



de Produktinformation und Rezepte

en Product information and recipes

fr Fiche produit et recettes

cs Informace o výrobku a recepty

pl Informacja o produkcie i przepisy

sk Informácia o výrobku a recepty

hu Termékmismertető és receptek

tr Ürün bilgisi ve tarifler

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu

www.tchibo.com.tr

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 377 973

de Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Silikonbackmatte ist geeignet als Unterlage zum Ausrollen von Teig sowie als Backpapier-Ersatz. Wenn Sie die Matte als Backpapier-Ersatz verwenden, können Sie sie - z.B. für Springformen - individuell auf die entsprechende Größe zuschneiden.
-  Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Legen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie auf der Backmatte nicht mit einem scharfen Messer und verwenden Sie darauf keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Silikonmatte kann dadurch beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backmatte ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-   Die Backmatte ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.

Rezepte

Grissini

Zutaten für ca. 20 Stück: 1/4 Würfel frische Hefe (ca. 10 g), 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl, 300 g Weizenmehl Type 550, Sesam, Mohn, getrockneter Rosmarin, Thymian oder andere Kräuter

Zubereitung:

- Die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Olivenöl, Salz und das Hefewasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Platz für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig nach der Ruhezeit nochmals gut durchkneten. Dann auf der Silikonbackmatte ca. 5 mm dick ausrollen und vorsichtig in ca. 5 mm breite und ca. 15 cm lange Streifen schneiden. Die Backmatte mit den Teigstreifen auf ein Backblech legen.
- Die Teigstreifen mit Wasser einstreichen und nach Belieben mit Sesam, Mohn, Rosmarin oder Thymian bestreuen. Dann den Teig nochmals ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Im Anschluss auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C; Umluft: 180 °C) schieben und für ca. 12-15 Minuten goldgelb knusprig backen. Nach der Backzeit die fertigen Grissini gut auskühlen lassen.

Pizza Margherita

Zutaten für den Teig (je nach Durchmesser und Dicke für ca. 2 Pizzen): 400 g Weizenmehl Type 405, 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g), 1 Prise Zucker, 250 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag: 750 g vollreife Fleischtomaten, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 TL getrockneter Oregano, 200 g Büffelmozzarella, 50 g Pecorino (ital. Schafkäse), 4 EL Olivenöl, 1 Bund Rucola, 10 Kirschtomaten

Außerdem: etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und mit 125 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl glatt rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz mindestens 15 Minuten gehen lassen.

- 1 TL Salz und 2 EL Olivenöl auf den Mehrrand geben und alles mit 125 ml lauwarmem Wasser 10 Minuten verkneten, bis der Teig glänzend und geschmeidig ist. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Platz mindestens 30 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen für den Tomatensugo die Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und in Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Tomaten dazugeben und offen unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit etwas verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. Den Sugo abkühlen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden und Pecorino reiben.
- Grillrost auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten vorheizen. Den Hefeteig nochmals durchkneten und halbieren. Die Hälften zu runden Fladen (ca. 25 cm Durchmesser) ausrollen, dabei die Ränder etwas dicker lassen. Einen Fladen auf die Silikonbackmatte legen und mit Tomatensugo bestreichen. Mit Mozzarellascheiben belegen, mit dem geriebenen Pecorino bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Pizza zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Nun den belegten Fladen mit Hilfe der Backmatte auf den Grillrost legen und ca. 10 Minuten im Ofen backen. Inzwischen den zweiten Fladen vorbereiten und wie den ersten belegen.
- Den Rucola waschen und trocken tupfen, grobe Stiele wegschneiden und die Blätter in kleine Stücke zupfen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die fertig gebackene Pizza aus dem Ofen nehmen, jeweils mit etwas Rucola bestreuen und die Hälfte der Kirschtomaten darauf verteilen. Nun den zweiten Fladen ebenfalls im Ofen backen und anschließend mit Rucola und Kirschtomaten belegen.

Foccacia mit Rosmarin

Zutaten: 8 Zweige Rosmarin, 150 ml lauwarmes Wasser, 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g), 225 g Mehl, 1/2 TL Salz, 2 Prisen grobes Meersalz, 7-8 EL gutes Olivenöl
Außerdem: etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

- Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, dann die Nadeln vom Stiel zupfen und fein hacken. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, 1/2 TL Salz, der Hälfte des Rosmarins und 2 EL Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Für 15-30 Minuten zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.
- Anschließend den Teig nochmals kurz durchkneten und auf der Backmatte rechteckig (ca. 20x30 cm) ausrollen. Mit einem Kochlöffelstiel auf der Oberseite Löcher eindrücken und weitere 10 Minuten gehen lassen.
- Danach mit 3-4 EL Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und dem übrigen Rosmarin bestreuen. Den Brotteig zusammen mit der Backmatte auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C; Umluft: 175 °C) für ca. 10-15 Minuten backen. Dann herausnehmen und ca. 2 EL Öl darauf träufeln. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt abkühlen lassen.

Cantuccini

Zutaten für ca. 55 Cantuccini: 200 g Mandelkerne (blanchiert), 250 g Mehl, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, 2 Eier (Größe M), 25 g Butter, 12 Tropfen Bittermandel-Aroma, 2 EL Mandellikör

Zubereitung:

- Die blanchierten Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Eier, Butter, Bittermandel-Aroma und Mandellikör hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend die Mandeln unterkneten. Den Teig ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Die Silikonbackmatte auf ein Backblech legen, dann den Teig darauf zu fünf länglichen Rollen mit einem Durchmesser von ca. 5 cm rollen und mit etwas Abstand nebeneinander legen.
- Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C; Umluft: 175 °C) für ca. 10-15 Minuten backen. Danach die Rollen abkühlen lassen und schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben flach zurück auf das Blech legen und nochmals für ca. 8 Minuten backen.

en Important information for use

- The silicone baking mat is suitable as a base for rolling out dough and can also be used as an alternative to baking paper. If you use the mat instead of baking paper, you can cut it to the size you require - e.g. for springforms.
-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -30°C The baking mat is suitable for use at temperatures between -30°C and $+230^{\circ}\text{C}$.
-  Always wear oven gloves or something similar when handling the hot baking mat.
-   Do not place the baking mat over naked flames, on hobs, on the base of the oven or on any other sources of heat.
-  Do not cut food on the mat using a sharp knife and do not use sharp or pointed utensils. Doing so could damage the silicone mat.
- Clean the baking mat with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every further use. Do not use caustic products or abrasive sponges for cleaning.
-  The baking mat is dishwasher-safe. However, do not place it directly over the heating rods.
-   The baking mat is also suitable for use in the microwave and freezer. Only use it for its intended purpose!
- Over the course of time, grease may discolour the surface of the baking mat. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the baking mat.

Recipes

Breadsticks

Ingredients for approx. 20 sticks:

1/4 cube fresh yeast (approx. 10 g), 150 ml lukewarm water, 1 tsp salt, 2 tbsp olive oil, 300 g strong white bread flour, sesame seeds, poppy seeds, dried rosemary, thyme or other herbs

Preparation:

1. Dissolve the yeast in 150 ml lukewarm water. Place the flour, olive oil, salt and yeast water into a mixing bowl and knead to a smooth dough. Cover the dough and leave it in a warm place to rise for approx. 30 minutes.
2. Knead the dough thoroughly again afterwards. Then roll it out on the silicone baking mat until approx. 5 cm thick and carefully cut into strips approx. 5 mm in width and 15 cm in length. Lay the baking mat with the dough strips on a baking tray.
3. Brush the dough strips with water and sprinkle with sesame seeds, poppy seeds, rosemary or thyme as preferred. Then allow the dough to stand again for 5-10 minutes. Then place on the middle shelf of a pre-heated oven (top/bottom heat: 200°C ; fan-assisted: 180°C) and bake for approx. 12-15 minutes until golden and crispy.
Once they have finished baking, allow the breadsticks to cool down thoroughly.

Pizza Margherita

Ingredients for the dough (for approx. 2 pizzas depending on diameter and thickness):

400 g plain flour, 1/2 cube fresh yeast (approx. 20 g), 1 pinch sugar, 250 ml lukewarm water, 1 tsp salt, 2 tbsp olive oil

Ingredients for the topping:

750 g fully ripe beef tomatoes, freshly milled black pepper, salt, 1 tsp dried oregano, 200 g buffalo mozzarella, 50 g pecorino (Italian cheese from sheep's milk), 4 tbsp olive oil, 1 bunch rocket, 10 cherry tomatoes

Plus: a little flour for dusting

Preparation:

1. Pour the flour into a bowl and make a well in the centre. Crumble the yeast, sprinkle with sugar and stir together with 125 ml lukewarm water and a little flour until smooth. Leave the pre-ferment to rise in a warm place for at least 15 minutes.

2. Add 1 tsp salt and 2 tbsp olive oil to the edge of the flour and knead everything with 125 ml lukewarm water for 10 minutes until the dough is glossy and smooth. Leave the dough to rise in a warm place for at least 30 minutes.
3. In the meantime, remove the stalks from the tomatoes for the tomato sauce. Blanch the tomatoes briefly, remove the skins and chop into chunks. Heat 2 tbsp olive oil in a pot, add the tomatoes and stew for 15 minutes while stirring now and again until the liquid has evaporated slightly. Season well with salt, pepper and oregano. Allow the sauce to cool. Chop the mozzarella into pieces and grate the pecorino.
4. Place the grill rack on the lowest shelf of the oven and pre-heat the oven to 230°C , top/bottom heat for approx. 30 minutes. Knead the dough once again and split it in half. Roll out each half to round pitas (approx. 25 cm in diameter), while leaving the edges a little thicker. Place one pita on the silicone baking mat and spread the tomato sauce on top. Top with slices of mozzarella, sprinkle with the grated pecorino and drizzle with a little olive oil. Cover the pizza and allow to stand for 10 minutes. Now place the pizza on the grill rack with the help of the baking mat and bake in the oven for approx. 10 minutes. Prepare the second pita while you wait and decorate in the same way as the first one.
5. Wash the rocket, dab dry, cut off any rough stems and pluck the leaves into small pieces. Wash and halve the cherry tomatoes. Remove the cooked pizza from the oven, sprinkle with a little rocket and spread out half of the cherry tomatoes on top. Now bake the second pita in the oven and then top with rocket and cherry tomatoes.

Foccacia with rosemary

Ingredients:

8 sprigs rosemary, 150 ml lukewarm water, 1/2 cube fresh yeast (approx. 20 g), 225 g plain flour, 1/2 tsp salt, 2 pinches coarse sea salt, 7-8 tbsp good olive oil

Plus: a little flour for dusting

Preparation:

1. Wash the rosemary and dab dry. Then pluck the needles from the stems and chop finely. Dissolve the yeast in lukewarm water and knead into a smooth dough with the flour, 1/2 tsp salt, half of the rosemary and 2 tbsp olive oil. Cover the dough and leave it in a warm place to rise for approx. 15-30 minutes.
2. Then knead the dough briefly again and roll out into a square (approx. 20×30 cm) on the baking mat. Press holes into the top using the end of a cooking spoon and allow to stand for another 10 minutes.
3. Then drizzle 3-4 tbsp olive oil on top and sprinkle with the sea salt and the remaining rosemary. Place the baking mat and dough on a baking tray, spray with water and bake in the oven for approx. 10-15 minutes (top/bottom heat: 200°C ; fan-assisted: 175°C). Then remove from the oven and drizzle approx. 2 tbsp olive oil on top. Cover with a tea towel and allow to cool.

Biscotti

Ingredients for approx. 55 biscotti:

200 g whole almonds (blanched), 250 g plain flour, 175 g sugar, 1 packet vanilla sugar (or a few drops vanilla extract), 1 pinch salt, 1 tsp baking powder, 2 eggs (size M), 25 g butter, 12 drops bitter almond, 2 tbsp almond liqueur

Preparation:

1. Roast the blanched almonds in an ungreased pan. Mix the flour, sugar, vanilla sugar (or vanilla extract), salt and baking powder in a mixing bowl. Add the eggs, butter, bitter almond and almond liqueur and knead into a smooth dough. Then knead in the almonds. Place the dough in the fridge for approx. 30 minutes.
2. Place the silicone baking mat on a baking tray, roll out the dough on it into 5 long rolls with a diameter of approx. 5 cm and position next to one another leaving a little distance.
3. Bake in a pre-heated oven for approx. 10-15 minutes (top/bottom heat: 200°C ; fan-assisted: 175°C). Then allow the rolls to cool and cut into slanted slices that are approx. 1.5 cm in thickness. Then place the slices back flat on the tray and bake for around another 8 minutes.

fr Conseils importants pour l'utilisation

- La feuille de cuisson en silicone est conçue pour servir de support lorsque vous abaissez une pâte, mais aussi pour remplacer une feuille de papier sulfurisé. Si vous utilisez la feuille comme papier sulfurisé, vous pouvez la couper aux dimensions de votre choix, par exemple pour l'adapter à la taille d'un moule.
-  +230 °C
-30 °C La feuille de cuisson est conçue pour une plage de températures de -30 °C à +230 °C.
-  Lorsque vous utilisez la feuille de cuisson dans un four chaud, saisissez-la uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
-   Ne placez pas la feuille de cuisson sur des flammes nues, des plaques de cuisinière, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments avec un couteau tranchant sur la feuille de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait la feuille en silicone.
- Nettoyez la feuille de cuisson avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  La feuille de cuisson peut être lavée au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas la placer directement au-dessus des résistances.
-   La feuille de cuisson peut être utilisée au micro-ondes et au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage que celui auquel elle est destinée!
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface de la feuille de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement de la feuille de cuisson.

Recettes

Grissini

Ingrédients pour env. 20 grissini: 1/4 de dé de levure fraîche (env. 10 g), 150 ml d'eau tiède, 1 c.c. de sel, 2 c.s. d'huile d'olive, 300 g de farine de blé de type 550, sésame, pavot, romarin séché ou autres herbes aromatiques

Préparation:

- Dissoudre la levure dans 150 ml d'eau tiède. Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel et l'eau contenant la levure et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 30 minutes environ dans un endroit chaud pour la faire lever, en prenant soin de la recouvrir.
- Une fois le temps de repos écoulé, bien pétrir la pâte encore une fois. Ensuite, abaisser la pâte sur la feuille de cuisson en silicone jusqu'à ce qu'elle présente une épaisseur d'environ 5 mm et la découper en bandes d'environ 5 mm de largeur et 15 cm de longueur. Placer la feuille de cuisson avec les bandes de pâtes sur une plaque de four.
- Badigeonner les bandes de pâte d'eau et les saupoudrer au choix de sésame, pavot, romarin ou thym. Laisser à nouveau reposer la pâte env. 5-10 minutes pour la faire lever. Ensuite, insérer la plaque de four sur la glissière intermédiaire dans le four préchauffé (chaleur supérieure/inférieure: 200 °C; chaleur tournante: 180 °C) et cuire pendant env. 12-15 minutes jusqu'à ce que les grissini soient dorés et croustillants. Une fois le temps de cuisson écoulé, bien laisser refroidir les grissini cuits.

Pizza Margherita

Ingrédients pour la pâte (pour env. 2 pizzas, selon le diamètre et l'épaisseur): 400 g de farine de blé de type 400, 1/2 dé de levure fraîche (env. 20 g), 1 prise de sucre, 250 ml d'eau tiède, 1 c.c. de sel, 2 c.s. d'huile d'olive.

Ingrédients pour la garniture: 750 g de tomates charnues mûres, poivre noir du moulin, sel, 1 c.c. d'origan séché, 200 g de mozzarella de buffle, 50 g de pecorino (fromage italien de brebis), 4 c.s. d'huile d'olive, 1 bouquet de roquette, 10 tomates cerises

Également: un feu de farine pour le plan de travail

Préparation:

- Verser la farine dans un saladier et creuser un puits au milieu. Effriter la levure à l'intérieur, ajouter le sucre, les 125 ml d'eau tiède et un peu de farine, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte environ 15 minutes dans un endroit chaud pour la faire lever, en prenant soin de la recouvrir.
- Ajouter 1 c.c. de sel et 2 c.s. d'huile d'olive sur les bords de la farine et pétrir le tout avec 125 ml d'eau tiède pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que

la pâte soit brillante et soyeuse. Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes dans un endroit chaud pour la faire lever, en prenant soin de la recouvrir.

- Pendant ce temps, enlever les tiges et les pédoncules des tomates pour la préparation de la sauce tomate. Plonger brièvement les tomates dans l'eau frémissante, les éplucher et les couper en morceaux. Chauffer 2 c.s. d'huile d'olive dans une marmite, ajouter les tomates et laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps, sans recouvrir la marmite, jusqu'à ce que le liquide se soit un peu évaporé. Assaisonner avec le sel, le poivre et l'origan pour obtenir une sauce bien relevée. Laisser refroidir la sauce. Couper la mozzarella en morceaux et râper le pecorino.
- Insérer la grille dans la glissière inférieure et préchauffer le four à 230 °C (chaleur supérieure et inférieure) pendant env. 30 minutes. Pétrir à nouveau la pâte à la levure et la couper en deux. Abaisser les deux boules de pâte de manière à former une abaisse (d'environ 25 cm) et en laissant davantage d'épaisseur sur les bords. Poser une abaisse sur la feuille de cuisson en silicone et badigeonner de sauce tomate. Poser les tranches de mozzarella, saupoudrer de pecorino râpé et ajouter un filet d'huile d'olive. Laisser reposer la pizza 10 minutes pour la faire lever, en prenant soin de la recouvrir. Poser la pizza garnie sur la grille à l'aide de la feuille de cuisson et enfourner pour environ 10 minutes. Pendant ce temps, préparer la deuxième pizza en suivant les mêmes indications.
- Laver, puis essorer la roquette, couper les tiges les plus grossières et arracher les feuilles en plus petits morceaux. Laver les tomates cerises et les couper en deux. Retirer la pizza du four, poser un peu de roquette et répartir la moitié des tomates cerises dessus. Enfournier la deuxième pizza et la garnir de roquette et de tomates cerises après la cuisson.

Foccacia au romarin

Ingrédients: 8 branches de romarin, 150 ml d'eau tiède, 1/2 dé de levure fraîche (env. 20 g), 225 g de farine, 1/2 c.c. de sel, 2 prises de gros sel de mer, 7-8 c.s. d'huile d'olive

Également: un feu de farine pour le plan de travail

Préparation:

- Laver et essorer le romarin, puis enlever les feuilles de la tige et hacher menu. Dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter la farine, 1/2 c.c. de sel, la moitié du romarin et 2 c.s. d'huile d'olive et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 15-30 minutes, en prenant soin de la recouvrir, dans un endroit chaud pour la faire lever.
- Ensuite, pétrir à nouveau la pâte et l'abaisser sur la feuille de cuisson pour former un rectangle (d'environ 20 x 30 cm). Utiliser un manche de spatule pour faire des trous dans la partie supérieure et laisser reposer la pâte 10 minutes de plus pour la faire lever.
- Ajouter 3-4 c.s. d'huile d'olive, le sel de mer et le reste de romarin. Prendre la pâte à pain sur la feuille de cuisson et placer le tout sur une plaque de four, asperger d'eau et enfourner pour 10-15 minutes dans le four préchauffé (chaleur supérieure et inférieure: 200 °C; chaleur tournante: 175 °C). Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer la plaque et ajouter environ 2 c.s. d'huile d'olive. Laisser refroidir la focaccia en prenant soin de la recouvrir.

Cantuccini

Ingrédients pour 55 cantuccini: 200 g d'amandes entières (émondées), 250 g de farine, 175 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 prise de sel, 1 c.c. de poudre à lever, 2 œufs (taille M), 25 g de beurre, 12 gouttes d'arôme amande amère, 2 c.s. de liqueur d'amandes

Préparation:

- Faire griller légèrement les amandes entières émondées dans une poêle sans matière grasse. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la poudre à lever. Ajouter les œufs, le beurre, l'arôme amande amère et la liqueur d'amandes et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ensuite, pétrir en incorporant les amandes. Laisser reposer la pâte environ 1/2 heure au réfrigérateur.
- Poser la feuille de cuisson en silicone sur une plaque de four, puis faire cinq rouleaux de pâte d'environ 5 cm de diamètre et les placer dessus en veillant à les espacer les uns des autres.
- Mettre au four préchauffé (chaleur supérieure et inférieure: 200 °C; chaleur tournante: 175 °C) et faire cuire environ. 10-15 minutes. Ensuite, laisser reposer les rouleaux et les couper en diagonale en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Remplacer les tranches à plat sur la plaque et cuire pendant environ 8 minutes supplémentaires.

cs Důležité pokyny k používání

- Silikonová pečicí podložka je vhodná jako podklad pro vyvalování těsta a jako náhražka papíru na pečení. Pokud podložku používáte jako náhražku papíru na pečení, můžete ji oříznout na odpovídající rozměr - např. pro dortovou pružinovou formu.
-  ^{+230°C}
_{-30°C} Pečicí podložka je vhodná pro teploty v rozsahu od -30 do +230 °C.
-  Když budete pečicí podložku používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Pečicí podložku nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Na pečicí podložce nekrájejte ostrým nožem a nepoužívejte na ní žádné špičaté ani ostré předměty. Silikonová podložka by se tím poškodila.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití pečicí podložku umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky a abrazivní houbičku.
-  Pečicí podložka je vhodná také do myčky nádobí. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa myčky.
-   Pečicí podložka je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!
- V důsledku používání tuků může povrch pečicí podložky po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.

Recepty

Grissini

Na přibližně 20 kousků budeme potřebovat:

1/4 kostky čerstvého droždí (asi 10 g), 150 ml vlažné vody, 1 čajová lžička soli, 2 polévkové lžíce olivového oleje, 300 g polohrubé pšeničné mouky, sezam, mák, sušený rozmarýn, tymián nebo jiné bylinky

Příprava:

1. Droždí rozpustíme ve 150 ml vlažné vody. Mouku, olivový olej, sůl a vodu s droždím dáme do mísy a vymícháme hladké těsto. Přikryjeme a necháme ho kynout na teplém místě po dobu cca 30 minut.
2. Po vyknutí těsto znovu prohněteme. Poté je vyválíme na silikonové pečicí podložce do tloušťky cca 5 mm a opatrně je nakrájíme na cca 5 mm široké a cca 15 cm dlouhé proužky. Pečicí podložku s proužky těsta položíme na pečicí plech.
3. Proužky těsta potřeme vodou a podle libosti posypeme sezamem, mákem, rozmarýnem nebo tymiánem. Těsto necháme ještě jednou cca 5-10 minut kynout. Nakonec zasuneme do střední části předehřáté trouby (horní/spodní ohřev: 200 °C; horkovzdušná trouba: 180 °C) a pečeme cca 12-15 minut do zlatova a do křupava. Po upečení necháme hotové Grissini dobře vychladnout.

Pizza Margherita

Přísady na těsto (v závislosti na průměru a tloušťce cca na 2 pizzy):

400 g pšeničné mouky typu 405, 1/2 kostky čerstvého droždí (cca 20 g), 1 špetka cukru, 250 ml vlažné vody, 1 čajová lžička soli, 2 polévkové lžíce olivového oleje

Přísady na náplň:

750 g zralých masitých rajčat, černý pepř z mlýnku, sůl, 1 čajová lžička sušeného oregana, 200 g mozzarellы z bůvolího mléka, 50 g sýru pecorino (ital. ovčí sýr), 4 polévkové lžíce olivového oleje, 1 svazek rukoly, 10 cherry rajčat

Dále budeme ještě potřebovat: trochu mouky na posypání

Příprava:

1. Do mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Droždí rozdrolíme, posypeme cukrem a vymícháme do hladké hmoty se 125 ml vlažné vody a trochou mouky. Kvásek přikryjeme a necháme ho kynout na teplém místě po dobu přibližně 15 minut.
2. Na okraj těsta dáme 1 čajovou lžičku soli, 2 polévkové lžíce olivového oleje a vše hněteme se 125 ml vlažné vody 10 minut, dokud se těsto nezačne

lesknout a nebude nádherně vláčné. Kynuté těsto přikryjeme a necháme ho kynout dál na teplém místě po dobu minimálně 30 minut.

3. Mezitím na rajčatové sugo odstraníme z rajčat spodní části stopek. Rajčata krátce spaříme, oloupeme a nakrájíme na kousky. V hrnci zahřejeme 2 polévkové lžíce olivového oleje, přidáme rajčata a necháme bez pokličky za občasného míchání po dobu 15 minut dusit, dokud se trochu neodpaří tekutina. Vše silně osolíme, opepříme a přidáme oregáno. Sugo necháme vychladnout. Mozzarellu nakrájíme na plátky a nastrouháme sýr pecorino.
4. Grilovací rošt zasuneme do nejnižší polohy v troubě a troubu předehříváme po dobu přibližně 30 minut na 230 °C (horní/spodní ohřev). Kynuté těsto ještě jednou prohněteme a rozpůlíme. Obě poloviny vytvarujeme do kulata do tvaru placky (s průměrem přibližně 25 cm) a přitom necháme okraje trochu tlustší. Placku položíme na silikonovou pečicí podložku a potřeme rajčatovým sugem. Položíme plátky mozzarellы, posypeme nastrouhaným sýrem pecorino a pokapeme trochou olivového oleje. Pizza necháme zakrytou odpočinout 10 minut. Nyní položíme obloženou placku pomocí pečicí podložky na grilovací rošt a pečeme v troubě cca 10 minut. Mezitím připravíme druhou placku a obložíme stejným způsobem jako první.
5. Rukolu vypereme a osušíme, hrubé stonky odřízneme a lístky natrháme na kousičky. Cherry rajčata omyjeme a rozpůlíme. Hotovou pizzu vytáhneme z trouby, nyní posypeme trochou rukoly a rozdělíme na ní poloviny cherry rajčat. Pak upečeme i druhou placku v troubě a následně ji obložíme salátem rukola a třeshňovými rajčátky.

Foccacia s rozmarýnem

Přísady:

8 větvičky rozmarýnu, 150 ml vlažné vody, 1/2 kostky čerstvého droždí (cca 20 g), 225 g mouky, 1/2 čajové lžičky soli, 2 špetky hrubé mořské soli, 7-8 polévkových lžic kvalitního olivového oleje

Dále budeme ještě potřebovat: trochu mouky na posypání

Příprava:

1. Rozmarýn omyjeme a osušíme, jehličky otrháme ze stonků a nasekáme na jemno. Droždí rozpustíme ve vlažné vodě a vymícháme hladké těsto spolu s moukou, 1/2 čajové lžičky soli, půlkou rozmarýnu a 2 polévkovými lžicemi olivového oleje. Přikryjeme a necháme ho kynout na teplém místě po dobu cca 15-30 minut.
2. Následně těsto ještě jednou prohněteme a vyválíme z něj obdélník na pečicí podložce (cca 20x30 cm). Pomocí násady vařečky vytlačíme do horní strany dírky a necháme kynout dalších 10 minut.
3. Poté pokapeme 3-4 polévkovými lžicemi olivového oleje, posypeme mořskou solí a zbylým rozmarýnem. Chlebové těsto položíme s pečicí podložkou na pečicí plech, postříkáme vodou a pečeme v předehřáté troubě (horní/spodní ohřev: 200 °C; horkovzdušná trouba: 175 °C) po dobu cca 10-15 minut. Poté vyjmeme a pokapeme cca 2 polévkovými lžicemi olivového oleje. Necháme vychladnout pod kuchyňskou utěrkou.

Cantuccini

Přísady na 55 sušenek Cantuccini:

200 g loupaných mandlí (blanširovaných), 250 g mouky, 175 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 špetka soli, 1 čajová lžička prášku do pečiva, 2 vejce (velikost M), 25 g másla, 12 kapek aroma „hořké mandle“, 2 polévkové lžíce mandlového likéru

Příprava:

1. Blanširované mandle zlehka opražíme na pánvi bez tuku. Mouku, cukr, vanilkový cukr, sůl a prášek do pečiva smícháme v míse. Přidáme vejce, máslo, aroma „hořké mandle“ a mandlový likér a vymícháme hladké těsto. Následně přimícháme mandle. Těsto necháme v chladničce cca 1/2 hodiny.
2. Silikonovou pečicí podložku položíme na pečicí plech, poté z těsta vyválíme pět podlouhlých válečků s průměrem cca 5 cm a položíme vedle sebe s dostatečným rozestupem.
3. V předehřáté troubě (horní/spodní ohřev: 200 °C; horkovzdušná trouba: 175 °C) pečeme po dobu cca 10-15 minut. Poté necháme válečky vychladnout a nakrájíme šikmo na cca 1,5 cm silné plátky. Plátky rozložíme naplocho zpět na plech a pečeme ještě cca 8 minut.

pl Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Silikonowa mata do pieczenia służy jako podkładka do wałkowania ciasta oraz jako substytut papieru do pieczenia. Wykorzystując matę jako zamiennik papieru do pieczenia, można przyciąć ją na odpowiedni wymiar - np. formy do pieczenia.
-  Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Jeśli mata jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać maty na działanie otwartego ognia, kłaść na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie kroić na macie do pieczenia ostrym nożem i nie używać na niej ostrych lub spiczastych przedmiotów. Może to spowodować uszkodzenie maty.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Mata do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejącymi.
-   Mata nadaje się również do użytku w kuchence mikrofalowej i w zamrażarce. Nie wolno jej używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni maty do pieczenia może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności maty.

Przepisy

Grissini

Składniki (na ok. 20 sztuk): 1/4 kostki świeżych drożdży (ok. 10 g), 150 ml letniej wody, 1 łyżeczka soli, 2 łyżki oliwy z oliwek, 300 g mąki pszennej typu 550, sezam, mak, suszony rozmaryn, tymianek lub inne zioła

Przyrządzanie:

1. Rozpuścić drożdże w 150 ml letniej wody. Mąkę, oliwę z oliwek, sól i rozpuszczone w wodzie drożdże umieścić w misce do mieszania i zagnieść na gładkie ciasto. Przykryte ciasto odstawić na ok. 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Po tym czasie jeszcze raz dobrze zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować ciasto na silikonowej macie do pieczenia na grubość ok. 5 mm i ostrożnie pociąć na paski o szerokości ok. 5 mm i długości ok. 15 cm. Matę do pieczenia z paskami ciasta położyć na blasze do pieczenia.
3. Paski ciasta zwilżyć niewielką ilością wody i posypać sezamem, makiem, rozmarynem lub tymiankiem. Ponownie pozostawić ciasto do wyrośnięcia na ok. 5-10 minut. Następnie wsunąć na środkową szynę nagrzanego piekarnika (grzanie z góry i dołu: 200°C; termoobieg: 180°C) i piec przez ok. 12-15 minut, aż staną się złociste i chrupiące. Po upieczeniu pozostawić gotowe grissini do ostygnięcia.

Pizza Margherita

Składniki na ciasto (na około 2 krążki pizzy, w zależności od średnicy i grubości): 400 g mąki pszennej typu 405, 1/2 kostki świeżych drożdży (ok. 20 g), szczypta cukru, 250 ml letniej wody, 1 łyżeczka soli, 2 łyżki oliwy z oliwek

Składniki na wierzch pizzy: 750 g dojrzałych, mięsistych pomidorów, świeżo mielony czarny pieprz, sól, 1 łyżeczka suszonego oregano, 200 g mozzarella di bufala, 50 g pecorino (włoskiego sera owczego), 4 łyżki oliwy z oliwek, pęczek rukoli, 10 pomidorków koktajlowych

Ponadto: mąka do posypania

Przyrządzanie:

1. Wsypać mąkę do miski i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże, posypać cukrem, a następnie wymieszać z 125 ml letniej wody i odrobiną mąki do uzyskania jednolitej konsystencji. Przykryć rozczyń ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 15 minut w ciepłe miejsce.

2. Na obrzeże ciasta dodać 1 łyżeczkę soli oraz 2 łyżki oliwy z oliwek. Dolać 125 ml letniej wody, a następnie wszystkie składniki zagnieść przez ok. 10 minut, aż powstanie błyszcząca i gładka masa. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 30 minut w ciepłe miejsce.
3. W międzyczasie usunąć szypułki z pomidorów na sos pomidorowy. Pomidory sparzyć krótko we wrzątku, obrać ze skórki i pokroić na kawałki. W garnku rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać pomidory i dusić je bez pokrywki przez 15 minut, aż część wody zostanie odparowana. Mieszać od czasu do czasu. Przyprawić solą, pieprzem i oregano. Odstawić sos pomidorowy do ostygnięcia. Mozzarellę pokroić w plastry. Pecorino zetrzeć na tarce.
4. Wsunąć ruszt na najniższą szynę piekarnika i nagrzać piekarnik do 230°C (grzanie z góry i dołu) przez około 30 minut. Ponownie zagnieść ciasto drożdżowe i podzielić je na dwie równe porcje. Każdą z porcji rozwałkować na okrągły placek (o średnicy ok. 25 cm). Brzegi ciasta powinny być nieco grubsze. Umieścić pierwszy placek na silikonowej macie do pieczenia, a następnie rozprowadzić na jego wierzchu sos pomidorowy. Ułożyć plastry mozzarelli, posypać startym pecorino i skropić niewielką ilością oliwy z oliwek. Przykryć pizzę i pozostawić na 10 minut do wyrośnięcia. Używając maty do pieczenia, umieścić przygotowany w ten sposób krążek pizzy na ruszcie piekarnika i piec przez ok. 10 minut w piekarniku. W międzyczasie przygotować drugi krążek pizzy i ułożyć na nim dodatki w opisany powyżej sposób.
5. Umyć i osuszyć rukolę, odkroić grubsze łodyżki, a listki porwać na mniejsze kawałki. Pomidorki koktajlowe umyć i przekroić na pół. Wyjąć upieczoną pizzę z piekarnika, ułożyć na niej niewielką ilość rukoli i połowę pomidorów koktajlowych. Następnie upiec drugi placek w piekarniku, a po upieczeniu ułożyć na nim rukolę i pomidory koktajlowe.

Foccacia z rozmarynem

Składniki: 8 gałązek rozmarynu, 150 ml letniej wody, 1/2 kostki świeżych drożdży (ok. 20 g), 225 g mąki, 1/2 łyżeczki soli, 2 szczypty gruboziarnistej soli morskiej, 7-8 łyżek dobrej oliwy z oliwek

Ponadto: niewielka ilość mąki do posypania

Przyrządzanie:

1. Rozmaryn umyć i osuszyć, oberwać igielki i drobno posiekać. Rozpuścić drożdże w letniej wodzie i zagnieść razem z mąką, 1/2 łyżeczki soli, połową rozmarynu i dwiema łyżkami oliwy z oliwek do na gładkie ciasto. Przykryć i odstawić na 15-30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Następnie ponownie krótko zagnieść ciasto i rozwałkować je na macie do pieczenia na kształt prostokąta (ok. 20x30 cm). Trzonkiem drewnianej łyżki zrobić wgłębienia na wierzchu ciasta i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 10 minut.
3. Skropić 3-4 łyżkami oliwy z oliwek, posypać solą morską i pozostałym rozmarynem. Ciasto wraz z matą do pieczenia ułożyć na blasze do pieczenia, spryskać wodą i piec w nagrzanym piekarniku (grzanie z góry i dołu: 200°C; termoobieg: 175°C) przez ok. 10-15 minut. Następnie wyjąć z piekarnika i skropić ok. 2 łyżkami oliwy z oliwek. Przykryć ściereką do naczyń i odstawić do ostygnięcia.

Włoskie ciasteczka cantuccini

Składniki na ok. 55 sztuk: 200 g migdałów (blanszowanych), 250 g mąki, 175 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, szczypta soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 jajka (rozmiar M), 25 g masła, 12 kropli aromatu o smaku gorzkich migdałów, 2 łyżki likieru migdałowego

Przyrządzanie:

1. Migdały blanszowane lekko uprzyżyć na patelni bez tłuszczu. W misce do mieszania wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy, sól i proszek do pieczenia. Dodać jajka, masło, aromat o smaku gorzkich migdałów i likier migdałowy. Ze wszystkich składników zagnieść gładkie ciasto. Następnie dosypać migdały i zagnieść je z ciastem. Ciasto włożyć do lodówki na około 1/2 godziny.
2. Silikonową matę do pieczenia ułożyć na blasze do pieczenia; następnie uformować na niej pięć długich wałków z ciasta o średnicy ok. 5 cm. Wałki ułożyć obok siebie na macie, zachowując niewielki odstęp.
3. Piec we wstępnie nagrzanym piekarniku (grzanie z góry i dołu: 200°C; termoobieg: 175°C) przez ok. 10-15 minut. Wyjąć i ostudzić, następnie pokroić w ukośne kromki o grubości około 1,5 cm. Kromki ułożyć płasko na blasze do pieczenia i piec ponownie przez ok. 8 minut.

sk Dôležité pokyny na použitie

- Silikónová podložka na pečenie je vhodná ako podložka na vyvaľkanie cesta a ako náhrada za papier na pečenie. Ak podložku používate ako náhradu papiera na pečenie, môžete ju - napr. pri použití vo formách na pečenie - individuálne obstrihnúť na požadovanú veľkosť.
-  Podložka na pečenie je určená pre rozsah teplôt -30 °C až +230 °C.
-  Ak podložku používate v horúcej rúre na pečenie, chytajte ju len rukavicami na pečenie a pod.
-   Podložku na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Na podložke na pečenie nekrájajte ostrým nožom a nepoužívajte na nej žiadne špicaté alebo ostré predmety. Silikónová podložka sa tým môže poškodiť.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite podložku na pečenie horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Podložka na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
-   Podložka na pečenie sa hodí na použitie v mikrovlnnej rúre a v mraziacich boxoch. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu podložky na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu podložky na pečenie.

Recepty

Grissini

Prísady na cca 20 kusov:

1/4 kocky čerstvého droždia (cca 10 g), 150 ml vlažnej vody, 1 ČL soli, 2 PL olivového oleja, 300 g pšeničnej múky T-550, sezam, mak, sušený rozmarín, tymián alebo iné bylinky

Príprava:

1. Droždie rozpustíte v 150 ml vlažnej vody. Múku, olivový olej, soľ a vodu s droždím pridajte do misy na miešanie a spracujte na hladké cesto. Nechajte prikryté kysnúť na teplom mieste cca 30 minút.
2. Po tejto dobe cesto ešte raz premiešate. Následne ho vyvaľkajte na silikónovej podložke na hrúbku cca 5 mm a opatrne ho nakrájajte na cca 5 mm široké a cca 15 cm dlhé pásiky. Podložku s pásikmi cesta preložte na plech na pečenie.
3. Pásiky cesta potrite vodou a podľa chuti ich posypte sezamom, makom, rozmarínom alebo tymiánom. Potom nechajte cesto ešte raz cca 5 - 10 minút kysnúť. Následne umiestnite na strednú koľajničku v predohriatej rúre na pečenie (horný/spodný ohrev: 200 °C; teplovzdušná rúra: 180 °C) a pečte cca 12 - 15 minút do zlatista a chrumkava. Po upečení nechajte grissini dobre vychladnúť.

Pizza Margherita

Prísady na cesto (v závislosti od priemeru a hrúbky na cca 2 pizze):

400 g pšeničnej múky T-405, 1/2 kocky čerstvého droždia (cca 20 g), 1 štipka cukru, 250 ml vlažnej vody, 1 ČL soli, 2 PL olivového oleja

Prísady na obloženie:

750 g zrelých mäsitých rajčín, čierne korenie z mlynčeka, soľ, 1 ČL sušeného oregana, 200 g mozzarely di bufala Campana, 50 g talianskeho ovčieho syra pecorino, 4 PL olivového oleja, 1 viazanica rukoly, 10 cherry rajčín

Okrem toho: trochu múky na posypanie

Príprava:

1. Nasypte múku do misy a v strede vytlačte priehlbínu. Rozdrobte do nej droždie, posypte cukrom a zmiešajte so 125 ml vlažnej vody a trochu múky. Kvások nechajte prikrytý kysnúť na teplom mieste najmenej 15 minút.

2. 1 ČL soli a 2 PL olivového oleja pridajte na okraj múky a všetko vymiešajte so 125 ml vlažnej vody 10 minút, kým cesto nebude lesklé a vláčne. Nechajte prikryté cesto kysnúť min. 30 minút na teplom mieste.
3. Medzičasom odstráňte z rajčín základy stopiek. Rajčiny krátko sparte vriacou vodou, ošúpte a nakrájajte na kúsky. V hrnci rozohrejte 2 PL olivového oleja, pridajte rajčiny a neprikryté duste 15 minút za občasného premiešania, kým sa neodparí časť tekutiny. Ochuťte soľou, korením a oreganom. Rajčinový základ nechajte vychladnúť. Mozzarellu nakrájajte na kúsky a syr pecorino nastrúhajte.
4. Grilovací rošt zasuňte na spodnú koľajničku rúry na pečenie a rúru predhrejte na 230 °C horný/spodný ohrev cca 30 minút. Kysnuté cesto ešte raz premiešate a rozdeľte na polovicu. Obe polovice vyvaľkajte na okrúhle pláty (s priemerom cca 25 cm), okraje nechajte o niečo hrubšie. Jeden plát cesta položte na silikónovú podložku na pečenie a potrite rajčinovým základom. Obložte plátkami mozzarely, posypte nastrúhaným pecorinom a pokvapkajte trochu olivového oleja. Pizzu nechajte prikrytú kysnúť 10 minút. Obložený plát cesta umiestnite pomocou podložky na pečenie na grilovací rošt a pečte v rúre cca 10 minút. Medzičasom pripravte druhý plát cesta a obložte ho rovnako ako prvý plát.
5. Rukolu umyte a osušte, odrežte hrubšie stonky a listy natrhajte na malé kúsky. Cherry rajčiny umyte a rozrežte na polovice. Upečenú pizzu vyberte z rúry na pečenie, posypte trochu rukoly a obložte polovičkami cherry rajčín. V rúre na pečenie upečte aj druhý plát cesta a následne ho posypte rukolou a obložte cherry rajčinami.

Focaccia s rozmarínom

Prísady:

8 vetvičiek rozmarínu, 150 ml vlažnej vody, 1/2 kocky čerstvého droždia (cca 20 g), 225 g múky, 1/2 ČL soli, 2 štipky hrubej morskej soli, 7 - 8 PL dobrého olivového oleja

Okrem toho: trochu múky na posypanie

Príprava:

1. Rozmarín umyte a osušte, ihličky rozmarínu oddeľte od stopky a nasekajte na drobno. Droždie rozpustíte vo vlažnej vode a spolu s múkou, 1/2 ČL soli, polovicou rozmarínu a 2 PL olivového oleja vymiešate na hladké cesto. Nechajte kysnúť 15 - 30 minút na teplom mieste.
2. Následne cesto ešte raz krátko premiešate a na podložke na pečenie vyvaľkajte na obdĺžnik (cca 20 x 30 cm). Pomocou ruky varechy povtláčajte do povrchu cesta jamky a nechajte kysnúť ďalších 10 minút.
3. Potom pokvapkajte 3 - 4 PL olivového oleja, posypte morskou soľou a zvyškom rozmarínu. Chlebové cesto uložte spolu s podložkou na plech na pečenie, postriekajte vodou a pečte v predohriatej rúre (horný/spodný ohrev: 200 °C; teplovzdušná rúra: 175 °C) cca 10 - 15 minút. Následne vyberte a pokvapkajte cca 2 PL oleja. Nechajte vychladnúť prikrytý utierkou.

Cantuccini

Prísady na cca 55 cantuccini:

200 g mandlí (blanšovaných), 250 g múky, 175 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 štipka soli, 1 ČL prášku do pečiva, 2 vajčka (veľkosť M), 25 g masla, 12 kvapiek arómy horká mandľa, 2 PL mandľového likéru

Príprava:

1. Blanšované mandle zľahka opražte v panvici bez pridania tuku. V mise zmiešajte múku, cukor, vanilkový cukor, soľ a prášok do pečiva. Pridajte vajčka, maslo, mandľovú arómu a vymiešate na hladké cesto. Následne primiešajte mandle. Cesto odložte na cca 1/2 hodiny do chladničky.
2. Silikónovú podložku položte na plech na pečenie, následne na nej vyvaľkajte cesto na 5 podlhovastých valčekov s priemerom cca 5 cm a poukladajte ich vedľa seba s miernym odstupom.
3. V predhriatej rúre na pečenie (horný/spodný ohrev: 200 °C; teplovzdušná rúra: 175 °C) pečte cca 10 - 15 minút. Následne nechajte valčky vychladnúť a pokrájajte ich priečne na cca 1,5 hrubé plátky. Plátky položte naspäť na plech a pečte ešte raz cca 8 minút.

hu Fontos tudnivalók a használatához

- A szilikon sütőlap használható a tészta kinyújtásához, valamint sütőpapírként is. Ha a sütőlapot sütőpapír helyett használja, pl. kapcsos tortaformához, akkor egyedileg a megfelelő méretre szabhatja.
-  $+230^{\circ}\text{C}$ -30°C A sütőlap -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet tartományban használható.
-  Ha a forró sütőben használja a sütőlapot, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   A sütőlapot ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon rajta éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapot.
- A sütőlapot az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlap mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-   A sütőlap a mikrohullámú sütőben és a fagyasztóban is használható. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőlap felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlap minőségét vagy funkcióját.

Receptek

Grissini

Hozzávalók kb. 20 darabhoz:

1/4 kocka friss élesztő (kb. 10 g), 150 ml langyos víz, 1 tk. só, 2 ek olívaolaj, 300 g búzaliszt, szezámmag, mák, szárított rozmarin, kakukkfű vagy más fűszernövény

Elkészítés

- Az élesztőt oldja fel 150 ml langyos vízben. A lisztet, az olívaolajat, a sót és az élesztőt tegye keverőtálba, majd dolgozza össze sima tésztává. Egy meleg helyen lefedve kelessze még kb. 30 percig.
- Kelesztés után gyúrja át újra a tésztát. Ezután nyújtsa ki a tésztát a szilikon sütőlapon kb. 5 mm vastagságúra, majd vágja óvatosan kb. 5 mm széles, 15 cm hosszú csíkokra. Helyezze a sütőlapot a tésztacsíkokkal egy tepsire.
- Kenje meg a tésztacsíkokat vízzel, majd szórja meg tetszés szerint szezámmaggal, mákkal, rozmarinval vagy kakukkfűvel. Ezután kelessze a tésztát még egyszer kb. 5-10 percig. Végül tolja az előmelegített sütőbe, a középső sínre (alsó-felső sütés: 200°C ; légkeveréses: 180°C), és süsse kb. 12-15 perc alatt ropogósra, aranybarnára. Sütés után hagyja a grissinit jól kihűlni.

Margherita pizza

Hozzávalók a tésztához (átmérőtől és vastagságtól függően kb. 2 pizzához):

400 g búzaliszt, 1/2 kocka friss élesztő (kb. 20 g), 1 csipet cukor, 250 ml langyos víz, 1 tk. só, 2 ek olívaolaj

Hozzávalók a feltéthez:

750 g érett paradicsom, frissen őrölt feketebors, só, 1 tk. szárított oregánó, 200 g bivaly mozzarella, 50 g pecorino (olasz juhsajt), 4 ek. olívaolaj, 1 csokor rukkola, 10 kocktélparadicsom

Ezenkívül: liszt a tészta megszórásához

Elkészítés:

- Tegye a lisztet egy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, szórjon rá egy kevés cukrot, majd keverje simára 125 ml langyos vízzel és egy kevés liszttel. Hagyja a kovászt letakarva, egy meleg helyen legalább 15 percig kelni.

- A szélén található lisztet adjon 1 tk. sót és 2 ek. olajat, és mindezt gyúrja össze 125 ml langyos vízzel kb. 10 percen keresztül, amíg csillogó, sima tésztát nem kap. Hagyja a tésztát letakarva, egy meleg helyen legalább 30 percig kelni.
- Eközben a paradicsomszószhoz távolítsa el a paradicsomok szárát. Egy pillanatra forrázza le a paradicsomokat, húzza le a héjukat, majd aprítsa fel őket. Melegítsen fel 2 ek. olívaolajat egy edényben, tegye bele a paradicsomot, és alkalmanként megkeverve párolja 15 percig, amíg a nedvesség egy kissé elpárolog belőle. Fűszerezze erőteljesen sóval, borssal és oregánóval. Hagyja a szószot kihűlni. Szeletelje fel a mozzarellát, és reszelje le a pecorinót.
- A grillrácstól tolja a sütő legalsó sínjébe, és melegítse elő a sütőt kb. 30 percig 230°C -ra alsó-felső sütéssel. A kelt tésztát gyúrja át újra, majd felezze meg. Nyújtsa ki mindkét felét egy kerek lepénnyé (kb. 25 cm átmérő), a szélét hagyja egy kicsit vastagabbra. Helyezze a lepényt a szilikon sütőlapra, és kenje meg paradicsomszósszal. Tegye rá a mozzarellát és a reszelt pecorino sajtot, majd csepegtessen rá egy kevés olívaolajat. Kelessze a pizzát letakarva 10 percig. Helyezze a pizzát a sütőlap segítségével a grillrácsra, és süsse a sütőben kb. 10 percig. Eközben készítse elő a másik pizzát, rakja meg úgy, mint az elsőt.
- Mossa meg és csepegtesse le a rukkolát, vágja le a durvább szárazakat, a leveleket tépkedje szét. A kocktélparadicsomokat mossa meg és felezze el. Vegye ki a kész pizzát a sütőből, szórja meg rukkolával, és tegye rá a kocktélparadicsomok felét. Süsse meg a második pizzát is a sütőben, majd tegye rá a rukkolát és a kocktélparadicsomot.

Rozmaringos foccacia

Hozzávalók:

8 rozmaring ág, 150 ml langyos víz, 1/2 kocka friss élesztő (kb. 20 g), 225 g liszt, 1/2 tk. só, 2 csipet durva tengeri só, 7-8 ek. olívaolaj

Ezenkívül: egy kevés liszt a tészta megszórásához

Elkészítés:

- Mossa meg és csepegtesse le a rozmaringot, szedegesse le a leveleket a szárról, majd aprítsa fel. Oldja fel az élesztőt langyos vízben, majd a liszttel, 1/2 tk. sóval, a rozmaring felével és 2 ek. olívaolajjal együtt dolgozza sima tésztává. Egy meleg helyen lefedve kelessze még kb. 15-30 percig.
- Ezután még egyszer gyúrja át röviden a tésztát, majd nyújtsa ki szögletesre (kb. 20×30 cm) a sütőlapon. Nyomkodjon bele lyukakat egy fakanál nyelével, majd kelessze a tésztát további 10 percig.
- Ezután kenje meg 3-4 ek. olívaolajjal, és szórja meg a tengeri sóval és a maradék rozmaringgal. A kenyértésztát a sütőlappal együtt helyezze egy tepsire, permetezzen rá egy kis vizet, majd süsse az előmelegített sütőben (alsó-felső sütésnél: 200°C ; légkeveréses: 175°C) kb. 10-15 percig. Ezután vegye ki, és csepegtessen rá kb. 2 ek. olajat. Konyharuhával letakarva hagyja kihűlni.

Cantuccini

Hozzávalók kb. 55 darabhoz:

200 g egész mandula (blansírozott), 250 g liszt, 175 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só, 1 tk. sütőpor, 2 tojás (M-es méret), 25 g vaj, 12 csepp keserűmandula aroma, 2 ek. mandulalikőr

Elkészítés:

- Pirítsa meg enyhén a blansírozott mandulát egy serpenyőben, zsiradék nélkül. Keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, sót és a sütőport egy keverőtálban. Adja hozzá a tojást, vajat, keserűmandula aromát és mandulalikőrt, majd gyúrja az egésszel sima tésztává. Ezután gyúrja bele a mandulát is. Tegye a tésztát kb. fél órára a hűtőszekrénybe.
- Helyezze a szilikon sütőlapot egy tepsire, készítsen rajta a tésztából 5 hosszúkas hengert, kb. 5 cm átmérővel, és helyezze őket egymás mellé egymástól kis távolságra.
- Süsse az előmelegített sütőben (alsó-felső sütés: 200°C ; légkeveréses: 175°C) kb. 10-15 percig. Ezután hagyja kihűlni a hengereket, majd szeletelje fel ferdén, kb. 1,5 cm vastag szeletekre. Helyezze vissza a szeleteket a sütőlapra, majd süsse még egyszer kb. 8 percig

tr**Kullanım ile ilgili önemli bilgiler**

- Silikon pişirme altlığı hamur açmak ve pişirme kağıdına alternatif olarak kullanım için uygundur. Altlığı pişirme kağıdı yerine kullandığınızda örn. pişirme kalıpları için keserek gerekli boyuta küçültebilirsiniz.
-  +230°C
-30°C Pişirme altlığı -30 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Pişirme altlığı sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
-   Pişirme altlığını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırının zeminine veya diğer ısı kaynaklarının üzerine bırakmayın.
-  Pişirme altlığının üzerinde keskin bir bıçakla kesme işlemi yapmayın ve üzerinde sivri veya keskin nesneler kullanmayın. Silikon altlık böylece zarar görebilir.
- Pişirme altlığını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahrış edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Pişirme altlığı, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
-   Pişirme altlığı mikrodalga fırında ve derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Pişirme altlığın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp pişirme altlığın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Tarifler**Grissini****Yaklaşık 20 adet için malzemeler:**

1/4 küp taze maya (yakl. 10 g), 150 ml ılık su, 1 TK tuz, 2 YK zeytinyağı,
300 g buğday unu tip 550, susam, haşhaş, kurutulmuş biberiye,
kekik veya diğer baharatlar

Hazırlanışı:

- Mayayı 150 ml ılık suyun içinde çözün. Un, zeytinyağı, tuz ve maya suyunu bir karıştırma kabına koyun ve düz bir hamur haline getirin. Üstü kapalı bir şekilde sıcak bir yerde yakl. 30 dakika kabarmasını bekleyin.
 - Hamuru dinlendirdikten sonra tekrar iyice yoğurun. Ardından silikon pişirme altlığının üzerinde yakl. 5 mm kalınlığında açın ve dikkatlice 5 mm genişlikte ve yakl. 15 cm uzunlukta çubuklar şeklinde kesin. Pişirme altlığını hamur çubuklarla birlikte bir fırın tepsisine koyun.
 - Hamur çubuklarının üzerine su sürün ve isteğe göre üzerine susam, haşhaş, biberiye veya kekik serpin. Ardından tekrar hamurun yakl. 5-10 dakika kabarmasını bekleyin. Ardından önceden ısıtılmış fırının orta rayına (üst/alt ısıtılmalı: 200 °C; turbo ayarı: 180 °C) yerleştirin ve yakl. 12-15 dakika çıtır altın sarısı olana kadar pişirin.
- Pişirme süresinden sonra hazırlanmış Grissini'yi iyice soğuması için bekletin.

Margherita pizza**Hamur için malzemeler (yakl. 2 pizza için çap ve kalınlığına göre):**

400 g buğday unu tip 405, 1/2 küp taze maya (yakl. 20 g), 1 tutam şeker,
250 ml ılık su, 1 TK tuz, 2 YK zeytinyağı

Kaplama için malzemeler:

750 g tamamen olgun iri domates, değirmenden geçirilmiş karabiber,
tuz, 1 TK kurutulmuş keklikotu, 200 g mozzarella di bufala, 50 g pecorino
(ital. koyun peyniri), 4 YK zeytinyağı, 1 tutam roka, 10 kiraz domates

Ayrıca: serpmek için biraz un

Hazırlanışı:

- Unu bir büyük kabın içine koyun ve ortasına bir çukur açın. Mayayı parçalayarak içine ekleyin, üzerine şeker serpin ve 125 ml ılık su ve biraz un ile düzleşene kadar karıştırın. Hamurun üstü kapalı olacak bir şekilde sıcak bir yerde en az 15 dakika kabarmasını bekleyin.
- Unun kenarına 1 tatlı kaşığı tuz ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve hepsini 125 ml ılık su ile hamur parlak ve yumuşak olana kadar 10 dakika boyunca yoğurun. Maya hamurunun üstü kapalı bir şekilde sıcak bir yerde yakl. 30 dakika kabarmasını bekleyin.

- Bu sırada domates sosu için domateslerin saplarını ayıklayın. Domateslerin üzerine kısaca kaynar su dökün, soyun ve kesin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı bir tencerede ısıtın, domatesleri ekleyin ve sıvı buharlaşana kadar açık bir şekilde arada karıştırarak 15 dakika pişirin. Yeterince tuz, karabiber ve keklikotu ekleyin. Domates sosunun soğumasını bekleyin. Mozzarella peynirini dilimleyin ve pecorino peynirini rendeleyin.
- Izgarayı fırının en alt rayına yerleştirin ve fırını 230 °C üst/alt ısıtılmalı yakl. 30 dakika önceden ısıtın. Maya hamurunu tekrar yoğurun ve ikiye bölün. Yarı parçaları yuvarlak şekilde (yakl. 25 cm çap) açın ve kenarları biraz daha kalın bırakın. Yuvarlak bir hamuru silikon pişirme altlığına koyun ve üzerine domates sosunu sürün. Mozzarella dilimlerini yerleştirin, pecorinoyu üzerine serpin ve biraz zeytinyağı ile ıslatın. Pizzanın üstü kapalı olacak bir şekilde 10 dakika kabarmasını bekleyin. Malzemeli yuvarlak hamuru pişirme altlığının yardımıyla ızgaraya koyun ve fırında yakl. 10 dk pişirin. Bu sırada ikinci yuvarlak hamuru hazırlayın ve ilki gibi üzerini kaplayın.
- Rokayı yıkayın ve bir bezle kurulayın, kaba sapları kesin ve yaprakları küçük parçalara koparın. Kiraz domatesleri yıkayın ve ikiye bölün. Pişen pizzayı fırından çıkarın, üzerine biraz roka serpin ve kiraz domateslerinin yarısını üzerine dağıtın. İkinci yuvarlak hamuru da fırında pişirin ve ardından üzerine roka ve domatesleri koyun.

Biberiyeli Focaccia**Malzemeler:**

8 dal biberiye, 150 ml ılık su, 1/2 küp taze maya (yakl. 20 g), 225 g un,
1/2 TK tuz, 2 tutam kaba deniz tuzu, 7-8 YK kaliteli zeytinyağı

Ayrıca: serpmek için biraz un

Hazırlanışı:

- Biberiyeyi yıkayın bir bezle kurulayın, ardından sapındaki dikenleri ayıklayın ve ince doğrayın. Mayayı ılık suda çözün ve un, 1/2 tatlı kaşığı tuz, biberi-yenin yarısı ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını pürüzsüz bir hamur şeklinde yoğurun. 15-30 dakika boyunca üstü kapalı bir şekilde sıcak bir yerde kabarmasını bekleyin.
- Ardından hamuru tekrar kısaca yoğurun ve pişirme altlığının üzerine dikdörtgen şeklinde (yakl. 20x30 cm) açın. Tahta kaşık sapıyla üst kısmına delikler açın ve 10 dakika daha kabarmasını bekleyin.
- Ardından üzerine 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı damlatın, deniz tuzu ve geri kalan biberiyeyi ekleyin. Ekmek hamurunu pişirme altlığıyla birlikte bir fırın tepsisine koyun, üzerine su püskürtün ve önceden ısıtılmış fırında (üst-/alt ısıtılmalı: 200 °C; turbo ayarı: 175 °C turbo ayarda yakl. 10 -15 dakika pişirin. Ardından çıkarın ve yakl. 2 yemek kaşığı yağ damlatın. Kurulama beziyle üstünü kapatın ve soğumasını bekleyin.

Cantuccini**Yakl. 55 Cantuccini için malzemeler:**

200 g badem çekirdeği (kaynatarak ağartılmış), 250 g un, 175 g şeker,
1 paket vanilya şekeri, 1 tutam tuz, 1 TK kabartma tozu, 2 yumurta (orta boy),
25 g tereyağı, 12 damla bitter badem aroması, 2 yemek kaşığı badem likörü

Hazırlanışı:

- Kaynatarak ağartılmış badem çekirdeklerini yağsız bir şekilde bir tavada hafifçe kızartın. Un, şeker, vanilya şekeri, tuz ve kabartma tozunu bir karış-tırma kabında karıştırın. Yumurta, tereyağı, bitter badem aroması ve badem likörünü ekleyin ve pürüzsüz bir hamur şeklinde yoğurun. Ardından badem-leri ekleyerek karıştırın. Hamuru yakl. 1/2 saat buzdolabında bekletin.
- Silikon pişirme altlığını bir fırın tepsisinin üzerine koyun, hamuru üzerinde çapı yakl. 5 cm olan beş uzun rulo haline getirin ve biraz mesafe bırakarak yan yana koyun.
- Önceden ısıtılmış fırında (üst/alt ısıtılmalı: 200 °C; turbo ayarı: 175 °C turbo ayarda yakl. 10-15 dakika pişirin. Ardından ruloları soğutun ve çapraz bir şekilde yakl. 1,5 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri düz bir şekilde tekrar tepsie koyun ve tekrar yakl. 8 dakika pişirin.