

Gebrauchsanleitung

Rezepte

Notice d'utilisation

Recettes

Gebruiksaanwijzing

Recepten

Istruzioni per l'uso

Ricette



DE

Gebrauchsanleitung

1-2

Rezepte

3-17

FR

Notice d'utilisation

18-19

Recettes

20-34

NL

Gebruiksaanwijzing

35-36

Recepten

37-51

IT

Istruzioni per l'uso

52-53

Ricette

54-68

Ihr neuer Backstein

Mit dem neuen Backstein gelingen Ihnen selbstgemachtes Brot und Brötchen ganz hervorragend. Auch herzhafte Snacks und Pizza, frisch oder tiefgekühlt, erhalten einen knusprigen Boden, fast so als wären sie in einem Steinofen gebacken.

Der heiße Backstein überträgt sehr schnell die hohen Temperaturen an das Lebensmittel und so kann sich die typische Gebäckkruste ausbilden. Die Poren an der Oberfläche schließen sich schnell und das Gebäck bleibt dadurch sehr saftig und locker.

Wichtige Hinweise

 Der Backstein wird sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Nehmen Sie ihn immer mit Topflappen oder Topfhandschuhen aus dem Backofen. Stellen Sie ihn grundsätzlich nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

Der Backstein ist schwer. Nehmen Sie ihn fest mit beiden Händen.

Legen Sie den Backstein nie direkt auf den Backofenboden. Es kommt zu einem Hitzestau und der Backofen wird beschädigt.

Legen Sie den Backstein nicht auf der Backofentür oder auf einer Glasoberfläche ab. Es können Kratzer entstehen.

Lassen Sie den Backstein vor der Reinigung im Backofen abkühlen. Wenn Sie den heißen Backstein in kaltes Wasser geben kann es zu großen Spannungen im Material kommen. Der Backstein könnte zerspringen.

Backstein aufheizen

- 1** Schieben Sie den Rost in Höhe 2 in den Backofen
- 2** Legen Sie den Backstein auf den Rost
- 3** Stellen Sie Ober-Unterhitze ein und die empfohlene Temperatur für Ihr Gebäck
- 4** Heizen Sie den Backstein mindestens 30 Minuten lang auf

Backen

Nach dem Aufheizen geben Sie das Gebäck am besten mit dem leicht bemehlten Backschieber auf den Backstein. Achtung der Backstein ist sehr heiß!

Richten Sie sich nach den Einstellungen in dieser Broschüre. Hier finden Sie erprobte, leckere Rezepte die Ihnen mit dem Backstein sehr gut gelingen. Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel. Deshalb finden Sie in den Rezepten häufig Zeitbereiche.

Beachten Sie auch die Einstellhinweise in der Gebrauchsanleitung für Ihren Backofen. Wenn Ihr Backofen mit Ober- und Unterhitze spezial ausgestattet ist, können Sie auch diese Heizart für Ihr Gebäck verwenden.

Bei tiefgekühlten Gerichten halten Sie sich an die Herstellerangaben für Ober- und Unterhitze.

Wenn das Gebäck fertig ist, können Sie es mit dem Backschieber aus dem heißen Backofen nehmen.

Reinigung

Der Backstein muss gut abgekühlt sein.

Verwenden Sie zur Reinigung immer Spülwasser und ein Schwammtuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir Edelstahlspiralen.

Wenn Ihr Backofen mit einer Automatischen Selbstreinigung ausgestattet ist, können Sie den Backstein auf einem sauberen Backblech in Höhe 2 mitreinigen lassen. Der Backofen muss völlig abkühlen, bevor Sie den Backstein herausnehmen. Wischen Sie erst dann die Asche aus dem Backofen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Guten Appetit.

Fladenbrot

Für 1 Fladenbrot

Hefeteig

500 g Mehl, Type 405

2 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz

350 ml Wasser

Belag:

3 EL Öl zum Beträufeln

1 EL Rosmarin

2 EL Sesamsamen

Meersalz

- 1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 2 Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Hefeteig verkneten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- 3 Auf dem gut bemehlten Backschieber zu einem Fladen von ca. 1,5 cm Höhe ausbreiten und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- 4 Mit Öl beträufeln und nach Belieben mit Rosmarin, Sesamsamen und Meersalz bestreuen.
- 5 Das Fladenbrot auf den heißen Backstein schieben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:

250-270 °C, 8-15 Minuten

Paprikabrot

Für 1 Brot

Hefeteig

150 g dunkles Weizenmehl,
Type 1050

350 g Weizenmehl, Type
550

½ TL Trockenhefe

1½ TL Salz

1 EL Zucker

3 EL Pflanzenöl

300 ml Vollmilch

100 g rote Paprika,
gewürfelt

1 Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Zum Schluss die Paprikawürfel zugeben und ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

3 Den Teig nochmals durchkneten, in einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Brot auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen

250-270 °C, 8-10 Minuten und
200 °C, 30-40 Minuten.

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



Weißbrot

Für 1 oder 2 Brote

Hefeteig

500 g Mehl, Type 405

2 TL Trockenhefe

1½ TL Salz

30 g weiche Butter

330 ml Milch

1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

2 Aus den Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

3 Auf dem bemehlten Backschieber entweder ein langes oder 2 kleine längliche Brote formen. Mit einem Messer schräg einritzen. Nochmals 15-20 Minuten gehen lassen.

4 Brot auf den heißen Backstein geben. Mit Wasser bestreichen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 220-240 °C

Backen:

220-240 °C, 15-20 Minuten

Würzige Salami-Brötchen

Für 8 Brötchen

Teig

150 g

Roggenvollkornschrot

150 ml lauwarmes Wasser

30 g Frischhefe

1 TL Zucker

150 ml lauwarmes Wasser

250 g Roggenmehl, Type
1150

150 g Weizenmehl, Type
550

2 TL Salz

1 Päckchen Natursauerteig

Belag:

1 kleine Zwiebel

1 kleiner Apfel

50 g Salami

3 EL Creme fraîche

Pfeffer

Thymian

50 g geriebener Emmentaler

1 Das Roggenvollkornschrot in 150 ml Wasser über Nacht einweichen.

2 Hefe mit Zucker und Wasser vermengen und ca. 10 Minuten stehen lassen.

3 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz zu dem gequollenen Roggenschrot geben und alles vermengen.

4 Den Natursauerteig mit dem Hefeansatz zu den restlichen Teigzutaten geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

5 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

6 Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden.

7 Den Apfel waschen, schälen und das Kernhaus entfernen. Apfel und Salami fein würfeln.

8 Den Teig in 8 Stücke teilen. Diese oval ausrollen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

9 Die Creme fraîche auf dem Teig verstreichen. Mit Zwiebelringen, Apfel- und Salamiwürfeln belegen. Mit Pfeffer würzen und mit frischem Thymian bestreuen.

10 Den Käse über die Brötchen verteilen.

11 Die Brötchen auf den vorgeheizten Backstein geben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 200-220 °C

Backen:

200-220 °C, 25-35 Minuten

Speck-Flammkuchen

Für 1 runden Fladen

Hefeteig

250 g Weizenmehl, Type
405

15 g frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

½ TL Salz

2 TL Öl

Belag:

ca. 200 g Räucherspeck,
gewürfelt

2 große Zwiebeln, ca. 200 g

200 g Schmand oder
Creme fraîche

25 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- 1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 2 Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Hefeteig verkneten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- 3 Zwiebeln würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne kurz anbraten.
- 4 Den Teig auf dem gut bemehlten Backschieber zu einem runden Fladen ausrollen.
- 5 Sahne mit Creme fraîche mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den Teig streichen.
- 6 Die Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen.
- 7 Den Flammkuchen mit dem Backschieber auf den heißen Backstein geben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:

250-270 °C, 15-20 Minuten



Weizen-Roggenbrot

Für 1 Brot

150 g Natursauerteig

300 g Roggenmehl, Type
997

300g Weizenvollkornmehl

2 TL Salz

1 EL Brotgewürz

1/2 Würfel frische Hefe

1 Prise Zucker

1 TL Honig

ca. 450 ml lauwarmes
Wasser

1 Den Natursauerteig mit 150 ml lauwarmem Wasser vermengen.

2 Roggen- und Weizenmehl, Salz und Brotgewürz in einer Rührschüssel mischen. Eine Mulde formen, die Hefe hineinbröseln, den Zucker darüber streuen und mit etwas lauwarmem Wasser verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

3 Honig und Natursauerteig zum Vorteig geben. Das restliche Wasser langsam zugießen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

5 Den Teig in einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

6 Das Brot auf den vorgeheizten Backstein stürzen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen

250-270 °C, 8-10 Minuten und
200 °C, 40-50 Minuten.

Schrotbrot

Für 1 Brot

300 g Weizenvollkornschrot

300 g

Roggenvollkornschrot

½ TL Koriander, gemahlen

½ TL Kümmel, gemahlen

½ TL Rosmarin, getrocknet

½ TL Thymian, getrocknet

20 g Frischhefe

600 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Frischhefe (42 g)

1 TL Zucker

50 ml Wasser

500 g Weizenmehl, Type

1050

4 TL Salz

1 Päckchen Natursauerteig

1 Weizenvollkornschrot, Roggenvollkornschrot und die Gewürze miteinander vermengen.

2 20 g Frischhefe in 600 ml Wasser auflösen, zur Schrotmischung geben, vermengen und über Nacht gehen lassen.

3 Den Würfel Frischhefe mit einem Teelöffel Zucker in 50 ml Wasser auflösen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich die ersten Bläschen bilden.

4 Das Weizenmehl mit dem Salz vermengen und gemeinsam mit dem Sauerteig und der gelösten Hefe zur Schrotmischung geben. Die gesamte Masse kraftvoll zu einem glatten Teig kneten und ca. 1½-2 Stunden gehen lassen.

5 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

6 Erneut kräftig durchkneten. In einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

7 Das Brot auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:

250-270 °C, 10-15 Minuten und

200 °C, 45-55 Minuten

Party-Brötchen

Für 16 Brötchen

Hefeteig

750 g Mehl, Type 405

1½ Würfel Frischhefe

425 ml lauwarme Milch

1 EL Zucker

2-3 TL Salz

40 g Pistazienkerne, grob
gehackt

40 g Walnusskerne, grob
gehackt

40 g Haselnusskerne, grob
gehackt

1 Eigelb

4 EL Mohn

4 EL Sesamsamen

1 Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe, etwas Milch und Zucker in einer Tasse verrühren. In die Mulde gießen und etwas Mehl darüber stäuben. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 Die restliche Milch und das Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

3 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

4 Den Teig durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit einer Sorte Kerne verkneten, eine Portion bleibt ohne Kerne. Dann jede Portion wieder in 4 Stücke teilen und zu kleinen Brötchen formen.

5 Die Brötchen in Form einer Raute nicht zu eng aneinander auf den gut bemehlten Backschieber geben. Nochmals gehen lassen.

6 Das Eigelb mit 3 EL Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Einige der Brötchen mit Mohn oder Sesam bestreuen. Auf den heißen Backstein geben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 210-230 °C

Backen:

210-230 °C, 25-35 Minuten



Vitalbrot

Für 1 Brot

1 TL Trockenhefe

150 g Weizenmehl, Type
1050

300g Weizenvollkornmehl

1½ TL Salz

3 EL Honig

30 g Butter

40 g Sonnenblumenkerne

30 g Leinsamen

30 g Sesam

330 ml Wasser

1 Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

3 Den Teig gut durchkneten. In einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4 Auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen

250-270 °C, 10-15 Minuten und

200 °C, 40-50 Minuten



Pizza mit Paprika und Zwiebeln

Für 1 Pizza

Hefeteig

200 g Mehl, Type 405

½ TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

100 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

Belag:

400 g Tomaten

300 g Zwiebeln

1 grüne Paprika

1 gelbe Paprika

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Pizzagewürz

100 g geriebener Gouda

1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

2 Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Hefeteig verkneten. Ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

3 Die Tomaten überbrühen, häuten und in schmale Spalten schneiden. Stielansätze, Kerne und Saft nicht verwenden.

4 Die Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden.

5 Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden.

6 Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze in 3 EL Olivenöl weich dünsten. Zum Schluss die Paprikaschoten 1-2 Minuten mitdünsten.

7 Den Pizzateig auf dem gut bemehlten Backschieber ausbreiten. Die Tomaten und die Zwiebel-Paprikamischung darauf verteilen. Salzen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Den Käse darüber streuen.

8 Die Pizza auf den heißen Backstein geben und wie angegeben backen.

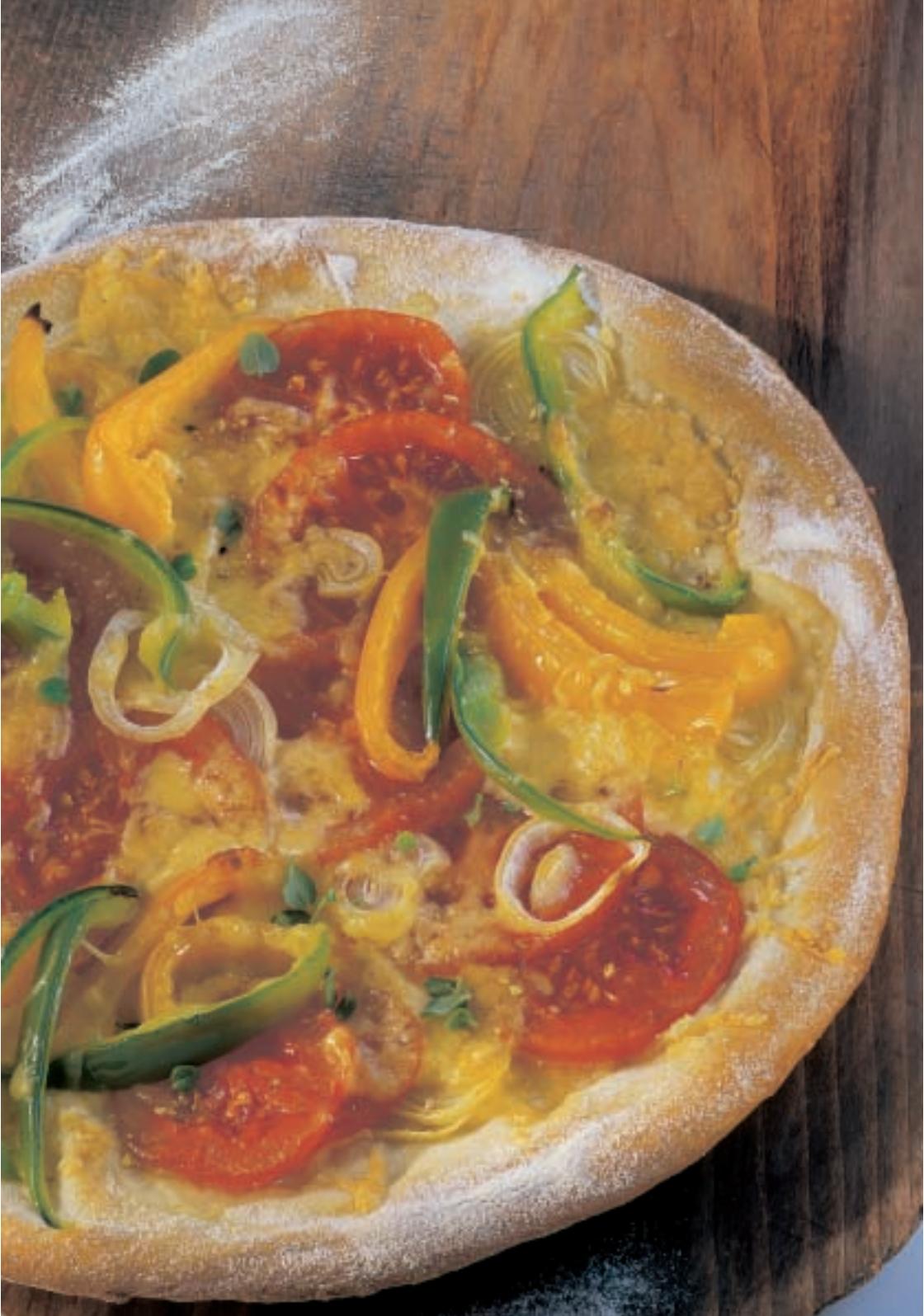
So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:

250-270 °C, 15-20 Minuten



Votre nouvelle pierre de cuisson

Avec la nouvelle pierre de cuisson, le pain et les petits pains que vous faites vous-même réussissent remarquablement. Aussi le fond de snacks et de pizzas, frais ou surgelés, devient aussi croustillant que lors d'une cuisson au four en pierres.

La pierre de cuisson chaude transfère très rapidement les températures élevées à l'aliment et la croûte de pâtisserie typique peut ainsi se former. Les pores à la surface se ferment rapidement et la pâtisserie reste très fondante et moelleuse.

Recommandations importantes

 La pierre de cuisson devient très chaude. Risque de brûlures! Retirez-la toujours du four en vous servant de maniques ou de chiffons.

Posez-la uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

La pierre de cuisson est lourde. Saisissez-la avec les deux mains.

Ne posez jamais la pierre de cuisson directement sur la sole du four. Cela produirait une accumulation de chaleur et endommagerait le four.

Ne déposez pas la pierre de cuisson sur la porte du four ni sur une surface en verre. Cela peut occasionner des éraflures.

Laissez la pierre de cuisson refroidir dans le four avant de la nettoyer. Si vous trempez la pierre de cuisson chaude dans de l'eau froide, cela peut produire de fortes contraintes dans le matériau. La pierre de cuisson peut alors éclater.

Chauffer la pierre de cuisson

- 1** Enfournez la grille au niveau 2
- 2** Placez la pierre de cuisson sur la grille
- 3** Réglez le mode de cuisson convection naturelle et la température recommandée pour votre pâtisserie
- 4** Chauffez la pierre de cuisson au moins 30 minutes

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.

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



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 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 Étalez 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.

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'œuf 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

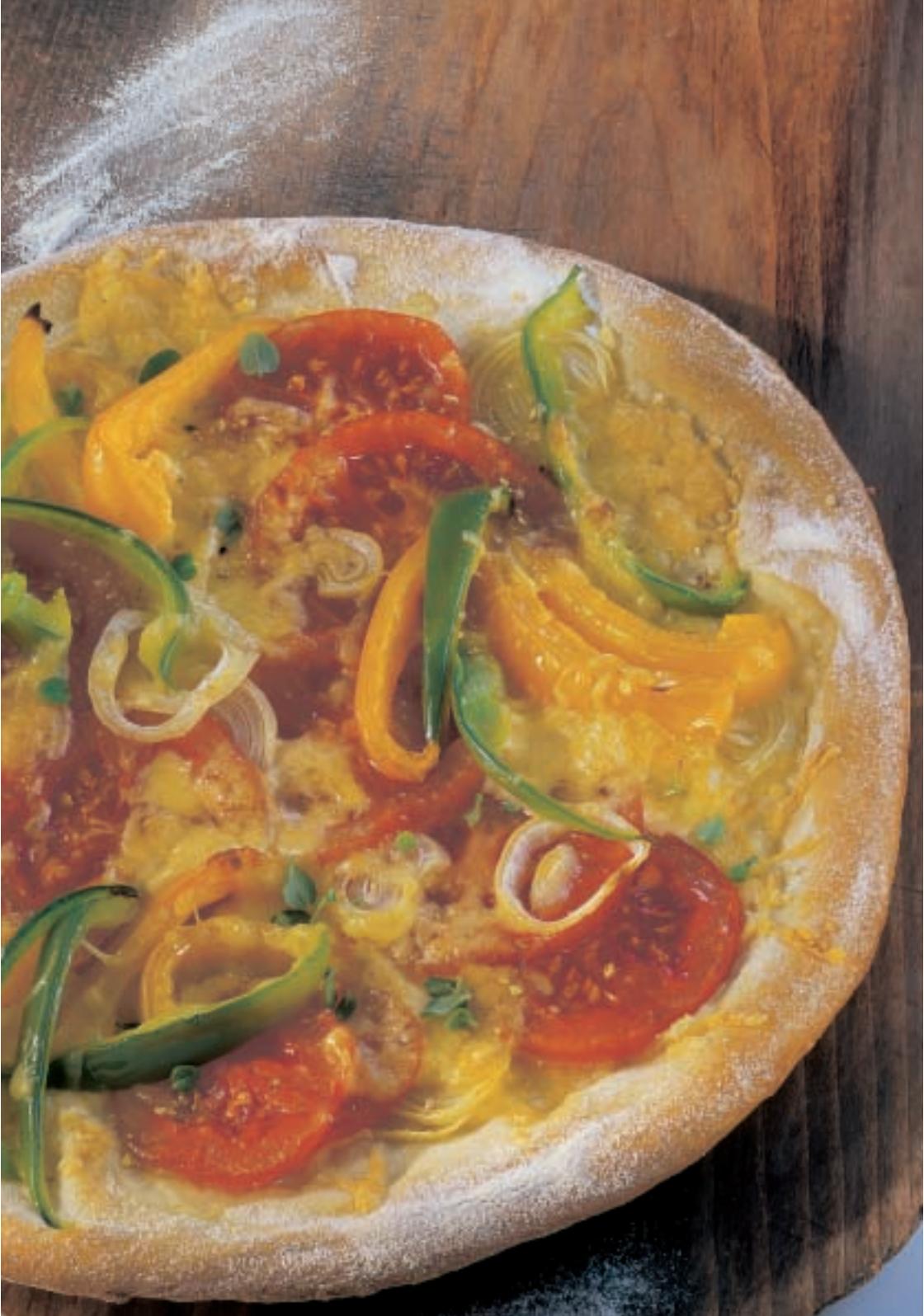
- 1 Préchauffez le four avec la pierre de cuisson.
- 2 Travaillez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte molle. Laissez lever env. 15-20 min.
- 3 Ebouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en minces lanières. N'utilisez pas les attaches de queue, les pépins et le jus.
- 4 Epluchez les 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.

Uw nieuwe baksteen

Met de nieuwe baksteen lukken zelfgemaakt brood en broodjes u uitstekend. Ook hartige snacks en pizza's, vers of diepvries, krijgen een knapperige bodem, bijna alsof ze in een steenoven zijn gebakken.

De hete baksteen brengt de hoge temperaturen snel over op de levensmiddelen en zo kan zich het typische korstje vormen. De poriën op het oppervlak sluiten zich snel en het gebak blijft daardoor heel sappig en luchtig.

Belangrijke aanwijzingen

De baksteen wordt zeer heet. Verbrandingsgevaar! Neem hem altijd met behulp van een pannenlap of ovenwanten uit de oven.

Zet hem alleen neer op hittebestendige oppervlakken.

De baksteen is zwaar. Pak hem met beide handen vast.

Leg de baksteen nooit direct op de bodem van de oven. Dan ontstaat er een opeenhoping van warmte en wordt de oven beschadigd.

Leg de baksteen niet op de deur van de oven of op een glazen oppervlak. Dit kan krassen veroorzaken.

Laat de baksteen vóór de reiniging in de oven afkoelen. Wanneer u de hete baksteen in koud water doet, kan het materiaal onder grote spanning komen te staan. De baksteen zou dan kunnen springen.

Baksteen verwarmen

- 1** Schuif het rooster op hoogte 2 in de oven
- 2** Leg de baksteen op het rooster
- 3** Stel de boven-onderwarmte en de juiste tempertuur voor uw gebak in
- 4** Warm de baksteen minstens 30 miuten lang op

Bakken:

Na het opwarmen kunt u het gebak het best met de licht met bloem bestoven ovenschep op de baksteen leggen. Houd er rekening mee dat de baksteen heel heet is!

Houd u aan de instellingen in deze brochure. Hier vindt u beproefde, smakelijke recepten die met behulp van de baksteen goed lukken. De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de aard, de hoeveelheid en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom wordt in de recepten vaak een tijdsbereik vermeld.

Let ook op de instelaanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor uw oven. Wanneer uw oven voorzien is van de functie boven- en onderwarmte kunt u ook deze verwarmingsmethode voor uw gebak gebruiken.

Bij diepvriesgerechten dient u zich wat de boven- en onderwarmte betreft aan de aanwijzingen van de producent te houden.

Wanneer het gebak klaar is, kunt u het met de ovenschep uit de hete oven nemen.

Reiniging

De baksteen dient goed afgekoeld te zijn.

Gebruik voor het schoonmaken altijd zeepsop en een vaatdoekje. Bij hardnekkig vuil raden wij aan een roestvrijstalen sponsje te gebruiken.

Wanneer uw oven over de functie van automatische zelfreiniging beschikt, kunt u de baksteen op een schone bakplaat op hoogte 2 laten meereinigen.

De oven moet volledig afgekoeld zijn voor u de baksteen eruit neemt. Veeg eerst de as uit de oven.

Wij wensen u veel plezier bij het bakken en smakelijk eten.

Plat rond brood

Voor 1 plat rond brood

Gistdeeg

500 g bloem, type 405

2 zakjes droge gist

1 tl zout

350 ml water

Bovenkant:

3 el olie om te besprenkelen

1 el rozemarijn

2 el sesamzaad

zeezout

- 1** De oven met de baksteen voorverwarmen.
- 2** Van alle ingrediënten voor het deeg een zacht gistdeeg kneden en ca. 15-20 minuten laten rusten.
- 3** Op de goed bebloemde ovenschep uitspreiden tot een ronde vorm van ca. 1,5 cm hoogte en nogmaals 15 minuten laten rusten.
- 4** Besprenkelen met olie en naar smaak bestrooien met rozemarijn, sesamzaad en zeezout.
- 5** Het brood op de hete baksteen schuiven en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 8-15 min.

Paprikabrood

Voor 1 brood

Gistdeeg

150 g donker tarwemeel,
type 1050

350 g tarwemeel, type 550

½ tl gedroogde gist

1½ tl zout

1 el suiker

3 el plantaardige olie

300 ml volle melk

100 g rode paprika, in
stukjes

1 Van de ingrediënten een gistdeeg bereiden. Tot slot de paprikastukjes erbij doen en ca. 30 minuten laten rusten.

2 De oven met de baksteen voorverwarmen.

3 Het deeg nogmaals kneden, in een met bloem bestoven mand van pitriet doen en weer 30 minuten laten rusten.

4 Het brood op de hete baksteen keren en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 8-10 min. en

200 °C, 30-40 min.

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



Witbrood

Voor 1 of 2 brodene

Gistdeeg

500 g bloem, type 405

2 tl gedroogde gist

1½ tl zout

30 g zachte boter

330 ml melk

- 1** De oven met de baksteen voorverwarmen.
- 2** Van de aangegeven ingrediënten een zacht gistdeeg bereiden en ca. 15-20 minuten laten rijzen.
- 3** Op de met bloem bestoven ovenschep één lang brood of twee kleine langwerpige broden vormen. Met een mes schuin inritsen. Nogmaals 15-20 minuten laten rijzen.
- 4** Het brood op de hete baksteen leggen. Met water bestrijken en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 220-240 °C

Bakken:

220-240 °C, 15-20 min.

Kruidige salamibroodjes

Voor 8 broodjes

Deeg

150 g grof gemalen
volkoren roggemeel

150 ml lauwwarm water

30 g verse gist

1 tl suiker

150 ml lauwwarm water

250 g roggemeel,
type 1150

150 g tarwemeel, type 550

2 tl zout

1 zakje zuurdesem

Bovenkant:

1 kleine ui

1 kleine appel

50 g salami

3 el crème fraîche

peper

tijm

50 g geraspte Emmentaler

1 Het grof gemalen volkoren roggemeel een nacht in 150 ml water laten weken.

2 De gist vermengen met de suiker en het water en ca. 10 minuten laten staan.

3 Roggemeel, tarwemeel en zout bij het gewelde roggemeel doen en alles vermengen.

4 De zuurdesem met de gist bij de overige ingrediënten doen en verwerken tot een glad deeg. Ca. 45 minuten laten rusten.

5 De oven met de baksteen voorverwarmen.

6 De uien pellen en in fijne ringen snijden.

7 De appel wassen, schillen en het klokhuis verwijderen. Appel en salami in kleine stukjes snijden.

8 Het deeg in 8 stukken verdelen. Dit ovaal uitrollen en nogmaals 15 minuten laten rijzen.

9 De crème fraîche over het deeg uitstrijken. De uienringen, de appel- en salamistukjes over het deeg verspreiden. Kruiden met peper en bestrooien met verse tijm.

10 De kaas verdelen over de broodjes.

11 De broodjes op de voorverwarmde baksteen leggen en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 200-220 °C

Bakken:

200-220 °C, 25-35 min.

Spek-flammkuchen

Voor 1 ronde vorm

Gistdeeg

250 g tarwemeel, type 405

15 g verse gist

150 ml lauwwarm water

½ tl zout

2 tl olie

Bovenkant:

ca. 200 g gerookt spek, in
blokjes

2 grote uien, ca. 200 g

200 g zure room of
crème fraîche

25 ml room

zout, peper, nootmuskaat

- 1 De oven met de baksteen voorverwarmen.
- 2 Van alle ingrediënten voor het deeg een zacht gistdeeg kneden en ca. 15-20 minuten laten rusten.
- 3 De uien in blokjes snijden. Spek en uien kort aanbraden in een pan.
- 4 Het deeg op de goed met bloem bestoven oven-schep uitrollen tot een ronde vorm.
- 5 De slagroom vermengen met de crème fraîche. Dit op smaak afmaken met zout, peper en nootmuskaat en over het deeg strijken.
- 6 Het spek-uienmengsel hierover verdelen.
- 7 De flammkuchen met de ovenschep op de hete baksteen leggen en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 15-20 min.



Tarwe-roggebrood

Voor 1 brood

150 g zuurdesem

300 g roggemeel, type 997

300 g volkoren tarwemeel

2 tl zout

1 el broodkruiden

½ blokje verse gist

1 snufje suiker

1 tl honing

ca. 450 ml lauwarm water

1 De zuurdesem vermengen met 150 ml lauwarm water.

2 Rogge- en tarwemeel, zout en broodkruiden in een mengkom door elkaar mengen. Een kom vormen, de gist erin brokkelen, de suiker erover strooien en vermengen met wat lauwarm water. Afgedekt ca. 20-minuten laten rijzen.

3 Honing en natuurdesem bij het deeg doen. Langzaam het resterende water erbij schenken. Van alle ingrediënten voor het deeg een glad deeg kneden en ca. 30 minuten op een warme plaats laten rusten.

4 De oven met de baksteen voorverwarmen.

5 Het deeg in een met bloem bestoven mand van pitriet doen en weer 30 minuten laten staan.

6 Het brood op de voorverwarmde baksteen keren en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 8-10 min. en

200 °C, 40-50 min.

Brood van grof gemalen graan

Voor 1 brood

300 g grofgemalen volkoren
tarwemeel

300 g grofgemalen volkoren
roggemeel

½ tl koriander, gemalen

½ tl karwij, gemalen

½ tl rozemarijn, gedroogd

½ tl tijm, gedroogd

20 g verse gist

600 ml lauwwarm water

1 stukje verse gist (42 g)

1 tl suiker

50 ml water

500 g tarwemeel, type 1050

4 tl zout

1 zakje zuurdesem

1 De grofgemalen volkoren tarwe en rogge vermengen met de kruiden.

2 20 g verse gist oplossen in 600 ml water, bij het mengsel doen, door elkaar roeren en een nacht laten staan.

3 Het stukje verse gist met een theelepel suiker in 50 ml water laten oplossen. Ca. 10 minuten laten staan, tot zich de eerste belletjes vormen.

4 Het tarwemeel vermengen met het zout en samen met het zuurdesem en de opgeloste gist bij het volkoren mengsel doen. De hele massa krachtig tot een glad deeg kneden en ca. 1½-2 uur laten rijzen.

5 De oven met de baksteen voorverwarmen.

6 Opnieuw krachtig kneden. Het deeg in een met bloem bestoven mand van pitriet doen en weer 30 minuten laten staan.

7 Het brood op de hete baksteen keren en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:
250-270 °C, 10-15 min. en
200 °C, 45-55 min.

Party-broodjes

Voor 16 broodjes

Gistdeeg

750 g bloem, type 405

1½ stukje verse gist

425 ml lauwwarme melk

1 el suiker

2-3 tl zout

40 g pistachepitten, grof
gehakt

40 g walnoten, grof gehakt

40 g hazelnoten, grof
gehakt

1 eierdooier

4 el maanzaad

4 el sesamzaad

1 Het meel in een kom doen en een holte maken. De gist, wat melk en suiker in een kopje door elkaar roeren. In de holte gieten en bestuiven met wat bloem. Afgedekt ca. 15-minuten laten rijzen.

2 De resterende melk en het zout erbij doen en hiervan een glad deeg kneden. Nogmaals afgedekt 45 minuten laten rijzen.

3 De oven met de baksteen voorverwarmen.

4 Het deeg kneden en in 4 porties verdelen. Elke portie met een soort pit door elkaar kneden, een portie blijft zonder pit. Dan elke portie weer in 4 stukken verdelen.

5 De broodjes in de vorm van een ruit niet te dicht tegen elkaar op de goed met bloem bestoven oven-schep leggen. Nogmaals laten rusten.

6 De eierdooier vermengen met 3 el water en de broodjes hiermee bestrijken. Een paar broodjes bestrooien met maan- of sesamzaad. Op de hete baksteen leggen en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 210-230 °C

Bakken:

210-230 °C, 25-35 min.



Vitalbrood

Voor 1 brood

1 tl gedroogde gist

150 g tarwemeel, type 1050

300 g volkoren meel

1½ tl zout

3 el honing

30 g boter

40 g zonnebloempitten

30 g lijnzaat

30 g sesam

330 ml water

1 Van de aangegeven ingrediënten een gistdeeg bereiden en ca. 30 minuten laten rijzen.

2 De oven met de baksteen voorverwarmen.

3 Het deeg goed doorkneden. In een met bloem bestoven mand van pitriet doen en weer 30 minuten laten rusten.

4 Op de hete baksteen keren en bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 10-15 min. en

200 °C, 40-50 min.



Pizza met paprika en uien

Voor 1 brood

Gistdeeg

200 g bloem, type 405

½ tl zout

1 zakje droge gist

100 ml lauwwarm water

2 el olijfolie

Bovenkant:

400 g tomaten

300 g uien

1 groene paprika

1 gele paprika

6 el olijfolie

zout, peper, pizzakruiden

100 g geraspte Gouda

- 1 De oven met de baksteen voorverwarmen.
- 2 Van alle ingrediënten voor het deeg een zacht gistdeeg kneden. Ca. 15-20 minuten laten rusten.
- 3 De tomaten laten schrikken, pellen en in kleine repen snijden. De steeltjes, pitten en het sap niet gebruiken.
- 4 De uien pellen en in dunne ringen snijden.
- 5 De paprika's wassen en in repen snijden.
- 6 De uien bij matige warmte zacht fruiten in 3 el olijfolie. Tenslotte de paprika's 1-2 minuten mee laten fruiten.
- 7 Het pizzadeeg uitspreiden op de goed met bloem bestoven ovenschep. De tomaten en het ui-paprikamengsel hierover verdelen. Zouten en besprenkelen met de rest van de olie. De kaas erover strooien.
- 8 De pizza op de voorverwarmde baksteen doen en bakken zoals aangegeven.

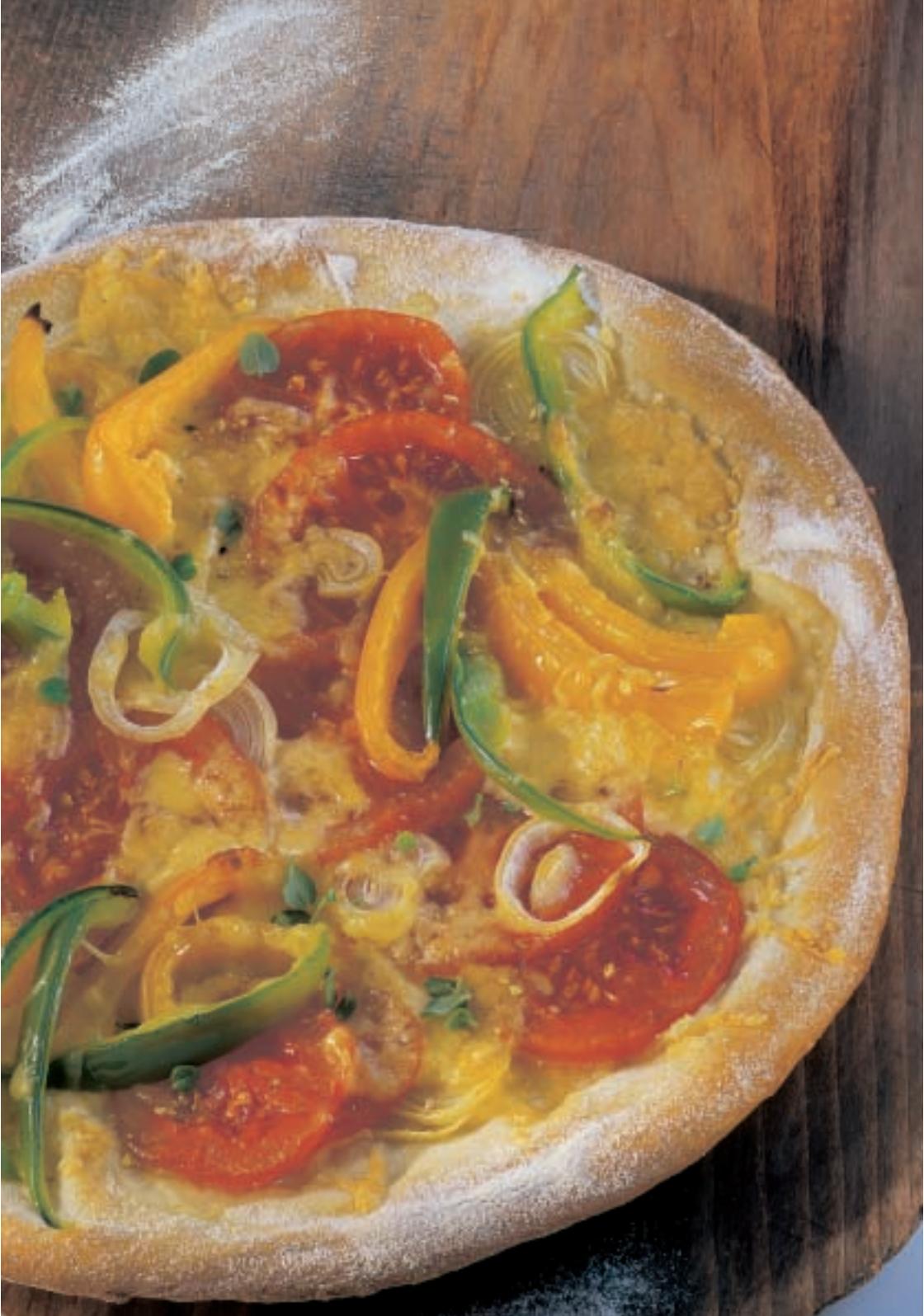
Zo stelt u in:



Voorverwarmen op 250-270 °C

Bakken:

250-270 °C, 15-20 min.



La nuova piastra

Con la nuova piastra è possibile fare il pane in modo ottimale. Anche gustosi snack e pizze, sia freschi sia surgelati, riescono con un fondo croccante come se fossero stati preparati in un forno in pietra.

La piastra calda cede rapidamente il calore agli alimenti, consentendo in questo modo la formazione della tipica crosta. I pori della superficie si chiudono rapidamente e gli alimenti restano pertanto morbidi e succulenti.

Avvertenze importanti

 La piastra si surriscalda. Pericolo di scottature! Servirsi sempre delle presine o degli appositi guanti per estrarla dal forno.

Riporla sempre soltanto su superfici resistenti al calore.

La piastra è pesante. Afferrarla con entrambe le mani.

Non posizionare mai la piastra direttamente sul fondo del forno. In caso contrario si genera un accumulo di calore, con il conseguente danneggiamento del forno.

Non deporre la piastra sulla porta del forno o su superfici in vetro. In caso contrario, si possono generare graffiature.

Prima della pulizia, lasciare raffreddare la piastra nel forno. Immergendo la piastra calda nell'acqua fredda, si possono generare elevate tensioni del materiale e la lastra potrebbe esplodere.

Riscaldamento della piastra

- 1** Introdurre la griglia al livello 2 del forno
- 2** Posizionare la piastra sulla griglia
- 3** Impostare la funzione di riscaldamento superiore/inferiore e la temperatura raccomandata per la pietanza
- 4** Far scaldare la piastra per almeno 30 minuti

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 riferimento e 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 cucchiari 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.

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



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 cucchiari 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 imburata, 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 cucchiaini 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 crème 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 pagnotte 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 segale 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 cucchiari di semi di papavero

4 cucchiari 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 cucchiari 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 cucchiari 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 cucchiaini di olio d'oliva

Guarnitura:

400 g di pomodori

300 g di cipolle

1 peperone verde

1 peperone giallo

6 cucchiaini 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 cucchiaini di olio d'oliva. Infine, aggiungerci 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.

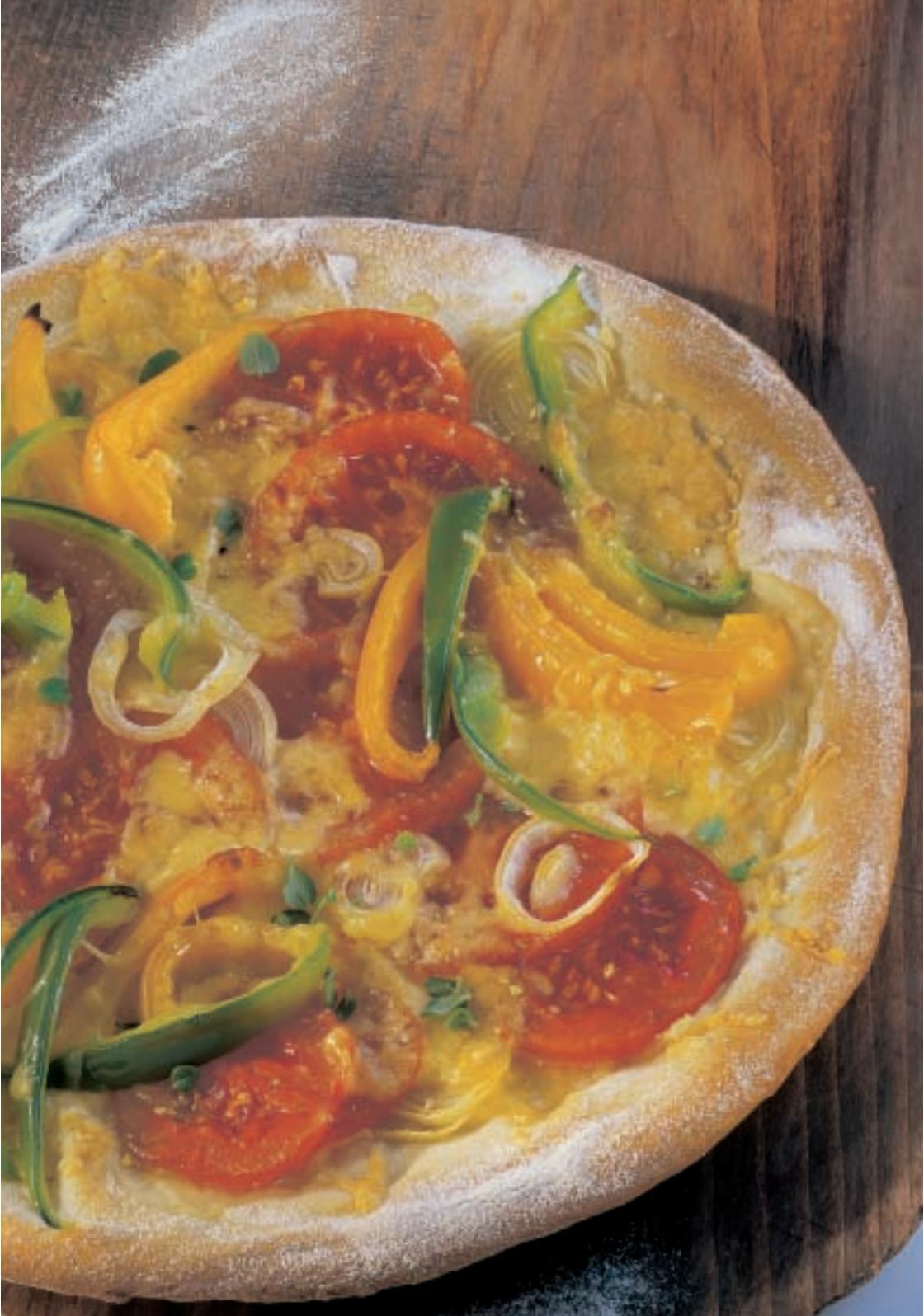
Regolazione:



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.

© by Siemens Electrogeräte, München
Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND
9000 073 590 DE/FR/NL/IT - 03/2005

