

**Gebrauchsanleitung**

**Recepte**

**Notice d'utilisation**

**Recettes**

**Gebruiksaanwijzing**

**Recepten**

**Istruzioni per l'uso**

**Ricette**



## Cuisson

Après le chauffage, mettez la pâtisserie sur la pierre de cuisson en utilisant le pousseur d'enfournement légèrement fariné. Attention, la pierre de cuisson est très chaude !

Suivez les réglages indiqués dans cette notice. Vous trouverez ici des recettes succulentes testées que vous réussirez facilement avec la pierre de cuisson. Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives. Ils dépendent de la nature, de la qualité et de la quantité de l'aliment. C'est pourquoi vous trouverez fréquemment des fourchettes de durée dans les recettes.

Respectez également les consignes de réglage indiquées dans la notice d'utilisation de votre four. Si votre four est équipée de la cuisson traditionnelle étuvée, vous pouvez également utiliser ce mode de cuisson pour votre pâtisserie.

Pour des mets surgelés, respectez les indications du fabricant pour le mode convection naturelle.

Lorsque la pâtisserie est cuite, vous pouvez la retirer du four chaud au moyen du pousseur d'enfournement.

## Nettoyage

La pierre de cuisson doit avoir bien refroidi.

Pour le nettoyage, utilisez toujours de l'eau à vaisselle et une lavette éponge. En cas de salissures tenaces, nous recommandons des spirales d'acier fin.

Si votre four est équipé de l'autonettoyage par pyrolyse, vous pouvez nettoyer ainsi votre pierre de cuisson en la plaçant sur une plaque à pâtisserie propre enfournée au niveau 2.

Le four doit complètement refroidir avant d'enlever la pierre de cuisson. Essayez ensuite les restes calcinés dans le four.

**Nous vous souhaitons du plaisir lors de la préparation de vos mets et Bon Appétit.**

# Pain au poivron

## Pour 1 pain

### Pâte à la levure de boulanger

150 g de farine de blé noir,  
type 1050

350 g de farine de blé,  
type 550

½ c.à.c. de levure sèche  
1½ c.à.c. de sel

1 c.à.s. de sucre

3 c.à.s. d'huile végétale

300 ml de lait entier

100 g de poivron rouge,  
en dés

**1** Préparez une pâte à la levure de boulanger avec les ingrédients. Ajoutez à la fin les dés de poivrons et laissez lever env. 30 min.

**2** Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.

**3** Pétrissez la pâte encore une fois, mettez-la dans un panier en rotin fariné et laissez lever encore 30 min.

**4** Renversez le pain sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.

### Réglages :



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :  
250-270 °C, 8-10 min. et  
200 °C, 30-40 min.



# Fougasse

Pour 1 fougasse

## Pâte à la levure de boulanger

500 g de farine, type 405  
2 sachets de levure sèche  
1 c.à.c. de sel  
350 ml d'eau

### Pour la garniture :

3 c.à.s. d'huile d'olive  
1 c.à.s. de romarin  
2 c.à.s. de graines de sésame  
un peu de sel marin

- 1 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 2 Pétrissez tous les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtenir une pâte molle et laissez-la lever env. 15-20 min.
- 3 Étendez la pâte sur le pousseur d'enfournement généreusement fariné, jusqu'à obtenir une galeite d'env. 1,5 cm de hauteur et laissez lever encore 15 min.
- 4 Arosez de quelques gouttes d'huile et parsemez de romarin, de graines de sésame et de sel marin selon votre goût.
- 5 Placez la fougasse sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.

Réglages :



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :

250-270 °C, 8-15 min.

# Pain blanc

Pour 1 ou 2 painise

## Pâte à la levure de boulanger

500 g de farine, type 405  
2 c.à.c. de levure sèche  
1 ½ c.à.c. de sel  
30 g de beurre ramolli  
330 ml de lait

- 1 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 2 Préparez une pâte molle avec les ingrédients et laissez lever env. 15-20 min.
- 3 Sur le pousseur d'enfournement fariné, formez un pain long ou 2 petits pains allongés. Entaillez en biais avec un couteau. Laissez lever encore 15-20 min.
- 4 Placez le pain sur la pierre de cuisson chaude. A l'aide d'un pinceau, humectez d'eau le dessus et faites cuire.

Réglages :



Préchauffage à 220-240 °C

Cuisson :

220-240 °C, 15-20 min.

# Tarte flambée aux lardons

Pour 1 galette ronde

## Pâte à la levure de boulanger

250 g de farine de blé,  
type 405

15 g de levure fraîche

150 ml d'eau tiède

½ c.à.c. de sel

2 c.à.c. d'huile

## Pour la garniture :

env. 200 g de porcini fumé,  
en dés

2 gros oignons, env. 200 g

200 g de crème double et  
de crème fraîche

25 ml de crème liquide

sel, poivre, muscade

## Réglages :



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :

250-270 °C, 15-20 min.

- 1 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 2 Pétrissez tous les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtenir une pâte molle et laissez-la lever env. 15-20 min.
- 3 Coupez les oignons en dés. Faites brièvement revenir les lardons et les oignons dans une poêle.
- 4 Étalez la pâte sur le pousseur d'enfournement fariné pour former une galette ronde.
- 5 Mélangez la crème liquide et la crème fraîche. Salez, poivrez, ajoutez la muscade et étalez le mélange sur la pâte.
- 6 Répartissez-dessus le mélange de lardons et d'oignons.
- 7 Avec le pousseur d'enfournement, placez la tarte flambée sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.



## Petits pains savoureux au salami

### Pour 8 petits pains

#### Pâte

- 150 g de seigle complet concassé
- 150 ml d'eau tiède
- 30 g de levure fraîche
- 1 c.à.c. de sucre
- 150 ml d'eau tiède
- 250 g de farine de seigle, type 1150
- 150 g de farine de blé, type 550
- 2 c.à.c. de sel
- 1 paquet de levain naturel

#### Pour la garniture :

- 1 petit oignon
- 1 petite pomme
- 50 g de salami
- 3 c.à.s. de crème fraîche
- poivre
- thym
- 50 g d'emmental râpé

- 1** Faites tremper pendant la nuit le seigle complet concassé dans 150 ml d'eau.
- 2** Mélangez la levure avec le sucre et l'eau et laissez reposer env. 10 min.
- 3** Ajoutez la farine de seigle, la farine de blé et le sel au seigle concassé gonflé et mélangez le tout.
- 4** Ajoutez le levain naturel avec la préparation de levure au reste des ingrédients de la pâte et préparez-en une pâte lisse. Laissez reposer env. 45 min.
- 5** Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 6** Epluchez l'oignon et coupez-la en rondelles.
- 7** Lavez et épluchez la pomme, supprimez-en cœur et pépins. Coupez la pomme et le salami en petits dés.
- 8** Divisez la pâte en 8 parts. Étalez-les au rouleau pour former des abaisses ovales et laissez lever encore 15 min.
- 9** Étalez la crème fraîche sur la pâte. Garnissez de rondelles d'oignon et de dés de pomme et de salami. Poivrez et parsemez de thym frais.
- 10** Répartissez le fromage sur les petits pains.
- 11** Placez les petits pains sur la pierre de cuisson préchauffée et faites cuire comme indiqué.

#### Réglages :



- Préchauffage à 200-220 °C
- Cuisson : 200-220 °C, 25-35 min.

## Pain de campagne

### Pour 1 pain

- 150 g de levain naturel/300 g de farine de seigle, type 997
- 300 g de farine de blé complet
- 2 c.à.c. de sel
- 1 c.à.s. d'épices à pain
- ½ cube de levure fraîche
- 1 pincée de sucre
- 1 c.à.c. de miel
- env. 450 ml d'eau tiède

#### Réglages :



- Préchauffage à 250-270 °C
- Cuisson : 250-270 °C, 8-10 min. et 200 °C, 40-50 min.

- 1** Mélangez le levain naturel avec 150 ml d'eau tiède.
- 2** Mélangez la farine de seigle et la farine de blé, le sel et les épices à pain dans une terrine. Formez un creux, mettez-y la levure émietlée, ajoutez le sucre et mélangez avec un peu d'eau tiède. Couvrez et laissez lever env. 20 min.
- 3** Ajoutez le miel et le levain naturel à la préparation de pâte. Ajoutez lentement le restant d'eau. Travaillez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et laissez lever env. 30 minutes dans un endroit chaud.
- 4** Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 5** Mettez la pâte dans un panier en rotin fariné et laissez lever encore 30 min.
- 6** Renversez le pain sur la pierre de cuisson préchauffée et faites cuire comme indiqué.



# Petits pains de réception

Pour 16 petits pains

## Pâte à la levure de boulanger

750 g de farine, type 405

1½ cube de levure fraîche  
425 ml de lait tiède

1 c.à.s. de sucre

2-3 c.à.c. de sel

40 g de pistaches,  
grossièrement hachées

40 g de cerneaux de noix,  
grossièrement hachés

40 g de noixettes,  
grossièrement hachées

1 jaune d'œuf

4 c.à.s. de graines de pavot

4 c.à.s. de graines de  
sésame

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Réglages :



Préchauffage à 210-230 °C

Cuisson :

210-230 °C, 25-35 min.



# Pain aux céréales

## Pour 1 pain

- 1 c.à.c. de levure sèche
- 150 g de farine de blé, type 1050
- 300 g de farine de blé complet
- 1½ c.à.c. de sel
- 3 c.à.s. de miel
- 30 g de beurre
- 40 g de graines de tournesol
- 30 g de graines de lin
- 30 g de graines de sésame
- 330 ml d'eau

## Réglages:



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :

250-270 °C, 10-15 min. et  
200 °C, 40-50 min.





# Pizza aux poivrons et aux oignons

## Pour 1 Pizza

### Pâte à la levure de boulanger

- 200 g de farine, type 405
- ½ c.à.c. de sel
- 1 sachet de levure sèche
- 100 ml d'eau tiède
- 2 c.à.s. d'huile d'olive

### Pour la garniture :

- 400 g de tomates
- 300 g d'oignons
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 6 c.à.s. d'huile d'olive
- se, poivron, épices à pizza
- 100 g de goude râpé

- 1 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 2 Travaillez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte molle. Laissez lever env. 15-20 min.
- 3 Ebouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en minces lamères. N'utilisez pas les attaches de queue, les pépins et le jus.
- 4 Epluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles.
- 5 Lavez les poivrons, éliminez les graines et les côtes et détaillez-les en lamelles.
- 6 Faites étuver les oignons à feu moyen avec 3 c.à.s. d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. A la fin, ajoutez les poivrons et faites étuver 1-2 min.
- 7 Étalez la pâte à pizza sur le presseur d'enfournement généralement fourni. Répartissez sur la pâte les tomates et le mélange d'oignons et de poivrons. Salez et arrosez du restant d'huile. Parsemez de fromage.
- 8 Placez la pizza sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.

### Réglages :



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :  
250-270 °C, 15-20 min.



# Pain complet

## Pour 1 pain

300 g de blé complet concassé

300 g de seigle complet concassé

½ c.à.c. de coriandre, moulu

½ c.à.c. de cumin, moulu

½ c.à.c. de romarin, séché

½ c.à.c. de thym, séché

20 g de levure fraîche

600 ml d'eau tiède

1 cube de levure fraîche (42 g)

1 c.à.c. de sucre

50 ml d'eau

500 g de farine de blé, type 1050

4 c.à.c. de sel

1 paquet de levain naturel

**1** Mélangez le blé complet concassé, le seigle complet concassé et les épices.

**2** Faites dissoudre 20 g de levure fraîche dans 600 ml d'eau, ajoutez au mélange de céréales, mélangez et laissez lever pendant la nuit.

**3** Faites dissoudre le cube de levure fraîche avec une cuillerée à café de sucre dans 50 ml d'eau. Laissez reposer env. 10 minutes jusqu'à la formation de petites bulles.

**4** Mélangez la farine de blé et le sel et ajoutez le mélange avec le levain et la levure dissoute au mélange de céréales. Pétrissez énergiquement toute la masse jusqu'à obtenir une pâte lisse et laissez lever env. 1½-2 heures.

**5** Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.

**6** Pétrissez à nouveau énergiquement. Mettez la pâte dans un panier en rotin fariné et laissez lever encore 30 min.

**7** Renversez le pain sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.

## Réglages :



Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :

250-270 °C, 10-15 min. et

200 °C, 45-55 min.