mod. G10204

REZEPTBUCH

CHEF VALERIO LA ROSA

40
EXKLUSIVE
REZEPTE

PIZZA PRO 2 MINUTI

G FERRARI

REZEPTINDEX

PIZZEN, FOCACCIA und HERZHAFTE KUCHEN.....**s. 2**
Römische Pfannenpizza.....s. 2
Teig kneten, dehnen und falten.....s. 2
Mini-Pizzen aus römischen Bäckereien.....s. 3
Rutiello-Pizza.....s. 4
Flüssige Pizza.....s. 5
Focaccia aus Bari.....s. 6
Sizilianischer Cudduruni.....s. 7
Schiacciata.....s. 8
Pariser Pizza (herzhafter pie).....s. 9
Olivenfocaccia.....s. 10
Zwiebel-focaccia.....s. 11
Focaccia piumino (weiche Focaccia).....s. 12
Kartoffel-Millefeuille.....s..13
Schiacciata aus Kartoffeln.....s..14
Knuspriges Kartoffelbrot.....s. 15
Quiche mit gemüse und pancetta (oder Speck).....s.16
Aubergine Parmigiana.....s.17
Fleisch nach Pizzaiola-Art.....s. 18
BROT und GESÄUERTES.....**s. 19**
Milchbrötchen (Buns).....s. 19
Französische Baguettes.....s.20
Olivenbrot-Stangen.....s.21
Panuozzi.....s. 22
Spinat Hamburgerbrötchen.....s. 23
Brezeln.....s. 24
NACHTISCHE.....**s. 25**
Frangipane Tarte mit Erdbeeren.....s. 25
Lingue di Procida (Süße Zungen von Procida).....s. 26
Torta Caprese.....s. 27
Biskuitrolle.....s. 28
Milchcreme Wolkenkuchen.....s. 29
Flauti.....s. 30
Vanillepudding.....s. 31
Migliaccio Ricotta- und Semolina Kuchen.....s. 32
Nastrine (Blätterteig-Brioche).....s. 33
Blätterteig-Palmiers.....s. 34
Maritozzi (Römische Milchbrötchen).....s. 35
Orangen Brioche Schnecken.....s. 36
Wiener Gebäck aus Messina.....s. 37
Brioche mit Haselnuss-Schokolade.....s. 38
Apfelkuchen.....s. 39
Macarons.....s.40
Pan Gocciole (Schokoladenstückchen-Brötchen).....s.41

RÖMISCHE PFANNENPIZZA

Bereiten Sie diese Pizza für Ihren Abend mit Freunden vor.

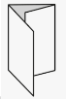
ZUTATEN
500g Mehl typ 0/00 340w
400g Wasser
15g Öl
2g Bierhefe

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel, außer dem Salz, das am Ende hinzugefügt werden muss, wenn die Mischung bereits kompakt ist. Es wird empfohlen, das Wasser während des Knetens nach und nach hinzuzufügen.
Sobald ein schöner homogener Teig entstanden ist, lassen Sie den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen und anschließend 20 Stunden im Kühlschrank.
Am nächsten Tag den Teig in 300 g-Portionen teilen und weitere 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 250°C.
Rollen Sie den Pizzateig aus, belegen Sie ihn nach Belieben und backen Sie ihn 15 Minuten bei 250 C.

Teig falten Anleitung

Das Falten ist der Vorgang der Teigbearbeitung, bei dem der Teig mehrfach über sich selbst gefaltet wird. Dadurch gewinnt er an Höhe und verbessert seine Struktur
Wenn das Rezept Falten erwähnt, führen Sie die folgenden Vorgänge aus:

2 Falten: Der Teig wird in der Mitte gefaltet.
3 Falten: Der Teig wird in Drittel gefaltet, wobei das letzte Drittel über die anderen beiden gelegt wird. 

4 Falten: Der Teig wird einmal nach rechts, einmal nach links und dann in der Mitte gefaltet.

MINI-PIZZEN AUS RÖMISCHEN BÄCKEREIEN

Zutaten:
Für den Teig:
500g mittelstarkes Mehl (einschließlich typ 00)
300g Wasser
10g frische Brauhefe oder 3g Trockenhefe
30g natives Olivenöl extra
10g feines Salz

Für den Belag:
300g geschälte Tomaten
Natives Olivenöl extra nach Geschmack
oregano und feines Salz nach Geschmack

VORBEREITUNG
Vermengen Sie das Mehl mit dem Wasser und der Hefe.
Fügen Sie nach dem Formen des Teigs das Salz und schließlich das Öl hinzu.
Kneten Sie den Teig, indem Sie ihn falten und zu einer Kugel formen
Lassen Sie ihn 2-3 Stunden gehen oder bis er sich verdoppelt hat.
Nach dem Gehen den Teig auf eine Dicke von 2/3 mm ausrollen, kleine Pizzen ausstechen und mit den pürierten geschälten Tomaten belegen, die mit Öl, Salz und Oregano gewürzt wurden.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 250°C.
Legen Sie die kleinen Pizzen mit einem Pizzaschieber in den Ofen und backen Sie sie bei 250 C für 10-12 Minuten.
Beträufeln Sie nach dem Backen die Pizzen mit extra nativem Olivenöl.

RUTIELLO-PIZZA

Zutaten für 2 runde Backbleche mit einem Durchmesser von 32 cm (Gewicht jeder Teigkugel: 450g).
450g Mehl Typ 0
100g Mehl Typ 1
50g fein gemahlenes Semolinmehl
450g Wasser
9g frische Hefe
15g Salz
10g natives Olivenöl extra

Für den Belag:
1 Glas Kirschtomaten
Frische Kirschtomaten nach Geschmack
Natives Olivenöl extra nach Geschmack
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:
Geben Sie alle Mehle und 360g Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine. Lassen Sie es bei niedriger Geschwindigkeit weniger als 5 Minuten lang laufen.
Lassen Sie den Teig, abgedeckt, mindestens 1 Stunde ruhen.
In der Zwischenzeit lösen Sie die gesamte Hefe im verbleibenden Wasser (90g) auf.

Nach der Ruhezeit des Teigs fügen Sie das gesamte Salz hinzu und kneten bei niedriger Geschwindigkeit.
Nach ein paar Minuten beginnen Sie, die Wasser-Hefe-Lösung in etwa 3 Portionen hinzuzufügen, während Sie die Geschwindigkeit der Maschine leicht erhöhen.
Fügen Sie kein Wasser hinzu, bis das vorherige vollständig absorbiert ist.
Fügen Sie zuletzt das Öl hinzu, bis ein homogener Teig entsteht.

Kippen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche, falten Sie ihn und formen Sie ihn zu einer glatten Kugel.
Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 weitere Male und lassen Sie ihn abgedeckt 2 Stunden ruhen, bis er sich verdoppelt hat.
Nach der Gehzeit bringen Sie den Teig auf eine mit 50g fein gemahlenes Semolinmehl bestäubte Arbeitsfläche und teilen ihn in zwei gleich große Portionen (ca. 450 g jeweils)
Falten Sie die beiden Teiglinge, formen Sie sie zu runden Bällen und lassen Sie sie weitere 2 Stunden in geölten, abgedeckten Behältern ruhen, bis sie sich verdoppelt haben
Die Teigbälle auf einer großzügigen Menge fein gemahlenem Semolinmehl ausrollen und auf ein Backblech legen.
Großzügig belegen und backen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C. Bei 250 Grad etwa 20 Minuten backen.

FLÜSSIG PIZZA

Zutaten:
300g Wasser
300g Mehl Typ 0
10g Trockenhefe für herzhafte Gerichte
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Honig
1 Esslöffel natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG:
Gießen Sie das Wasser in eine Schüssel und mischen Sie Salz und Honig ein. Lassen Sie das Salz gut auflösen.
Fügen Sie das Olivenöl hinzu, verrühren Sie alles gut und arbeiten Sie nach und nach das Mehl Typ 0 ein (dabei ständig rühren).
Zum Schluss die Hefe hinzufügen.
Alles gut mischen und schlagen, bis Sie eine flüssige Masse erhalten.
In ein leicht geöltes Backblech geben, das mit einer dünnen Schicht Semolinmehl bestäubt ist.
Den Pizzateig gleichmäßig verteilen, mit Tomatensauce belegen und backen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Bei 250 Grad etwa 20 Minuten backen.
Mozzarella hinzufügen und etwa 15 Minuten bei 210 Grad weiterbacken.

FOCCACIA AUS BARI

Zutaten:
200g Mehl
100g Semolinmehl
190ml lauwarmes Wasser
1/2 Esslöffel Salz
1 Teelöffel Honig/Zucker
10g Hefe
80g Kartoffeln (rohes Gewicht)
natives Olivenöl extra

Für den Belag:
Reife Tomaten
Salz, Oregano
Baresan-Oliven (ca. 20)
Natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG:
Lösen Sie die Hefe und den Honig im lauwarmen Wasser auf.
Kochen Sie die Kartoffel.
Kneten Sie in einer Schüssel das Mehl, das Semolinmehl und die gekochte Kartoffel mit dem Wasser.
Fügen Sie das Salz, das Öl und das restliche Wasser hinzu und kneten Sie weiter, bis ein glatter Teig entsteht.
Geben Sie etwas Olivenöl in eine 31-32 cm Backform und legen Sie den Teig hinein.
Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn etwa 2,5 Stunden gehen.
Nehmen Sie den Teig, fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, drehen Sie ihn um und drücken Sie ihn gut flach.
Belegen Sie die Focaccia mit reichlich reifen Tomaten, Baresan-Oliven und anderen gewünschten Belägen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Bei 250 C etwa 25-30 Minuten backen, bis die Focaccia goldbraun ist.

SIZILIANISCHER CUDDURUNI

Traditionelles Brot-Focaccia aus Lentini in Sizilien, ein altes Bauernrezept.

Zutaten für den Teig:
320g fein gemahlenes Semolinmehl
100g Mehl Typ 00
250ml Wasser
10g frische Hefe oder 7g Trockenhefe
10g Salz

Für die Füllung:
500g Zwiebeln
400g Würstchen
150g Primo Sale Käse
100g schwarze Oliven
50g Tomatenpassata
Salz nach Geschmack
Natives Olivenöl extra nach Geschmack

ZUBEREITUNG:
Mischen Sie alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche.
Kneten Sie etwa 10 Minuten, bis sich eine Teigkugel bildet, und lassen Sie sie 3 Stunden gehen, bis sie sich verdoppelt hat.
Teilen Sie den Teig in zwei Hälften.
Formen Sie zwei große Scheiben und füllen Sie diese mit den gegarten Zwiebeln, Käse, gekochten Würstchen, Oliven, Tomatenpassata, Salz und Öl. (Lassen Sie die Zwiebeln und Würstchen vor dem Füllen gut von den Flüssigkeiten abtropfen.)
Falten Sie die Scheiben zu einer Halbmondform und drücken Sie die Ränder wie einen Zopf zusammen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 200°C
Backen Sie die Cudduruni bei 200°C etwa 15 Minuten, bis sie die klassische goldene Farbe von Brot erreicht haben.

SCHIACCIATA

Zutaten:
1kg Mehl W280
10g frische Hefe
450ml Wasser

Für die Auffrischung des Teigs
350ml Wasser
3g Hefe
10g Malz
30g Salz

ZUBEREITUNG:
Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und lösen Sie die Hefe in einer anderen Schüssel im Wasser auf
Kombinieren und vermengen Sie die beiden Mischungen von Hand oder in einer Küchenmaschine, bis ein krümeliger Teig entsteht. Stellen Sie den Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag geben Sie den Teig zurück in die Küchenmaschine und fügen die Auffrischungszutaten hinzu: Hefe, Malz und ein Drittel des Wassers (ca. 120 ml).
Kneten Sie den Teig und fügen Sie, wenn das Wasser aufgenommen ist, ein weiteres Drittel des Wassers hinzu.
Arbeiten Sie weiter am Teig und fügen Sie, wenn das Wasser absorbiert ist, das letzte Drittel des Wassers hinzu.
Kneten Sie weiter, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt.
Geben Sie den Teig auf eine Arbeitsfläche, formen Sie ihn von Hand zu einer Teigkugel und lassen Sie ihn gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 4 Stunden).
Teilen Sie den Teig in Stücke von etwa 500g, formen Sie sie von Hand zu Teigkugeln und lassen Sie sie erneut gehen, bis sie sich verdoppelt haben (ca. 2 Stunden).

Legen Sie mit Hilfe von Semolinmehl die 500g Teigkugel auf ein 31-32 cm Backblech und formen Sie sie zu einem Fladen.
Sie können eine unregelmäßige Oberfläche erzeugen, indem Sie mit den Fingern drücken, mit einer Gabel Löcher machen oder mit einem Messer ritzen. Fetten Sie die Oberfläche mit Öl ein

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Bei etwa 250°C. 12-15 Minuten backen.

PARISER PIZZA

Die 'Parigina' ist eine auf einem Blech gebackene Pizza, die mit einer Schicht Blätterteig belegt ist
Lassen Sie uns gemeinsam loslegen!

Zutaten:
400g Mehl Typ 00
270ml Wasser
5g frische Brauhefe
13g natives Olivenöl extra
10g Salz

ZUBEREITUNG:
Bereiten Sie den Teig vor, indem Sie das Mehl, die Hefe und das Wasser nach und nach kombinieren
Kneten Sie den Teig von Hand oder mit einer Küchenmaschine und fügen Sie dann das Salz und das Olivenöl langsam hinzu
Falten Sie den Teig mehrmals und lassen Sie ihn 4/5 Stunden in einem abgedeckten, geölten Behälter gehen.
Formen Sie den Teig auf etwas Semolinmehl und legen Sie ihn auf ein mit leicht geöltem Backpapier ausgelegtes Backblech (31–32 cm).
Belegen Sie ihn mit Tomaten, Mozzarella, geräucherter Scamorza und Kochschinken
Decken Sie die Füllung mit einem Blatt Blätterteig ab und versiegeln Sie die Ränder gut.
Bestreichen Sie die Oberfläche mit verquirltem Ei und stechen Sie sie mit einer Gabel ein.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Backen Sie die Parigina bei 250 °C. für 10–15 Minuten.
Decken Sie sie dann mit Aluminiumfolie ab, um ein Überbräunen zu vermeiden, und backen Sie weitere 20 Minuten bei 200 °C.
Jetzt bleibt nur noch, Ihre Parigina zu genießen!

OLIVENFOCACCIA

ZUTATEN:
Poolish:
150g Mehl w280
150ml Wasser
1.5g frische Brauhefe

Restliche Zutaten:
320g Mehl Typ 1
3g frische Brauhefe
10g Salz
200ml Wasser

ZUBEREITUNG:
Bereiten Sie das Poolish vor, indem Sie alle Zutaten in einer Schüssel kombinieren. Mischen Sie, bis ein flüssiger Teig entsteht, decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur (ca. 20 °C.) 20 Stunden ruhen.

Geben Sie am nächsten Tag das Poolish, das Mehl und die Hefe in die Küchenmaschine.
Beginnen Sie bei niedriger Geschwindigkeit und fügen Sie das Wasser tropfenweise hinzu, wenn das vorherige vollständig absorbiert ist.
Sobald der Teig beginnt, sich zu formen, fügen Sie das Salz und das restliche Wasser hinzu.
Verarbeiten Sie den Teig weiter, bis er glatt und elastisch ist.Geben Sie ihn auf eine Arbeitsfläche und formen Sie ihn durch Falten zu einer Kugel.
Lassen Sie den Teig gehen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 2 Stunden)
Ölen Sie die Oberfläche, verteilen Sie den Teig auf dem vorbereiteten Backblech, fügen Sie reichlich Oliven hinzu und bestreuen Sie ihn mit einer Prise Salz.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 220°C.
Backen Sie die Focaccia bei 220 °C. für 15/20 Minuten.

Lassen Sie die Focaccia abkühlen und genießen Sie Ihre fantastische Focaccia!

ZWIEBEL FOCACCIA

Zutaten für 6 Focaccia:
1kg Manitoba-Mehl
800 ml Wasser
60g natives Olivenöl extra
7g trockene Brauhefe
30g Salz
8 Zwiebeln

ZUBEREITUNG:
Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel.
Fügen Sie nach und nach die Hälfte des Wassers hinzu und mischen Sie, dann fügen Sie die Hefe hinzu und rühren Sie weiter, bis das gesamte Wasser eingearbeitet ist.
Fügen Sie zuletzt Salz und natives Olivenöl extra hinzu.
Der Teig ist sehr feucht: Wenn Sie nicht daran gewöhnt sind, ihn zu handhaben, lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren.

Falten Sie den Teig in zwei und lassen Sie ihn dann 15 Minuten ruhen.
Führen Sie die Falt- und Ruheoperation insgesamt 4 Mal durch.
Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn in den ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht 3 bis 4 Stunden gehen.
Teilen Sie den Teig in 300g schwere Stücke und lassen Sie sie weitere 2 Stunden ruhen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in einem Schuss nativem Olivenöl extra 10 bis 15 Minuten anbraten. Lassen Sie sie vor der Verwendung abkühlen.
Rollen Sie die Teigstücke aus, legen Sie sie auf ein mit nativem Olivenöl extra bestrichenes Backblech (31-32 cm) und belegen Sie sie mit den angebratenen Zwiebeln.
Fügen Sie zusätzlich natives Olivenöl extra hinzu

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 300°C.
Backen Sie bei 300 °C etwa 15 Minuten.

FOCACCIA PIUMINO (weiche Focaccia)

Zutaten:
600g Mehl typ 00
20g Zucker
5g Trockene Brauhefe
80g Pflanzenöl (oder weiche Butter)
300g Milch
15g Salz
1 Ei
1 Ei (zum Bestreichen)

Zutaten für die Füllung:
250g Kochschinken
130g Mozzarella
200g Edamer

ZUBEREITUNG:
Lösen Sie die Hefe in der Milch mit dem Zucker auf und gießen Sie sie dann über das Mehl. Beginnen Sie mit dem Kneten.
Schlagen Sie das Ei auf und verquirlen Sie es mit einer Gabel, dann fügen Sie es zum Teig hinzu.
Fügen Sie das Pflanzenöl und das Salz hinzu und kneten Sie weiter, bis Sie einen schönen, weichen und elastischen Teig haben.

Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie den Teig 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht ruhen.
Teilen Sie den Teig nach der Gehzeit in zwei Hälften.
Breiten Sie die beiden Rechtecke mit den Händen über das geölte Backpapier aus und legen Sie das erste auf ein Backblech.

Füllen Sie den Teig mit dem Kochschinken und der Mozzarella.
Legen Sie den anderen Teig darauf und verschließen Sie die Ränder gut.
Machen Sie mit einem glatten Messer Schnitte, um nicht zu kleine Quadrate zu erzeugen.
Setzen Sie den Edamerkäse in die Schnitte ein, um den "Dauneneffekt" zu erzielen.
Decken Sie die Focaccia mit Folie ab und lassen Sie sie 30 Minuten gehen.

Bestreichen Sie die Oberfläche mit dem Ei.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 200°C.
Stellen Sie das Backblech in den Ofen und backen Sie 20-25 Minuten bei 200 °C.
Nehmen Sie die Focaccia aus dem Ofen und lassen Sie sie vor dem Servieren abkühlen.

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

ZUTATEN:
4 Kartoffeln
55g Butter
15ml Olivenöl
30g geriebener Parmesan käse
Rosmarin
Salz (nach dem Kochen hinzufügen)

ZUBEREITUNG:
Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Scheiben, idealerweise mit einer Mandoline.
Vermengen Sie die geschmolzene Butter, das Öl, den Parmesan und den Rosmarin in einer Schüssel.
Mischen Sie alles schnell, fügen Sie die Kartoffeln hinzu und rühren Sie erneut um, um sie mit den Aromen zu umhüllen.
Legen Sie die Kartoffeln mit leichtem Druck in eine Muffinform.
Ordnen Sie die Muffinformen auf einem 31–32 cm großen Blech an.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Backen Sie etwa 1 Stunde bei 180 °C., dabei mit Folie abdecken, um ein Verbrennen zu verhindern.

SCHIACCIATA AUS KARTOFFELN

ZUTATEN für den Kartoffelbrei:
600g Kartoffeln
130g Mehl Typ 00
80g Wasser
1 Esslöffel gehackter Rosmarin
25g Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer nach Geschmack
40g geriebener Parmesan käse
40g geriebener Pecorino Käse

Für den Belag:
20g geriebener Parmesan käse
20g geriebener Pecorino Käse
Natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:
Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in feine Streifen.
Fügen Sie Parmesan, Pecorino, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Mehl, Öl und Wasser hinzu.
Vermischen Sie die Zutaten gut.

Geben Sie die Mischung auf ein gefettetes 31-32 cm Backblech und decken Sie sie mit Kartoffelscheiben ab.
Würzen Sie mit Öl, Salz, Pfeffer und den geriebenen Käsesorten.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 220°C.
Backen Sie etwa 40 Minuten bei 220 °C., bis sie goldbraun ist.

KNUSPRIGES KARTOFFELBROT

Zutaten:
5 Kartoffeln
80g Geriebener Parmesankäse
200g Mehl Typ 00
300g kaltes Wasser
Natives Olivenöl extra, falls erforderlich
5g feines Salz
Frischer Rosmarin oder Ihre Lieblingskräuter, falls gewünscht.

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie in einer großen Schüssel Mehl, kaltes Wasser, geriebenen Parmesan, einen Schuss extra natives Olivenöl und eine Prise Salz, bis eine glatte und homogene Mischung entsteht. Schneiden Sie die Kartoffeln mit einer Mandoline dünn. Arbeiten Sie die geschnittenen Kartoffeln vorsichtig in den Teig ein und rühren Sie gründlich um, bis die Kartoffeln gut integriert sind.
Gießen Sie die Kartoffel-Teigmischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht geöltes 31-32 cm Backblech und verstreichen Sie sie, um ein Ankleben zu verhindern.
Achten Sie darauf, dass die Mischung gleichmäßig im Blech verteilt ist. Für zusätzlichen Geschmack können Sie etwas extra natives Olivenöl darüberträufeln und einige frische Rosmarinblätter (oder Kräuter Ihrer Wahl) daraufstreuen.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 200°C.
Backen Sie etwa 40 Minuten bei 200 °C., bis das Brot knusprig und goldbraun ist.

QUICHE mit GEMÜSE und PANCETTA

Diese Quiche ist eine köstliche herzhafte Tarte mit einer kräftigen Füllung aus Gemüse und Pancetta (wenn Sie keine Pancetta finden, verwenden Sie Bacon oder Speck). Sie können sie heiß, bei Zimmertemperatur oder kalt servieren. Worauf warten Sie noch? Probieren Sie es einfach aus!

Zutaten für den boden:
150g Mehl typ 00
75g Butter
40g kaltes Wasser
1 gestrichener Teelöffel Salz
Oder 230g Mürbeteig

Für die Füllung:
Karotte (klein) 1 -Zucchin i (klein) 1 - Frische Zwiebel 1 - Aubergine (klein) 1 - rote Paprika ½ - gelbe Paprika ½ - Lauch 1- Gran Padano gerieben 100g - Räucherpancetta 150g (oder Speck) Frische flüssige Sahne 200ml - Natives Olivenöl extra 2 Esslöffel - Salz nach Geschmack - Schwarzer Pfeffer nach Geschmack - Muskatnuss nach Geschmack - Butter 40g - Eier 3

ZUBEREITUNG:
Mürbeteig kann fertig gekauft oder wie folgt zubereitet werden:
Das Mehl und die weiche Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben undbei Stufe 1 2½ Minuten lang verrühren. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 2 und fügen Sie in den nächsten 2 Minuten nach und nach kaltes Wasser hinzu Sobald das Wasser absorbiert ist, fügen Sie das Salz hinzu und rühren Sie weitere 3 Minuten. Lassen Sie den Teig 40 Minuten lang im Kühlschrank ruhen, eingewickelt in Frischhaltefolie.

Bereiten Sie das Gemüse vor: Schälen Sie die Karotte und schneiden Sie sie in kleine Würfel; würfeln Sie die Zucchini und Auberginen; entfernen Sie die Kerne aus den Paprika und schneiden Sie diese in kleine Stücke; schneiden Sie den Lauch in Ringe. Hacken Sie die Frühlingszwiebel und braten Sie sie in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl an; wenn sie goldbraun ist, fügen Sie das gehackte Gemüse (außer dem Lauch) hinzu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und garen Sie etwa 10 Minuten (das Gemüse sollte leicht gegart, aber nicht vollständig durch sein).
Schmelzen Sie in einer anderen Pfanne die Butter; fügen Sie die Lauchringe hinzu und braten Sie sie 5 Minuten an, dann fügen Sie die gewürfelte Pancetta hinzu. Garen Sie weitere 5 Minuten.
Vermengen Sie in einer großen Schüssel die Sahne und die 3 Eier; vermischen Sie die Zutaten gut mit einem Schneebesen. Fügen Sie den geriebenen Grana Padano, das sautierte Gemüse, die Lauch-Pancetta-Mischung sowie Pfeffer und Muskatnuss hinzu. Vermengen Sie alles gut, schmecken Sie ab und passen Sie das Salz an. Nehmen Sie den Mürbeteig aus dem Kühlschrank, rollen Sie ihn mit einem Nudelholz dünn aus und legen Sie ihn in eine Tarteform (oder Backform), wobei Sie darauf achten, dass der Teig auch die Seiten der Form bedeckt. Stechen Sie den Boden des Mürbeteigs mit einer Gabel ein und füllen Sie ihn mit der zuvor vorbereiteten Mischung. Glätten Sie die Füllung mit einem Spatel und klappen Sie dann die unbedeckten Ränder des Teigs um, um einen Rand um die Quiche zu bilden. Bestreichen Sie ihn mit Eiweiß.

Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen. Vorheizen auf 180°C. Backen Sie die Quiche mit Gemüse und Pancetta 50 Minuten bei 180 C und servieren Sie sie warm.

AUBERGINE PARMIGIANA

Zutaten:
400g Tomatenpassata
200g Mehl
300g Mozzarella
150g Parmesan käse
4 Auberginen
4 Basilikumblätter
Eine halbe Zwiebel
Pflanzenöl nach Geschmack
Natives Olivenöl extra nach Geschmack
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG:
Schneiden Sie die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben.
Legen Sie sie auf ein Backblech und bestreuen Sie sie mit Salz, um die bitteren Säfte herauszuziehen.
Reißen Sie den Mozzarella in Stücke und lassen Sie ihn in einem Sieb abtropfen. Lassen Sie ihn gut abtropfen.

Hacken Sie eine halbe Zwiebel fein und braten Sie sie in einer Pfanne mit einem Schuss nativem Olivenöl extra an. Fügen Sie dann die Tomatensauce, die zerrissenen Basilikumblätter und Salz hinzu und rühren Sie gut um.
Lassen Sie die Sauce etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.

In der Zwischenzeit spülen Sie die gesalzenen Auberginen gut ab und trocknen Sie sie gründlich.
Wenden Sie die Auberginenscheiben in Mehl, tauchen Sie sie in geschlagenes Ei und braten Sie sie in reichlich Pflanzenöl goldbraun.
Schichten Sie in einer Auflaufform abwechselnd eine Lage Auberginen, eine Kelle Sauce, Mozzarella und schließlich Parmesankäse. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Auberginen aufgebraucht.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 200°C.
Backen Sie die Parmigiana etwa 35/40 Minuten bei 200 C.
Backen Sie sie, bis sie goldbraun ist und eine knusprige Kruste hat. Richten Sie das Gericht an und dekorieren Sie es mit einem Zweig Basilikum.

FLEISCH NACH PIZZAIOLA-ART

Zutaten:
4 Rippenkoteletts vom Kalb, insgesamt etwa 600g
400g Kirschtomaten
100ml natives Olivenöl extra
2 Knoblauchzehen
salz und Oregano

ZUBEREITUNG:
Legen Sie die Koteletts auf ein 31-32 cm Backblech und geben Sie 50ml Öl auf den Boden.
Fügen Sie die restlichen Zutaten sowie die weiteren 50ml Öl hinzu.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Backen Sie die Koteletts bei 250 Grad für 20 Minuten. Entfernen Sie dann den Knoblauch und backen Sie weitere 2 bis 3 Minuten, um die Kirschtomaten leicht zu rösten

MILCHBRÖTCHEN (BUNS)

Ob Kebabs, Hamburger oder Pulled Pork – mit diesen unglaublich weichen Brötchen, die Sie in nur 2 Stunden für Ihren Pub-Abend zaubern können, werden Ihre Gäste sprachlos sein... na ja, eigentlich werden ihre Münder voll sein!

ZUTATEN:
250g Mehl type 00
20g Zucker
7g Frisch Hefe
Ein kleines ganzes Ei + 1 Eigelb
150ml Milch
5g Salz
30g Butter

ZUBEREITUNG:
Lösen Sie die Hefe in der Milch auf.
Geben Sie das Mehl in die Schüssel des Mixers, fügen Sie den Zucker und die Mischung aus Milch und Hefe hinzu.
Kneten Sie mit dem Knethaken 2 Minuten lang auf niedriger Stufe, dann erhöhen Sie die Stufe auf mittlere und kneten Sie weitere 3 bis 4 Minuten.
Fügen Sie das ganze Ei und ein Eigelb hinzu und kneten Sie weitere 5 bis 6 Minuten.
Wenn der Teig glatt und elastisch ist, fügen Sie nach und nach die Butter in kleinen Stücken zusammen mit dem Salz hinzu.
Kneten Sie den Teig so lange, bis die Butter vollständig aufgenommen ist, mindestens 15 Minuten. Falls Sie keinen Standmixer haben, können Sie den Teig auch von Hand in einer Schüssel in der gleichen Reihenfolge wie oben beschrieben zubereiten.

Geben Sie den Teig auf eine Arbeitsfläche und kneten Sie ihn von Hand, bis Sie eine glatte und gleichmäßige Kugel formen. Lassen Sie den Teig gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (etwa eineinhalb Stunden).
Teilen Sie den Teig nach etwa zwei Stunden in kleinere Stücke von 150g. Legen Sie die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes 31-32 cm Backblech und bestreichen Sie sie mit einer Mischung aus Ei und Milch.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 190°C.
Stellen Sie das Blech mit den Brötchen auf den Rost.
Backen Sie die Brötchen etwa 15 Minuten bei 190 °C. Bestreichen Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit geschmolzener Butter, um eine glänzende Oberfläche zu erhalten.

FRANZÖSISCHE BAGUETTES

Bereiten Sie Ihre köstlichen Baguettes zu und probieren Sie diese französische Spezialität.

Zutaten:
450g Weizenmehl (11-14g Protein)
50g Vollkornmehl (oder mehr Weißmehl)
10g frische Hefe (oder 4g aktive Trockenhefe)
350g Wasser
10g Salz

VORBEREITUNG
Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel, bis sie gut kombiniert sind, und lassen Sie die Mischung 15 Minuten ruhen.
Geben Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und formen Sie ihn durch Falten zu einer Kugel. Lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen (feuchten Sie die Hände leicht an, damit der Teig nicht klebt). Wiederholen Sie den Falt- und Ruheprozess 2-3 Mal.
Legen Sie den Teig zurück in die Schüssel, decken Sie ihn mit einem Deckel ab und stellen Sie ihn für 12-24 Stunden in den Kühlschrank.

Nehmen Sie den Teig vorsichtig mit einem Teigschaber aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine gut bemehlte Fläche Achten Sie dabei darauf, den Teig möglichst wenig zu entlüften.
Bringen Sie den Teig in eine lange Baguetteform, legen Sie ihn auf Backpapier, decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn 25 Minuten ruhen. Machen Sie mit einem scharfen Messer Einschnitte.

Übertragen Sie den Teig auf das vorgeheizte Blech

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 250°C.
Legen Sie das Blech auf den feuerfesten Stein und backen Sie bei 250 °C, bis die Baguettes goldbraun sind Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten auskühlen.

OLIVENBROT-STAGEN

Zutaten:
Vorteig Poolish
700g Mehl Typ 0 oder Manitoba
700 Wasser bei Zimmertemperatur
7g frische Brauhefe

Teig:
200g Mehl Typ 0 oder Vollkornmehl
25g Salz
400 g Oliven, gehackt

ZUBEREITUNG:
Am Vorabend vorbereiten:
Geben Sie 700g Mehl und 700ml Wasser in eine Schüssel und bröckeln Sie die Hefe hinein.
Mischen Sie im Standmixer 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit oder rühren Sie mit einem Schneebesen einige Minuten, bis die Mischung glatt ist.
Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie bei Raumtemperatur ruhen. Poolish kann zwischen 12 und 17 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Am nächsten Tag: Geben Sie den Poolish und die gehackten Oliven in die Schüssel des Standmixers.
Mischen Sie auf niedriger Geschwindigkeit 1 Minute, fügen Sie dann das Salz hinzu.
Nach einer weiteren Minute fügen Sie das Mehl nach und nach hinzu.
Kneten Sie mit dem Knethaken etwa 10 Minuten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
Von Hand: Vermengen Sie den Poolish mit den Oliven, fügen Sie das Salz hinzu und rühren Sie das Mehl nach und nach mit einem Löffel unter.
Wenn das Mehl vollständig eingearbeitet ist, lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen. Bearbeiten Sie den Teig erneut und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten ruhen.
Bearbeiten Sie den Teig durch Falten, formen Sie ihn zu einer Kugel und lassen Sie ihn in einer Schüssel gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Gehzeit variiert je nach Temperatur zwischen 1 und 3 Stunden.

Geben Sie den Teig auf eine Arbeitsfläche und teilen Sie ihn in Stücke von etwa 200g.
Lassen Sie die Stücke 30 Minuten ruhen, legen Sie sie dann auf ein geöltes 31-32 cm Backblech und formen Sie sie zu länglichen Stangen.
Lassen Sie sie weitere 20 Minuten ruhen und bestreichen Sie die Oberfläche mit Öl.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 200°C.
Schieben Sie das Backblech in den Ofen und backen Sie bei 200 Grad für 10 Minuten. Bestreichen Sie nach dem Backen erneut mit Öl und stellen Sie die Stangen für 3 Minuten zurück in den Ofen.

PANUOZZI

Kennen Sie das neapolitanische Panuozzo? Bereiten Sie es gleich zu!

Zutaten für 6 Panuozzi:
1 kg Mehl Typ 00
700 g kaltes Wasser
3g Hefe
25g Salz

Für die Füllung nach Geschmack wählen.

ZUBEREITUNG:
Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine und fügen Sie 3g Trocken- oder Frischhefe hinzu.
Vermengen Sie mit dem Knethaken bei Stufe 2–3, während Sie nach und nach das kalte Wasser in einem dünnen Strahl hinzugeben.
Sobald sich der Teig von den Seiten der Schüssel löst, fügen Sie das Salz hinzu und kneten Sie weitere fünf Minuten.
Geben Sie den Teig auf eine Arbeitsfläche und decken Sie ihn mit einer Schüssel ab. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde ruhen. Führen Sie nun einige Faltungen durch und formen Sie den Teig anschließend zu einer runden Kugel.

Lassen Sie den Teig gut abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen.
Teilen Sie den Teig in 200g Stücke und lassen Sie diese 3 bis 4 Stunden gehen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

Heizen Sie den Ofen vor und backen Sie bei 300 Grad für 5 Minuten.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein einsetze.
Vorheizen auf 300°C.
Backen Sie die Teigportionen auf dem feuerfesten Stein für 5 Minuten.

Lassen Sie sie abkühlen und füllen Sie nach Belieben.

SPINAT HAMBURGER BRÖTCHEN

Zutaten für den Teig:
440g Brotmehl
700g Spinat
40g Kristallzucker
8g Salz
6g Trockenhefe
2 große Eier
30g Butter

Für Tangzhong (Vorteig):
20g Mehl
100g Vollmilch

ZUBEREITUNG:
Kochen Sie den Spinat und drücken Sie ihn gut aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Geben Sie den Spinat mit etwas Wasser in einen Mixer und pürieren Sie ihn, bis die Mischung 140g wiegt.
Mixen Sie, bis eine glatte Creme entsteht.
Bereiten Sie den Tangzhong vor: Geben Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie das Mehl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren hinzu, bis die Mischung eindickt und klumpenfrei ist. Lassen Sie sie 10 Minuten auskühlen. Decken Sie die Mischung mit Frischhaltefolie ab, um die Bildung einer festen Schicht auf der Oberfläche zu verhindern.
Vermengen Sie in der Küchenmaschine den Tangzhong mit den restlichen Teigzutaten, außer der Butter. Fügen Sie die Butter nach und nach hinzu und kneten Sie, bis der Teig glatt und elastisch ist.
Lassen Sie den Teig 1–2 Stunden gehen, bis er sich verdoppelt hat.
Teilen Sie den Teig in 6 gleich große Teile und formen Sie Kugeln daraus.

Für klassische Hamburgerbrötchen drücken Sie die Teigkugeln sanft auf einen Durchmesser von 5cm flach und legen Sie sie in Ringe oder kleine Schüsseln mit einem Durchmesser von 8–9 cm, auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
Decken Sie die Brötchen ab und lassen Sie sie eine Stunde ruhen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist.

Alternativ, um die auf dem Foto gezeigte geflochtene Form zu erzielen, rollen Sie den Teig zu einem etwa 2cm dicken Strang aus und flechten Sie ihn.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 220°C.
Backen Sie die Brötchen bei 180 °C für etwa 20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

BREZELN

Zutaten:
400g Mehl Typ 00
220g Wasser
4g Trockenhefe
7g Salz
40g weiche Butter
1g diastatisches Malzpulver.

Für das Bad:
950g kaltes Wasser
35g lebensmittelechte Lauge (Kansui - online verfügbar)

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie alle Zutaten für den Teig, außer der Butter.
Kneten Sie den Teig, bis er gleichmäßig ist.
Fügen Sie die Butter hinzu und kneten Sie weiter, bis der Teig glatt und elastisch ist.
Formen Sie den Teig zu einer Kugel und legen Sie ihn in eine Schüssel.
Decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn 2 Stunden ruhen
Teilen Sie den Teig in 6 gleich große Teile und formen Sie Kugeln daraus.
Decken Sie diese ab und lassen Sie sie 20 Minuten ruhen.
Rollen Sie jede Teigkugel zu einem 28cm langen Strang aus und drehen Sie ihn in die klassische Brezelform.
Falls der Teig beim Rollen schrumpft, lassen Sie ihn kurz ruhen und versuchen Sie es erneut.
Legen Sie die geformten Brezeln auf einzelne Backpapierstücke (das erleichtert das Übertragen).
Decken Sie die Brezeln ab und lassen Sie sie 45 Minuten ruhen, bis sie merklich aufgegangen sind.

In der Zwischenzeit, in einem gut belüfteten Bereich und mit Handschuhen, verrühren Sie Wasser und lebensmittelechte Lauge in einem großen Metall- oder Plastikbehälter, bis die Lösung klar ist.
Tauchen Sie jede Brezel mit Handschuhen für ein paar Sekunden in das Laugenbad und legen Sie sie auf ein Blech.
Stechen Sie jede Brezel ein und bestreuen Sie sie mit grobem Salz.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 220°C.
Auf einem Blech anrichten, Backen Sie die Brezeln bei 220 °C für etwa 15–20 Minuten, bis sie dunkelgoldbraun sind.

FRANGIPANE TARTE MIT ERDBEEREN

Torten sind immer gut, aber mit diesem Rezept können Sie nichts falsch machen!

ZUTATEN
Für den Mürbeteig:
100g Butter
40g Puderzucker (falls nicht vorhanden, geht auch Kristallzucker
1 Eigelb
150g Mehl (oder glutenfreies Mehl)
2 Esslöffel kaltes Wasser.

Für die Creme:
120g Milch
20g Eigelb (etwas mehr als eins)
40g Zucker
10g Mehl (oder 15g Reisstärke)
1 Prise Salz
Vanille oder Zitronenschale nach Geschmack

Für die Frangipane:
230g weiche Butter
160g Kristallzucker
2 Eier
150g Mandelmehl
2 Esslöffel Rum
2 Esslöffel Reis Mehl
8 Erdbeeren

Zum Garnieren: Frische Erdbeeren, Puderzucker

ZUBEREITUNG:
Bereiten Sie den Mürbeteig vor, indem Sie weiche Butter, Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Mischen Sie, bis Sie einen leicht bröseligen Teig erhalten, fügen Sie dann ein Ei und ein Eigelb hinzu und vermengen Sie weiter, bis die Mischung glatt ist. Lassen Sie den Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.
Fetten Sie eine Tarteform mit 20 cm Durchmesser ein und kleiden Sie sie mit dem Mürbeteig aus.

Bereiten Sie die Pâtissière-Creme vor, indem Sie alle Zutaten (außer der Milch) in einer Schüssel verquirlen. Bringen Sie dann die Milch zum Kochen und gießen Sie sie in die Schüssel mit den anderen Zutaten.
Geben Sie die Mischung zurück auf die Hitze und rühren Sie ständig, bis die Creme eindickt.
Lassen Sie die Creme abkühlen. Füllen Sie die Creme in einen Spritzbeutel.

Bereiten Sie die Frangipane vor, indem Sie alle Zutaten (außer den Erdbeeren) zusammenmixen.
Verteilen Sie die Mischung in der Mürbeteigschale und belegen Sie sie mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren, die Sie gut in die Füllung drücken.
Stellen Sie die Form auf ein 31–32 cm großes Tablett.

BACKEN: Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entferne. Vorheizen auf 200°C.

Backen Sie die Tarte bei 200 °C für 20 Minuten.
Lassen Sie die Tarte abkühlen und dekorieren Sie sie mit der Pâtissière-Creme und frischen Erdbeeren.

LINGUE DI PROCIDA (Süße Zungen von Procida)

Dies ist ein köstliches Dessert, das typisch für die Insel Procida ist; bereiten Sie es zu, um die wunderbaren Aromen selbst zu erleben!

Zutaten für 6 große Stücke
2 Blätter rechteckiger Blätterteig
Wasser
Zucker

Zutaten für die Zitronencreme:
500ml Milch
2 Eier
40g Maisstärke
90g Zucker
2 geriebene Zitronen
Zitronensaft ½

VORBEREITUNG
Bereiten Sie die Creme zu, indem Sie Maisstärke, Zucker, Eier und Zitronenschale in einem Topf vermengen.
Stellen Sie den Topf auf die Hitze, fügen Sie die Milch und den Zitronensaft hinzu und bringen Sie alles zum Kochen, bis es eindickt.
Lassen Sie die Creme abkühlen.

Schneiden Sie jedes Blätterteigblatt in 6 gleich große Rechtecke.
Legen Sie die Rechtecke auf ein 31-32 cm Backblech.
Füllen Sie jedes Rechteck mit der Creme.
Decken Sie es mit dem zweiten Blätterteigblatt ab und verschließen Sie die Ränder fest.
Bestreichen Sie die Oberseite mit Wasser und streuen Sie Zucker darüber.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Backen Sie die süßen Zungen bei 180 ℃ für 20-25 Minuten.

TORTA CAPRESE

Heute bereiten wir das typische Dessert von Capri zu.

Zutaten:
230g blanchierte Mandeln
250g Zartbitterschokolade
5 Eier
180g Kristallzucker
200g Butter
Ein halbes kleines Glas Strega-Likör
Ein paar Tropfen Mandelaroma

ZUBEREITUNG:
Zerkleinere die blanchierten Mandeln mit der Hälfte des Zuckers in einer Küchenmaschine.
Schmelzen Sie die Butter zusammen mit der Schokolade in einem Topf und lassen Sie es abkühlen.

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß.
Schlagen Sie die Eigelbe mit einem Teil des Zuckers auf.
Fügen Sie das Mandelaroma, die geschmolzene Schokolade und die gehackten Mandeln hinzu; rühren Sie alles mit einem Löffel um.
Schlagen Sie das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif und heben Sie es vorsichtig unter die Mischung.
Gießen Sie den Teig in eine Kuchenform.
Stellen Sie die Kuchenform auf ein 31-32 cm großes Blech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 170°C.
Backen Sie den Kuchen im Ofen bei 170 Grad für etwa 45 Minuten.

Lassen Sie ihn abkühlen und fügen Sie den Puderzucker hinzu.

BISKUIT ROLLE

Dies ist ein Teig, der sich leicht rollen lässt, ohne zu brechen, und somit für eine Vielzahl von Zubereitungen und Füllungen geeignet ist.

Zutaten:
3 Eier bei Zimmertemperatur
100g Zucker
80g Mehl Typ 00
20g Kartoffelstärke
Vanillepulver
1 Esslöffel Honig

ZUBEHÖR: Rost und Backblech

ZUBEREITUNG:
Trennen Sie das Eiweiß von den Eigelben.
Schlagen Sie das Eiweiß in einer Schüssel mit einem elektrischen Mixer mindestens 5 Minuten lang steif.
Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbe, die in einer anderen Schüssel mit Zucker, Honig und Vanillepulver ebenfalls geschlagen wurden.
Sieben Sie das Mehl und die Kartoffelstärke zweimal und heben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel unter, dabei von unten nach oben arbeiten.

Bereiten Sie ein 31-32 cm Backblech vor, indem Sie es mit Backpapier auslegen.
Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Blech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Stellen Sie das Backblech in den Ofen und backen Sie 12 Minuten bei 180 °C.

MILCHCREME WOLKENKUCHEN

Zutaten: FÜR DIE MISCHUNG
300g Mehl 0 Manitoba
80g Kristallzucker
10g Salz
200g Vollmilch
40 g Wasser
100g Butter
20g frische Brauhefe
1 Packung Vanillepulver

ZUM BESTREICHEN
1 Ei
50g Vollmilch

FÜR DIE MILCHCREME
400g Vollmilch
ein Teelöffel Honig
100g Kristallzucker
1 Vanilleschote oder Vanillepulver
30g Maisstärke

FÜR DIE RICOTTA-CREME
300g Ricotta Käse aus Schafsmilch
40g Puderzucker
100g bereits gesüßte Schlagsahne
200ml Milchcreme (vorbereitet)

ZUBEREITUNG:
Lösen Sie die Hefe in der warmen Milch auf.
Fügen Sie in der Schüssel der Küchenmaschine das Mehl (W370/390 Stärke), die aufgelöste Hefe in der Milch, den Zucker und die Vanille hinzu und kneten Sie mit dem Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit. Sobald alle Zutaten eingearbeitet sind, fügen Sie nach und nach das zimmerwarme Wasser hinzu (jede Zugabe erst einarbeiten, bevor die nächste hinzugefügt wird), bis es vollständig aufgenommen ist. Fügen Sie das Salz hinzu und arbeiten Sie zuletzt die Butter in kleinen Stücken nach und nach ein.
Wenn ein glatter Teig entstanden ist, geben Sie diesen auf eine leicht geölte Arbeitsfläche und kneten Sie durch Falten und Formen (ölen Sie die Hände, um ein Kleben am Teig zu verhindern).
Geben Sie den Teig zurück in die Schüssel, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn 2 Stunden in einem ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht gehen.
Am Ende der Gehzeit teilen Sie den Teig in 30 g Stücke und formen Sie kleine Bälle. Legen Sie die Bälle zum Gehen in einen ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht für eineinhalb Stunden.
Bestreichen Sie die Bälle zum Schluss mit Ei und Wasser.
Backen Sie die Briochebälle in einem vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 10–12 Minuten.

Für die Füllung: Bereiten Sie die Milchcreme zu, indem Sie einen Topf mit 300g Milch, Vanille und Zucker auf die Hitze stellen. In einer Schüssel vermengen Sie die restliche Milch und die Maisstärke gut.
Wenn der Zucker im Topf aufgelöst ist, gießen Sie die Milch- und Maisstärkemischung ein, fügen Sie einen Teelöffel Honig hinzu und rühren Sie bei niedriger Hitze mit einem Schneebesen, bis die Creme glatt und dick ist.
Gießen Sie die Creme in eine flache Schüssel und lassen Sie sie zuerst auf Zimmertemperatur abkühlen, dann stellen Sie sie im Kühlschrank kalt (gelegentlich umrühren).

Streichen Sie die Ricotta durch ein Sieb und fügen Sie den gesiebten Puderzucker hinzu. Mischen Sie alles gut mit einem Schneebesen.
Schlagen Sie die gesüßte Sahne steif und heben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel in die Ricotta-Creme ein, dabei von unten nach oben mischen.

Kombinieren Sie schließlich die Milchcreme und die Ricotta-Creme und rühren Sie vorsichtig mit einem Spatel um.
Stechen Sie den Boden der Brioche an und höhlen Sie ihn leicht aus, indem Sie die Spitze des Spritzbeutels verwenden.
Füllen Sie die Brioche mit der Creme und bestäuben Sie sie mit Puderzucker.

FLAUTI

Lassen Sie uns diese leckeren, süßen Leckereien zubereiten!

Zutaten:
500g mehl typ 0 oder Manitoba mehl
280g Wasser
80g Zucker
80g Butter
1/2 Würfel frische Bierhefe

VORBEREITUNG
Geben Sie alle Zutaten (außer der Butter) in eine Schüssel.
Kneten Sie den Teig per Hand oder mit einer Küchenmaschine und fügen Sie die Butter zum Schluss nach und nach hinzu.
Lassen Sie den Teig auf das Doppelte aufgehen.
Rollen Sie den Teig aus und formen Sie 8-10 Rechtecke.
Schneiden Sie kleine Einschnitte oben mit einem Messer, füllen Sie die Rechtecke nach Belieben (Marmelade, Schokolade, Haselnusscreme) und rollen Sie sie auf.

Lassen Sie die Teigrollen nochmals 30/40 Minuten gehen.
Bestreichen Sie sie mit Milch und Eigelb (optional für eine glänzende Oberfläche).
Legen Sie Backpapier auf ein 31-32 cm Backblech und platzieren Sie die Teigrollen darauf.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Stellen Sie das Backblech in den Ofen und backen Sie 15 Minuten bei 180 °C.

VANILLE PUDDING

Zutaten für den Mürbeteig:
100g Mehl Typ 00
20g Maisstärke
70g Butter
2g Salz
20g Eigelb
30g Milch

Zutaten für die Creme:
500g teilentrahmte Milch
150g Sahne
1 Vanilleschote
90g Eier
30g Eigelb
150g Zucker
40g Maisstärke

Zum Glasieren:
Gelatinespray oder geschmolzene Gelatineblätter zum Bestreichen.

ZUBEREITUNG:
Kombinieren Sie alle trockenen Zutaten für den Mürbeteig mit der Butter. Geben Sie die flüssigen Zutaten hinzu und rühren Sie alles mit dem Flachrührer der Küchenmaschine, bis ein glatter und homogener Teig entsteht.
Lassen Sie den Teig mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen.
Rollen Sie den Teig aus, um einen 16cm großen Tortenring zu bedecken, und stellen Sie ihn zum Kühlen in den Kühlschrank.

Um die Creme vorzubereiten, erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit der Vanilleschote.
Verquirlen Sie währenddessen die Eier mit den Eigelben und dem Zucker, fügen Sie dann die Maisstärke hinzu und vermengen Sie alles gut.
Geben Sie etwas von der warmen Milch-Sahne-Mischung hinzu und rühren Sie gut.
Stellen Sie alles wieder auf den Herd und erhitzen Sie es, bis die Maisstärke die Creme leicht andickt.
Gießen Sie anschließend die Creme in die Form.
Stellen Sie die Form auf ein 31-32 cm großes Blech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 170°C.
Backen Sie 45 Minuten bei 170 °C.
Lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen und sprühen Sie ihn mit Gelatinespray ein, um eine glänzende Oberfläche zu erhalten, oder bestreichen Sie ihn mit geschmolzenen Gelatineblättern.

MIGLIACCIO (Ricotta- und Semolina-Kuchen)

Zutaten:
1 Liter Milch
250g Semolina mehl (Grieß)
1 Vanilleschote
100g Butter
Zitronen- und Orangenschale
6 ganze Eier
350g Zucker
500g Ricotta Agerola
50g Puderzucker

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie alles in einem Topf unter Rühren mit einem Spatel und erhitzen Sie den Grieß sowie alle Zutaten.
Wenn die Masse eindickt und sich von den Seiten des Topfes löst, gießen Sie sie in ein Backblech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Backen Sie 1 Stunde bei 180 °C

NASTRINE (BLÄTTERTEIG-BRIOCHE)

Zutaten:
500g mehl typ 0 oder Manitoba mehl
1 Ei
280g Milch
80g Zucker
50g Butter
1/2 Würfel frische Bierhefe

ZUBEREITUNG:
Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, außer der Butter.
Vermengen Sie alles, und wenn sich der Teig zu bilden beginnt, fügen Sie die Butter nach und nach hinzu.
Lassen Sie den Teig auf das Doppelte aufgehen.
Formen Sie den Teig zu Rechtecken und füllen Sie ihn mit Creme oder anderen Zutaten
Falten Sie die Rechtecke auf sich zurück.
Machen Sie kleine Schnitte entlang der langen Seite der Rechtecke und rollen Sie sie zu Spiralen auf.
Lassen Sie sie erneut für 30/40 Minuten gehen.
Legen Sie sie auf ein 31-32 cm Backblech und bestreichen Sie sie mit Milch und Eigelb.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 190°C.
Backen Sie die Nastrine für 15/20 Minuten bei 190 Grad.

BLÄTTERTEIG PALMIERS

Mit diesem Rezept erhalten Sie einen Blätterteig, der sowohl für süße als auch für herzhafte Gerichte geeignet ist.

Zutaten für 40/50 Palmiers
Für den Teig:
850 g Weizenmehl (Typ 220W)
650g Frisch Sahne
15g Salz

Für die Buttermasse:
500g Butter
150g Weizenmehl
Zucker nach Geschmack für die Palmiers

ZUBEREITUNG:
Der Blätterteig setzt sich aus dem Teig und der Buttermasse zusammen.
Beginnen Sie mit dem Teig: Geben Sie das Mehl und das Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken und kneten Sie es.
Fügen Sie die Sahne nach und nach hinzu.
Die Knetzeit beträgt etwa 5 Minuten, und am Ende sollte der Teig grob und nicht glatt und elastisch sein.
Übertragen Sie ihn auf eine Arbeitsfläche, formen Sie ihn zu einem Rechteck und lassen Sie ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Für die Buttermasse legen Sie die Butter zwischen zwei Blättern Backpapier und klopfen sie mit einem Nudelholz, um sie geschmeidig zu machen. Geben Sie sie mit dem Mehl in eine Küchenmaschine mit Rührbesen und vermengen Sie alles auf niedriger Stufe, bis das Mehl eingearbeitet ist. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen.

Jetzt können Sie mit dem Laminieren des Teigs beginnen.
Wichtig: Lassen Sie den Teig nach jeder Faltung 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
Rollern Sie den gesamten Teig zu einem Rechteck aus und legen Sie die geformte Buttermasse in der Mitte in quadratischer Form darauf. Falten Sie zwei Seiten des Teigs über die Buttermasse.
Beginnen Sie mit einem Nudelholz von den offenen Seiten her zu rollen, und achten Sie darauf, dass der Teig in rechteckiger Form bleibt.
Führen Sie eine erste Dreifachfaltung durch. Kühlen Sie ihn 15 Minuten, und rollen Sie dann wieder mit dem Nudelholz aus.
Führen Sie eine zweite Dreifachfaltung durch. Kühlen Sie ihn 15 Minuten, und rollen Sie dann wieder mit dem Nudelholz aus. Führen Sie eine Vierfachfaltung durch.
Der Blätterteig ist fertig; lassen Sie ihn, wenn möglich, für bessere Ergebnisse einen Tag im Kühlschrank ruhen.

Rollern Sie ein Blatt Teig aus, sodass ein breites und dünnes Rechteck (ca. 0,5 cm dick) entsteht. Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit Zucker und rollen Sie den Teig darüber. Fügen Sie mehr Zucker auf die Oberfläche hinzu.
Rollen Sie den Teig auf, beginnend von der rechten Hälfte, und falten Sie dann die andere Hälfte darüber, um gleichmäßige Schichten zu erzeugen, insgesamt 4 (2 von jeder Seite).

Drücken Sie leicht darauf und schneiden Sie in etwa 1.5 cm dicke Scheiben.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Wälzen Sie die Palmier-Kekse erneut im Zucker und backen Sie sie bei 180 °C für 30 Minuten .

MARITOZZI (RÖMISCHE MILCHBRÖTCHEN)

Zutaten für 8 Maritozzi:
Für Tangzhong (Vorteig):
80g Milch
20g Starkes Mehl

Für den kompletten Teig:
300g Mehl (Manitoba, Pizza)
50g Zucker
5g Salz
150g Eier
7g trockene Brauhefe
100g Butter
1 geriebene Zitrone und 1 geriebene Orange

ZUBEREITUNG:
Bereiten Sie den Vorteig vor, indem Sie Milch und Mehl vermischen und erhitzen, bis er eindickt (ca. 1 Minute).
Lassen Sie die Creme abkühlen.
Geben Sie das Mehl in eine Küchenmaschine und fügen Sie den Vorteig, die Eier, den Zucker, das Salz, die Hefe und die Zesten hinzu.
Kneten Sie den Teig und fügen Sie dann nach und nach die Butter hinzu, damit sie aufgenommen wird.
Kneten Sie den Teig mindestens 15 Minuten lang, bis er weich, aber glatt und elastisch ist.
Übertragen Sie ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche (der Teig ist weich, das ist normal: Verwenden Sie nur so viel Mehl, wie nötig, um ein Kleben zu verhindern).
Lassen Sie den Teig eine weitere Stunde gehen.
Nach der ersten Gehzeit teilen Sie den Teig in Stücke von 90g und lassen Sie sie etwa 1 Stunde gehen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (31-32 cm) anrichten.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Backen Sie die Maritozzi bei 180 Grad für 15 Minuten.
Bestreichen Sie die Maritozzi mit einer Glasur, die Sie durch das Kochen von 2 Esslöffeln Wasser mit 2 Esslöffeln Zucker herstellen. Füllen Sie sie anschließend mit ungesüßter Schlagsahne (ca. 400 ml).

ORANGEN BRIOCHE SCHNECKEN

Zutaten:
250g warme Milch
12g frische Hefe
80g Zucker
1 Ei
80g geschmolzene Butter
500g Manitoba Mehl + nach Bedarf zum Hinzufügen auf der Arbeitsfläche.
Vanillearoma
Eine Prise Salz

Für die Füllung:
30g weiche Butter
2 Esslöffel Kristallzucker
Zesten von einer Orange

Für den Belag:
60g Puderzucker
Orangensaft nach Bedarf

ZUBEREITUNG:
Lösen Sie die Hefe in einer Schüssel mit der warmen Milch auf. Fügen Sie den Zucker, das Ei und die geschmolzene Butter hinzu.
Vermengen Sie das Mehl, die Vanille und das Salz.
Kombinieren Sie alles und kneten Sie, bis ein weicher und elastischer Teig entsteht, der nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Lassen Sie ihn abgedeckt mit Frischhaltefolie und einem Tuch zwei bis drei Stunden ruhen, bis der Teig mindestens das doppelte Volumen erreicht.
Bereiten Sie während der Gehzeit die Füllung vor, indem Sie die weiche Butter, den Zucker und die Orangenzesten in einer kleinen Schüssel vermengen und mit einer Gabel mischen.
Nach dem Aufgehen legen Sie den Briocheteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Falten Sie den Teig und formen Sie ihn zu einer Kugel.
Lassen Sie ihn abgedeckt etwa zehn Minuten ruhen, und rollen Sie ihn dann zu einem Quadrat von etwa einem Zentimeter Dicke aus.
Verteilen Sie die Füllung gleichmäßig auf der Oberfläche des Briocheteigs und rollen Sie ihn auf. Schneiden Sie die Rolle in 8 Schnecken.
Fetten Sie eine Auflaufform ein und streuen Sie Zucker auf den Boden.
Legen Sie die Schnecken in die Auflaufform, mit Abstand zueinander, und decken Sie sie mit Frischhaltefolie und einem Tuch ab. Lassen Sie sie eine weitere Stunde gehen.
Nach dem Aufgehen bestreichen Sie die Schnecken mit dem verquirlten Ei.
Stellen Sie die Auflaufform auf ein 31-32 cm großes Blech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen
Vorheizen auf 180°C. Backen Sie die Schnecken im Ofen etwa 20-25 Minuten.

Nach dem Backen decken Sie die Schnecken mit einem Tuch ab und lassen sie leicht abkühlen. Bereiten Sie eine Glasur vor, indem Sie den Zucker und genügend Orangensaft in einer Schüssel kombinieren.

Passen Sie die Menge des Safts schrittweise an, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.
Verwenden Sie die Glasur, um die Oberfläche der Schnecken zu dekorieren.

WIENER GEBÄCK AUS MESSINA

Zutaten für den TEIG:
250g Mehl type 00
250g Manitoba mehl
50g Zucker
10g Salz
25g frische Brauhefe
1 Ei
250g Milch
40g Butter
Halbes Fläschchen Rum-Aroma

Für den RUM-SIRUP:
150g Wasser
80g Zucker
1 Fläschchen Rum-Aroma

Für die MILCHCREME:
750ml Milch
80g Maisstärke
150g Zucker
50g Butter
Vanille oder Vanilleextrakt
2 Esslöffel Schlagsahne
Einige Tropfen Rum-Aroma.

ZUBEREITUNG:
Kneten Sie alle Zutaten für den Teig und lassen Sie ihn (ca. 2 Stunden) gehen.
Kochen Sie währenddessen die Zutaten für den Sirup 5 Minuten lang und lassen Sie ihn abkühlen.

Bereiten Sie die Creme zu.
Gießen Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie den Zucker, die Butter, Vanille und nach und nach die gesiebte Maisstärke hinzu. Rühren Sie um, um Klumpen zu vermeiden.
Lassen Sie die Creme abkühlen und schlagen Sie sie kalt mit einem Schneebesen, bis sie cremig ist.
Vermischen Sie die Creme mit dem Rum-Aroma.

Teilen Sie den gegangenen Teig in 80g schwere Stücke, formen Sie sie zu länglichen Wienerbrötchen und lassen Sie sie eine weitere Stunde gehen. Nach dem Gehen streichen Sie sie mit Ei ein und legen Sie sie auf ein 31-32 cm Backblech.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 250°C.
Backen Sie bei 190 Grad für 15-20 Minuten.

Nehmen Sie die Brötchen aus dem Ofen und lassen Sie sie abkühlen.
Schneiden Sie sie auf, tauchen Sie sie in den Rum-Sirup, und fügen Sie dann die Creme hinzu.

BRIOSCHE MIT HASELNUSS-SCHOKOLADE

Zutaten für 12 Brioches:
400g Mehl Typ 00
50g Kristallzucker
12,5g frische Brauhefe (oder die Hälfte eines Päckchens Trockenhefe).
200g warmes Wasser
10g feines Salz
60g Schmalz (oder Butter)
12 Esslöffel Haselnuss-Schokolade
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:
Arbeiten Sie alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel oder einer Küchenmaschine, mit Ausnahme des Salzes, bis eine gut vermischte Masse entsteht.
Fügen Sie das Salz hinzu und kneten Sie etwa zehn Minuten weiter. Allmählich wird der Teig weicher und geschmeidiger
Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn 2 Stunden gehen. Am Ende der Gehzeit sollte sich das Volumen des Teigs verdoppelt haben.
Teilen Sie den Teig in 12 Stücke zu je 60g, formen Sie sie zu Kugeln, decken Sie sie ab und lassen Sie sie 30 Minuten ruhen.

Rollen Sie die Kugeln mit einem Nudelholz aus und füllen Sie sie mit einem Esslöffel Schokolade
Falten Sie die Teiglinge und lassen Sie sie auf einem mit Backpapier ausgelegten 31-32 cm Backblech eine weitere Stunde gehen.
Bestreichen Sie sie mit einem verquirlten Ei.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 190°C.
Backen Sie die Brioches bei 190 Grad für 20 Minuten.
Bestreuen Sie die fertigen Brioches mit Puderzucker.

APFELKUCHEN

Zutaten:
6 Äpfel
2 Eier
100g Zucker
120ml Milch / oder pflanzliche Milch
40ml Pflanzenöl oder natives Olivenöl
100g Mehl
1 Packung Backpulver
Zimt
Essbare Zitronenschale

ZUBEREITUNG:
In einer Schüssel kombinieren Sie die Eier, den Zucker, die Milch und das Öl.
Verwenden Sie einen Mixer mit Rührbesen und bearbeiten Sie den Teig einige Minuten lang.
Falten Sie das gesiebte Mehl und das Backpulver ein, während Sie weiterhin kneten.
Schneiden Sie die Äpfel in dünne Scheiben und fügen Sie sie dem Teig hinzu.
Fügen Sie den Zimt und die Zitronenschale hinzu und vermengen Sie alles mit einem Spatel
Gießen Sie die Mischung in eine vorher gefettete und bemehlte Form, bestreuen Sie die Oberfläche mit Zucker und zusätzlichem Zimt, und backen Sie.
Stellen Sie die Form auf ein 31–32 cm großes Tablett.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 200°C.
Backen Sie bei 200 Grad für etwa 40 Minuten, bis der Apfelkuchen goldbraun ist.

MACARONS

Zutaten:
Für die Schalen:
100g Mandelmehl
100g Puderzucker
75g Eiweiß
Lebensmittelfarbe in Pulverform, nach Bedarf
40ml Wasser
100g Zucker

Für alternative Füllungen:
Haselnusscreme, nach Bedarf
Karamell, nach Bedarf

ZUBEREITUNG:
Zerkleinern Sie das Mandelmehl und sieben Sie es, um glatte, klumpenfreie Schalen zu erhalten.
Sieben Sie auch den Puderzucker.
Verwenden Sie Lebensmittelfarbe in Pulverform (flüssige Farben können die Struktur des Teigs verändern) und stellen Sie sicher, dass sie wasserlöslich ist.

Bereiten Sie eine Meringue zu.
Kombinieren Sie Wasser und Zucker in einem Topf und bringen Sie die Mischung auf 121 C.
Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel, schlagen Sie es mit einem Mixer auf und träufeln Sie langsam den heißen Sirup aus Wasser und Zucker ein (lassen Sie ihn nicht abkühlen), bis das Eiweiß steif geschlagen ist.

Für das Macaronage: Heben Sie die Meringue-Mischung vorsichtig von unten nach oben in den Mandelteig ein, um alle Zutaten gründlich zu kombinieren und das Volumen der Meringue zu erhalten. Sie wissen, dass die Mischung fertig ist, wenn sie beim Anheben des Spatels ein "V" bildet, glänzend ist und sanft fließt, anstatt zu tropfen.

Füllen Sie die Mischung in einen Spritzbeutel mit runder Tülle.
Spritzen Sie Scheiben von 3cm (die Schalen der Macarons) auf ein mit Backpapier ausgelegtes 31-32 cm Backblech.
Lassen Sie die Schalen trocknen. Sie wissen, dass sie fertig sind, wenn sie sich beim Berühren mit einem Finger nicht klebrig anfühlen und sich eine Art Haut auf der Oberfläche gebildet hat.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 150°C.
Backen Sie bei 150 °C etwa 15 Minuten.

PAN GOCCIOLE (Schokoladenstückchen-Brötchen)

Zutaten:
400g starke Mehl (das verwendete enthält 13 % Protein)
80g Zucker
225ml Milch
100g Schokoladenstückchen
40g Butter
1 Ei
5g Trockene Brauhefe
3g Salz

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 Esslöffel Milch

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie das Mehl, die Hefe und den Zucker in einer Schüssel.
Machen Sie eine Mulde in der Mitte und gießen Sie nach und nach die Milch-Ei-Mischung hinein, während Sie mit einem Spatel umrühren.
Sie erhalten einen sehr groben Teig. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie ihn 20 Minuten ruhen.
Übertragen Sie den Teig nach dieser Zeit auf eine Arbeitsfläche und fügen Sie nach und nach die Butter bei Raumtemperatur hinzu.
Der Teig wird sehr klebrig sein, aber machen Sie sich keine Sorgen: Die Butter hilft Ihnen, ihn leichter zu kneten. Es ist wichtig, geduldig zu sein und etwa zehn Minuten kräftig zu kneten, ohne mehr Mehl hinzuzufügen. Ab und zu können Sie auch einen Spatel zur Hilfe nehmen.

Decken Sie den Teig mit einer Schüssel ab und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ruhen.
Kneten Sie den Teig dann erneut für 5 Minuten
Bestäuben Sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl, übertragen Sie den Teig und geben Sie die Schokoladenstückchen in die Mitte
Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen Sie ihn in einer gut geölten Schüssel 3 Stunden lang gehen (für eine schnellere Gärung stellen Sie den Teig in den ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht).
Teilen Sie den Teig in 10 Stücke und formen Sie diese zu Kugeln.
Lassen Sie die Schokoladenstückchen-Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegten 31-32 cm Backblech 1,5 Stunden gehen.
Bestreichen Sie sie mit Ei und Milch und backen Sie.

BACKEN:
Bereiten Sie den **Pizzaöfen Pizza PRO 2 Minuti** vor, indem Sie den feuerfesten Stein entfernen.
Vorheizen auf 180°C.
Backen Sie bei 180 Grad etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Seguici sui Social Network!

G3FERRARI by Trevidea S.r.l.

Sede Legale, Amministrativa e Show Room:
Strada Consolare Rimini San Marino, 62
47924 Rimini (RN) - Italy
Telefono +39 0541.756420 - Telefax +39 0541.756430

Ufficio Commerciale: commerciale@trevidea.it

Ufficio Estero: sales@g3ferrari.net

Ufficio di Modena:
Via Colombo, 35/1 - 41019 Soliera (MO) - Italy
Tel. +39 059.56.30.96 - Fax +39 059.56.32.12

www.g3ferrari.it

www.g3ferrari.eu