© 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

Cottura in forno:

In seguito al riscaldamento, posizionare gli alimenti sulla piastra in modo che la parte leggermente infarinata si venga a trovare sulla piastra stessa. Attenzione: la piastra è surriscaldata!

Attenersi ai parametri di impostazione forniti nel presente opuscolo. Si trovano qui ricette gustose e testate, che riescono in modo ottimale con questa piastra. I parametri di tempo indicati per la cottura rappresentano dei valori di riferimentoe dipendono dalla qualità, dalle proprietà e dalla quantità degli alimenti stessi. Per questo motivo le ricette contengono spesso degli intervalli di tempo.

Prestare attenzione anche alle avvertenze per la regolazione fornite nelle istruzioni per l'uso del forno. Se il forno è dotato della funzione di riscaldamento superiore/inferiore speciale, è anche possibile usare questo tipo di riscaldamento.

Nel caso delle ricette surgelate è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore per il riscaldamento superiore/inferiore.

Quando la pietanza è pronta, è possibile estrarla dal forno caldo con la paletta.

Pulizia

La piastra deve essersi raffreddata.

Per la pulizia utilizzare sempre acqua di lavaggio e una spugna. In caso di forte imbrattamento si consiglia l'uso di spirali in acciaio legato.

Se il forno è dotato della funzione di autolavaggio automatico, è possibile lavare la piastra su una teglia pulita al livello 2.
Per estrarre la piastra, attendere che il forno si sia completamente raffreddato.
Eliminare dapprima la cenere dal forno.

Non ci resta quindi che augurarLe buon divertimento e buon appetito!

Pane ai peperoni

Per 1 pagnotta

Pasta lievitata

150 g di farina di frumento scuro, tipo 1050

350 g di farina di frumento, tipo 550

½ cucchiaino di lievito secco

1½ cucchiaino di sale

1 cucchiaio di zucchero

3 cucchiai d'oliovegetale

300 ml di latte intero

100 g di peperoni rossi, a cubetti

1 Con gli ingredienti indicati, preparare una pasta lievitata. Alla fine aggiungere il peperone a cubetti e lasciare riposare per ca. 30 minuti.

2 Preriscaldare il forno con la piastra.

3 Lavorare nuovamente l'impasto, metterlo in un cesto di canna d'india e lasciarlo riposare per altri 30 minuti.

4 Rovesciare il pane sulla paletta calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 8-10 min. e
200 °C, 30-40 min.

Focaccia rustica

Per 1 focaccia

Pasta lievitata

500 g di farina, tipo 405
2 bustine di lievito secco
1 cucchiaino di sale
350 ml di acqua

Guarnitura:

3 cucchiai di olio
1 cucchiaio di rosmarino
2 cucchiai di semi di sesamo
Salemarino

1 Preriscaldare il forno con la piastra.

2 Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido e lasciare riposare per ca. 15-20 minuti.

3 Sulla paletta ben imburrata, distendere l'impasto in modo da ottenere una focaccia dallo spessore di ca. 1,5 cm, quindi lasciar riposare per altri 15 minuti.

4 Irrigare con olio e cospargere con rosmarino, semi di sesamo e sale marino a proprio piacimento.

5 Posizionare la focaccia sulla paletta calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 8-15 min.

Pane bianco

Per 1 o 2 pagnottee

Pasta lievitata

500 g di farina, tipo 405
2 cucchiaini di lievito secco
1½ cucchiaino di sale
30 g di burro ammorbidito
330 ml di latte

1 Preriscaldare il forno con la piastra.

2 Con gli ingredienti indicati, preparare una pasta lievitata morbida e lasciarla riposare per ca. 15-20 minuti.

3 Formare una pagnotta di forma allungata oppure 2 pagnotte allungate di minori dimensioni sulla paletta infarinata. Incidere con un coltello. Lasciare riposare per altri 15-20 minuti.

4 Disporre il pane sulla piastra calda. Spalmare con acqua e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 220-240 °C

Cottura al forno:
220-240 °C, 15-20 min.

Dolce alla fiamma con lardo

Per una focaccia rotonda

Pasta lievitata

250 g di farina di frumento, tipo 405

15 g di lievito fresco

150 ml di acqua tiepida

½ cucchiaino di sale

2 cucchiaini di olio

Guarnitura:

ca. 200 g di lardo affumicato, a cubetti

2 cipolle grandi, ca. 200 g

200 g di panna o di creme fraîche

25 ml di panna

Sale, pepe, noce moscata

1 Preriscaldare il forno con la piastra.

2 Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido e lasciare riposare per ca. 15-20 minuti.

3 Tagliare a cubetti le cipolle. Far rosolare brevemente il lardo e le cipolle in un tegame.

4 Sulla paletta infarinata distendere la pasta in modo da ottenere una forma tonda.

5 Mescolare la panna e la creme fraîche. Condire con sale, pepe e noce moscata, quindi distribuire sulla pasta.

6 Distribuirvi quindi il composto di lardo e cipolle.

7 Mettere il dolce alla fiamma sulla paletta e riporlo sulla piastra calda, quindi far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 15-20 min.

Pagnotte al salame piccante

Per 8 pagnotte

Per l'impasto

150 g di farricello
150 ml di acqua tiepida
30 g di lievito fresco
1 cucchiaino di zucchero
150 ml di acqua tiepida
250 g di farina di segale, tipo 1150
150 g di farina di frumento, tipo 550
2 cucchiaini di sale
1 bustina di lievito di pasta acida naturale

Guarnitura:

1 cipolla piccola
1 mela piccola
50 g di salame
3 cucchiai di crème fraîche
Pepe
Timo
50 g di Emmental grattugiato

1 Mettere a bagno il farricello in 150 ml di acqua per tutta la notte.

2 Mescolare il lievito, lo zucchero e l'acqua, quindi lasciare riposare per ca. 10 minuti.

3 Aggiungere la farina di segale, la farina di frumento e il sale al farricello, quindi lavorare il tutto.

4 Aggiungere il lievito di pasta acida naturale agli altri ingredienti e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio. Ca. Lasciare riposare per 45 minuti.

5 Preriscaldare il forno con la piastra.

6 Pelare la cipolla e tagliarla ad anelli.

7 Lavare e sbucciare la mela, quindi privarla del torsolo. Tagliare a cubetti la mela e il salame.

8 Tagliare l'impasto in 8 fette. Distenderle in modo da ottenere forme ovali e lasciare riposare per altri 15 minuti.

9 Distribuire la creme fraîche sulla pasta. Guarnire con gli anelli di cipolle e con i cubetti di mele e salame. Insaporire con il pepe e cospargere con timo fresco.

10 Distribuire il formaggio sulle pagnotte.

11 Mettere la pagnotta sulla piastra preriscaldata e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 200-220 °C

Cottura al forno:
200-220 °C, 25-35 min.

Pane di segale e frumento

Per 1 pagnotta

150 g di lievito di pasta acida naturale
300 g di farina di segale, tipo 997
300 g di farina integrale di frumento
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di aromi per pane
½ cubetto di lievito fresco
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino di miele
Ca. 450 ml di acqua tiepida

1 Mescolare il lievito di pasta acida naturale con 150 ml di acqua tiepida.

2 Mescolare la farina di segnale e di frumento, il sale e le spezie per pane in una ciotola. Formare una cavità, sbriciolarvi lo lievito, cospargere con zucchero e mescolare il tutto con un po' di acqua tiepida. Coprire e lasciare riposare per ca. 20 minuti.

3 Aggiungere all'impasto miele e lievito di pasta acida naturale. Aggiungere lentamente l'acqua rimanente. Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e lasciare riposare per ca. 30 minuti in luogo caldo.

4 Preriscaldare il forno con la piastra.

5 Mettere l'impasto in un cesto di canna d'india e lasciare riposare per altri 30 minuti ca.

6 Rovesciare il pane sulla piastra preriscaldata e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 8-10 min. e
200 °C, 40-50 min.

Pagnotte per party

Per 16 pagnotte

Pasta lievitata

750 g di farina, tipo 405
1½ cubetto di lievito fresco
425 ml di latte tiepido
1 cucchiaio di zucchero
2-3 cucchiaini di sale
40 g di pistacchio, tritati grossolanamente
40 g di noci, tritate grossolanamente
40 g di nocciole, tritate grossolanamente
1 tuorlo d'uovo
4 cucchiai di semi di papavero
4 cucchiai di semi di sesamo

1 Mettere la farina in una ciotola e creare una cavità. In una tazza mescolare lievito, un po' di latte e zucchero. Versare il composto così ottenuto nella cavità precedentemente formata e spolverare con un po' di farina. Coprire e lasciare riposare per ca. 15 minuti.

2 Aggiungere il latte rimanente e il sale, quindi lavorare il tutto sino a ottenere una pasta liscia. Coprire e lasciare riposare per altri 45 minuti.

3 Preriscaldare il forno con la piastra.

4 Lavorare la pasta e ritagliare 4 porzioni. Lavorare ciascuna porzione con un tipo di granuli. Una porzione resta senza granuli. Suddividere quindi ogni porzione in 4 fette, quindi formare piccole pagnotte.

5 Disporre le pagnotte a forma di rombo sulla paletta precedentemente infarinata in abbondanza in modo che non siano troppo vicine l'una all'altra. Lasciare riposare.

6 Sbattere il tuorlo d'uovo con 3 cucchiai di acqua e spalmare le pagnotte con il composto così ottenuto. Cospargere alcune pagnotte con sesamo o semi di papavero. Mettere sulla piastra calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 210-230 °C

Cottura al forno:
210-230 °C, 25-35 min.

Pane vitale

Per 1 pagnotta

1 cucchiaino di lievito secco

150 g di farina di frumento, tipo 1050

300 g di farina integrale di frumento

1½ cucchiaino di sale

3 cucchiai di miele

30 g di burro

40 g di semi di girasole

30 g di semi di lino

30 g di sesamo

330 ml di acqua

1 Con gli ingredienti indicati, preparare una pasta lievitata e lasciarla riposare per ca. 30 minuti.

2 Preriscaldare il forno con la piastra.

3 Successivamente impastare ancora. Mettere l'impasto in un cesto di canna d'india e lasciare riposare per altri 30 minuti ca.

4 Rovesciare sulla piastra calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 10-15 min. e
200 °C, 40-50 min.

Pizza con peperoni e cipolle

Per 1 pizza

Pasta lievitata

200 g di farina, tipo 405
½ cucchiaino di sale
1 bustina di lievito secco
100 ml di acqua tiepida
2 cucchiai di olio d'oliva

Guarnitura:

400 g di pomodori
300 g di cipolle
1 peperone verde
1 peperone giallo
6 cucchiai di olio d'oliva
Sale, pepe, aromi per pizza
100 g di formaggio Gouda grattugiato

1 Preriscaldare il forno con la piastra.

2 Con tutti gli ingredienti indicati, preparare una pasta lievitata morbida. Ca. Lasciare riposare per 15-20 minuti.

3 Versare acqua bollente sui pomodori, pelarli e tagliarli a pezzetti. Non utilizzare le estremità, i semi e il succo.

4 Pelare le cipolle e tagliarle ad anelli.

5 Lavare e pulire i peperoni, quindi tagliarli a strisce.

6 Far stufare le cipolle a media temperatura con 3 cucchiai di olio d'oliva. Infine, aggiungervi i peperoni per 1-2 minuti.

7 Distendere la pasta per pizza sulla paletta precedentemente infarinata in modo abbondante. Distribuirvi i pomodori e il composto di cipolle e peperoni. Salare e irrigare con l'olio rimanente. Cospargere con il formaggio.

8 Mettere la pizza sulla piastra calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 15-20 min.

Pane integrale

Per 1 pagnotta

300 g di tritello di frumento
300 g di farricello
½ cucchiaino di coriandolo macinato
½ cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di rosmarino, secco
½ cucchiaino di timo, secco
20 g di lievito fresco
600 ml di acqua tiepida

1 cubetto di lievito fresco (42 g)
1 cucchiaino di zucchero
50 ml di acqua

500 g di farina di frumento, tipo 1050
4 cucchiaini di sale
1 bustina di lievito di pasta acida naturale

1 Mescolare il tritello di frumento, il farricello e gli aromi.

2 Disciogliere 20 g di lievito fresco in 600 ml di acqua, aggiungere al composto di tritello, mescolare e lasciare riposare per tutta la notte.

3 Disciogliere il cubetto di lievito fresco in 50 ml di acqua unitamente a un cucchiaino di zucchero. Lasciare riposare per ca. 10 minuti, finché non si formino le prime bollicine.

4 Mescolare la farina di frumento e il sale, quindi aggiungere il lievito di pasta acida e il lievito disciolto al composto di tritello. Lavorare con forza l'intera massa e lasciare riposare per ca. 1½-2 ore.

5 Preriscaldare il forno con la piastra.

6 Lavorare nuovamente ben bene. Mettere l'impasto in un cesto di canna d'india e lasciare riposare per altri 30 minuti. ca.

7 Rovesciare il pane sulla piastra calda e far cuocere come indicato.

Regolazione:

Preriscaldare a 250-270 °C

Cottura al forno:
250-270 °C, 10-15 min. e
200 °C, 45-55 min.