna grzałka.



BAZA PRAWDZIWEJ WŁOSKIEJ PIZZY

Składniki:

450 g mąki, 25 g świeżych drożdży lub dwie torebki drożdży w proszku, 1 łyżeczka cukru, 175 ml ciepłej wody, 1 łyżeczka soli, 3-5 łyżek oliwy.

Przygotowanie:

Wymieszać drożdże z cukrem i mlekiem i zostawić na 10 minut. Następnie wymieszać wszystko razem z pozostałymi składnikami i wyrobić ciasto. Pozostawić w ciepłym i suchym miejscu na 2 godziny. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Uformować pizzę i pozostawić na kolejne 15 minut. Piec na PizzaStone w temperaturze 220°C przez 10-15 minut.

Nadzienienie do pizzy:

Neapolitańska: obrane ze skórki pomidory, filety anchois, oliwa z oliwek, oregano, bazylia i sól morską..

Margherita: obrane ze skórki pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa z oliwek, sól.

Marina: obrane ze skórki pomidory, bazylia, czosnek, oregano, oliwa z oliwek, sól.

W zależności od upodobań można dodawać także krewetki, wędzony boczek, rozmaryn, cebulę oraz różne rodzaje serów.

Pizzę należy piec w temperaturze 180°C na gorącym kamieniu w piekarniku ustawionym na funkcję Pizza przez około 20 minut.



AROMATYCZNE RAVIOLI NADZIEWANE SEREM I SZPINAKIEM

Składniki:

Ciasto: 250 g margaryny, 250 g mąki, 250 g sera ricotta, 3 jajka (z których jedno posłuży do glazurowania), 3 łyżeczki soli.

Filling: 200 g sera ricotta, 300 g szpinaku, brokułów lub wędzonego łososia, ząbek czosnku, szczypta soli i pieprzu.

Przygotowanie:

Wymieszać wszystkie składniki na ciasto w dużym naczyniu. Zagniecione ciasto pozostawić na 30 minut w lodówce. Następnie rozwałkować je na placek grubości 2 mm oraz pokroić na kawałki o dowolnej formie. Każdy kawałek napęlić farszem.

Przygotowanie farszu: szpinak wraz z czosnkiem ugotować na parze, odcisnąć nadmiar wody i wymieszać z serem (do farszu z łososiem należy zawsze używać sera ricotta, łososia w kawałkach oraz zielonej części dymki). Aby pierożki były bardziej trwałe przed złączeniem górną część ciasta należy posmarować jajkiem oraz dobrze docisnąć palcami. Można także zakupić specjalną formę do robienia ravioli, która ułatwia ich przygotowanie. Tak przygotowane ravioli należy położyć na kamieniu pokrytym papierem do pieczenia. Każdy pierożek powinno się posmarować za pomocą pędzelka zmieszonym jajkiem. Piec 20 minut w 180°C ustawiając piekarnik na funkcję Tylko grzałka dolna bez wentylacji.

PL



PIECZONE ZIEMNIAKI

Składniki:

4 średnie ziemniaki, 30 g mielonej wieprzowiny, 2 cebule dymki, 30 g startego sera Emmentaler, 4 łyżeczki śmietany, 4 łyżeczki oliwy z oliwek, sól i świeżo mielony pieprz. Szczypior do przybrania.

Przygotowanie:

Gotować ziemniaki w mundurkach przez około 6-7 minut, aż będą na wpół miękkie. Następnie ostudzić je, przeciąć na pół, usunąć środek i napęlić farszem.

Przygotowanie farszu:

Zmieszać wieprzowinę z posiekaną cebulą, śmietaną i startym serem. Dodać sól i pieprz. Wnętrze ziemniaków skropić oliwą, a następnie napęlić farszem. Piec w 190°C na PizzaStone we wcześniej nagrzanym piekarniku ustawionym na funkcję Wentylator i grill przez około 20 minut.



PIECZONY PSTRĄG NADZIEWANY PO SYCYLIJSKU

(porcja dla dwóch osób)

Składniki:

2 średnie pstrągi (2x250 g), 10 g masła, 4 listki dzikiego czosnku, sól, folia aluminiowa do zawinięcia ryb.

Przybranie: 8 szparagów, 50 g masła, sól ziołowa, 2 ząbki czosnku.

Przygotowanie:

Oczyścić ryby, usunąć łuski. Następnie umyć dokładnie pod bieżącą wodą oraz osuszyć. Delikatnie posolić ryby, nasmarować je od środka posiekanymi liśćmi czosnku oraz masłem. Zawinąć ryby w folię aluminiową i dokładnie uszczelnić po bokach.

Piec w 195°C na PizzaStone we wcześniej nagrzanym piekarniku ustawionym na funkcję Pizza lub klasycznie na funkcję Konwekcja: górna i dolna grzałka przez 18 minut. Po upieczeniu zdjęć folię, zaawansowani kucharze mogą także usunąć skórę oraz ości. Podawać z niewielką ilością sosu, który powstał podczas pieczenia.

Podawać z pieczonymi ziemniakami, frytkami, białymi szparagami gotowanymi na parze lub sałatą z cieniutko posiekanym czosnkiem – jest bardzo zdrowy i doskonale smakuje.

Przygotowanie białych szparagów:

Ze szparagów zdjąć cienką, gorką skórkę (nie jest to konieczne w przypadku zielonych szparagów). Gotować je w osolonej wodzie przez 6 minut. Osuszyć i podawać z masłem na wierzchu oraz posypane solą ziołową. To danie pasuje nie tylko do ryby, ale także do steków lub smażonych jajek.



PIECZONA PIERŚ INDYKA Z GRZYBAMI I PARMEZANEM

(porcja dla dwóch osób)

Składniki:

300 g piersi indyka, 90 g oczyszczonych grzybów leśnych (mogą być grzyby hodowlane), świeża natka pietruszki, sól, pieprz, 2 duże łyżki oliwy z oliwek lub masła, 30 g parmezanu w płatkach, folia aluminiowa do zawijania.

Przygotowanie:

Mięso podzielić na dwa równe kawałki. Przeciąć piersi indyka wzdłuż na połówki, posypać solą oraz wypełnić płatkami parmezanu i grzybami. Resztę grzybów ułożyć na mięsie i posypać pieprzem. Posypać pietruszką oraz polać oliwą z oliwek. Całość zawinąć w folię aluminiową. Piec w 190°C na PizzaStone we wcześniej nagrzanym piekarniku ustawionym na funkcję Pizza lub klasycznie na funkcję Konwekcja: górna i dolna grzałka przez około 30 minut. Podawać na talerzu na wóół rozwinięte z folii. Można przybrać pietruszką.



WOŁOWINA WELLINGTON

(porcja dla 4-6 osób)

Składniki:

900 g wołowiny, 1 opakowanie ciasta francuskiego, 55 g szynki typu Prosciutto (pokrojonej w cieniutkie plasterki), 1 żółtko, sól morska, świeżo zmielony pieprz.

Przygotowanie:

Mięso oprószyć solą i pieprzem. Następnie na rozgrzaną patelnię wlać odrobinę oliwy z oliwek i przysmażyć mięso z każdej strony, aż się zarumieni. Ostudzić. Następnie rozwałkować ciasto francuskie, położyć na nim plastry szynki, a na nich ostudzoną wołowinę. Całość zawinąć tak aby mięso było szczelnie zamknięte w środku. Krawędzie przed zamknięciem posmarować żółtkiem. Ciasto posmarować pozostałym żółtkiem i piec na PizzaStone w temperaturze 180°C przez 45-55 minut, aż skórka ciasta zrobi się złota. Piekarnik należy ustawić na funkcję Termoobieg.

PL



JABŁKOWE CIASTKA Z ORZECHAMI

(porcja dla 8 osób)

Składniki:

250 g ciasta francuskiego, 5 jabłek, 80 g posiekanych orzechów, 2 cukry waniliowe, 1 łyżeczka cynamonu w proszku, 3 łyżeczki białego cukru, 20 g masła, 1 jajko

Przygotowanie:

Rozwałkować ciasto francuskie na warstwę o grubości 2 mm i wyciąć z niej okręgi za pomocą małej szklanki lub specjalnej foremki. Następnie rozłożyć je na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Ciasteczka należy nakłuć widelcem oraz posmarować roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzelka. Jabłka obrać ze skóry, pokroić w ćwiartki, a następnie w cienie plasterki. Na każdym ciastku rozłożyć 3 plasterki układając je w kształcie wiatraka, odrobinę masła, posypać cukrem i orzechami. Piec w piekarniku ustawionym na funkcję Konwekcja i wentylator, nagrzanym do temperatury 180°C przez około 25 minut. Ciasto delikatnie urosnie, a jabłka będą się karmelizować. Można je piec także na papierze do pieczenia rozłożonym na PizzaStone.



TARTA TRUSKAWKOWA

(porcja dla 8 osób)

Składniki: 1 pomarańcza, dżem truskawkowy, 1 koszyczek świeżych truskawek, 2-3 łyżeczki cukru pudru.

Ciasto: 2 żółtka, 50 g cukru, 1 cukier waniliowy, 200 g masła, skórka z 1 cytryny, 380 g mąki.

Przygotowanie:

Wymieszać razem cukier, żółtka i masło, następnie dodać do masy mąkę oraz startą skórkę z cytryny. Wyrobić ciasto i odłożyć do lodówki na około 1 godzinę. Po upływie godziny wyjąć ciasto, rozwałkować je na plackę o średnicy 26 cm i grubości 1 cm. Ważne aby krawędzie ciasta były nieco wyższe niż reszta. Ciasto nakłuć widelcem. Piec w piekarniku na papierze do pieczenia oraz na PizzaStone przez około 15 minut w temperaturze 180°C aż ciasto stanie się złote. Piekarnik należy ustawić na funkcję Konwekcja: górna i dolna grzałka. Kiedy ciasto ostygnie należy polać je sokiem z 1 pomarańczy, rozłożyć dżem truskawkowy, a na wierzch pokroić truskawki. Posypać cukrem pudrem.



CZEKOLADOWE CIASTECZKA

Składniki:

100 g dobrej, gorzkiej czekolady, 120 g mąki, 30 g kakao, 100 g brązowego cukru, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 1 jajko, 100 ml mleka lub śmietanki, 50 g posiekanych orzechów, 50 g wiórkowanej, gorzkiej czekolady, szczypta soli

Przygotowanie:

Czekoladę i masło stopić razem w naczyniu umieszczonym nad gotującą się wodą, można także stopić je razem w kuchence mikrofalowej (przez 1 minutę). W misce wymieszać mąkę, sodę, kakao i sól. W odrębnym naczyniu roztrzepać jajko z cukrem, aż do uzyskania białej piany, a następnie dodać ekstrakt z wanilii. Wymieszać wszystko razem. Ciasto będzie mieć zwartą konsystencję, do której należy dodać orzechy i czekoladę w wiórkach. Za pomocą łyżki uformować małe ciasteczka, ułożyć na papierze do pieczenia i piec na PizzaStone w piekarniku ustawionym na funkcję Konwekcja: górna i dolna grzałka, nagrzanym do temperatury 170°C przez 20 minut. Ciasteczka te doskonale pasują do herbaty. Należy je przechowywać w zamkniętym pudełku w chłodnym miejscu.



www.baumatic.com