© by Siemens Electrogeräte, München

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000 073 590 DE/FR/NL/IT - 03/2005

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Rezepte

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. Essuyez 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 Etendez la pâte sur le pousseur d'enfournement généreusement fariné, jusqu'à obtenir une galette d'env. 1,5 cm de hauteur et laissez lever encore 15 min.

4 Arrosez 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 painse

Pâte à la levure de boulanger

500 g de farine, type 405
2 c.à.c. de levure sèche
1½ 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 poitrine 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

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 Etalez la pâte sur le pousseur d'enfournement fariné pour former une galette ronde.

5 Mélanger 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.

Réglages :

Préchauffage à 250-270 °C

Cuisson :
250-270 °C, 15-20 min.

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 coeur et pépins. Coupez la pomme et le salami en petits dés.

8 Divisez la pâte en 8 parts. Etalez-les au rouleau pour former des abaisses ovales et laisser lever encore 15 min.

9 Etalez 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

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 émiettée, 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.

Réglages :

Préchauffage à 250-270 °C

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

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 noisettes, grossièrement hachées

1 jaune d'œuf

4 c.à.s. de graines de pavot

4 c.à.s. de graines de sésame

1 Versez la farine dans une terrine et faites un creux. Mélangez la levure, un peu de lait et le sucre dans une tasse. Versez le mélange dans le creux et saupoudrez d'un peu de farine. Couvrez et laissez lever env. 15 minutes.

2 Ajoutez le restant de lait et le sel et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez et laissez lever encore 45 minutes.

3 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.

4 Pétrissez la pâte et divisez-la en 4 parts. Pétrissez chaque part avec une sorte de graines, une part reste sans graines. Redivisez ensuite chaque part en 4 morceaux et formez-en de petits pains.

5 Placez les petits pains sur le pousseur d'enfournement généreusement fariné, en formant un losange sans les placer trop près l'un de l'autre. Laissez encore lever.

6 Mélanger le jaune d'oeuf et 3 c.à.s. d'eau et badigeonnez-en les petits pains. Parsemez quelques petits pains de graines de pavot ou de sésame. Placez-les sur la pierre de cuisson chaude et faites cuire comme indiqué.

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

1 Préparez une pâte à la levure de boulanger avec les ingrédients indiqués et laissez lever pendant 30 minutes.

2 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.

3 Pétrissez la pâte. Mettez la pâte dans un panier en rotin fariné et laissez lever encore 30 min.

4 Renversez 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, 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 gouda 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 lanières. 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 Etalez la pâte à pizza sur le pousseur d'enfournement généreusement fariné. 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.