



BEVEZETŐ

Terracotta, a kő, amelyet már évezredek óta használunk a sütéshez, még ma is nélkülözhetetlen, ahhoz, hogy olaj és egyéb zsiradék használata nélkül megtarthassuk az élelmiszerek természetes aromáit és íz világát. Magas hőmérsékleten, fém felületen ez a hatás nem érhető el. A PEPITA, az Ön otthonában a sütőben elhelyezve egy antik sütőlap, mely tökéletes sütést biztosít, anélkül, hogy bármi oda éghetne.

ÖSSZETÉTEL ÉS MINŐSÉG

A PEPITA válogatott és hőálló agyagból készült, melyet 1320 °C hőmérsékleten szárítottak, ezáltal rendkívül hőálló és ellenáll a karcolódásnak és törésnek. A különleges design és csatornák kialakítása könnyű súlyt és gyors felmelegedést eredményez.

Az agyag különleges tulajdonságai: egyenletes felmelegedés és hő eloszlás, nedvesség elvonás, sütés olaj vagy más zsiradék nélkül, mely tökéletes sütést eredményez. Ezáltal átlagos tűzhelyét átalakíthatja egy professzionális sütőre. A kőlapot tárolhatja a sütőben így nincs szükség külön helyigényre a konyhában.

A terracotta agyag egy teljesen természetes anyag, ezáltal esetenként kisebb elváltozás és elszíneződés jelentkezhet, de ez nincs semmilyen kihatással a használhatóságra.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

Helyezze el a sütőlapot a sütő rácsra, kapcsolja be a sütőt és várjon még az a megfelelő hőmérsékletre felmelegszik.

Az elektromos sütők esetében ehhez hosszabb időre van szükség, egyes esetekben javasolt a felső fűtőelemek újbóli bekapcsolása sütés közben.

Ne zsírozza be a kőlap felületét.

A fém felületekkel ellentétben a PEPITA kőlapon különböző hőmérsékleten, különböző a sütési időtartam. Ha véletlenül túllépnénk a javasolt sütési időt, akkor sem kell attól tartanunk, hogy bármi odaégne. Az eredmény minden esetben egy ropogós étel.

A PEPITA sütőlapot használhatja sütőformaként, tepszi helyett, anélkül, hogy bármi odaégne (különösen sütemények esetében) az eredmény minden esetben tökéletes.

Az előkészítés közben a kőlap egyszerűen behelyezhető a sütőbe és könnyen kivethető, esetenként használhat sütőpapírt így a tisztítás is könnyebb.

Ha a sütőlapon mégis leragadna az ételmaradék, azt könnyedén eltávolíthatja egy spakli vagy kés segítségével. Esetenként a kőlapot külön felmelegítheti a sütőben, majd egy alaposabb súrolást követően meleg vizes öblítéssel a felület könnyen tisztítható.

RECEPTEK

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Hozzávalók: 400 g. spagetti, 1 kg kagyló, olaj, petrezselyem, fokhagyma, erős paprika, só

A kagylót jól átmoszuk, és egy edénybe helyezzük, majd hagyjuk kinyílni azokat, majd lecsepegni. Az olajat egy serpenyőbe felmelegítjük, hozzáadjuk az aprított petrezselymet, fokhagymát és az erős paprikát, majd a kagylókat, sóval ízesítjük. Főzzük meg a spagettit (al dente) majd keverjük össze a mártással. Helyezzük alufóliára, melyet jól zárjunk le és helyezzük sütőbe a PEPITA kőlapra és kb. 10 percig 180 °C-on süssük. Forrón találjuk.

DIÓS RIZOTTÓ FÓLIÁBAN

Hozzávalók: 350 g rizs, 50 g vaj, 50 g finomra vágott szárított sonka, 50 g friss tejszín, 200 g dió, húslé, 1 pohár fehérbor, só, bors, petrezselyem, parmezán

Egy edényben olvasszuk meg a vajat, adjuk hozzá a sonkát, majd a rizst és jól keverjük össze. Öntsük fel a borral. Ha a bor elforrt a magát adjuk hozzá a meleg húselevest Folyamatos kevergetés közben egymás után adjuk hozzá a diót és a tejszínt. A főzést követően (max. 15 perc) adjuk hozzá a felaprított petrezselymet és sűrítjük egy púpos evőkanál reszelt parmezánnal. Az ízesítéshez használjunk sót és borsot. Helyezzük a pépet az alufóliára, jól zárjuk le majd süssük sütőben a PEPITA használatával 200 °C-on, további 15 percig.

HAL FÓLIÁBAN

1 Hal (1 kg arany durbincs, tengeri sügér vagy pisztráng), petrezselyem, babérlevél, 1 citrom, 3 szardella, olaj, ecet, só és bors

Tisztítsuk meg a halat, mossuk meg és hagyjuk megszáradni. Aprítsuk össze a petrezselymet és a szardellát. Egy tálban keverjük össze 2 evőkanál olajat, 1 evőkanál ecetet az 1 citrom levét, sót, borsot és adjuk hozzá a petrezselymet és a szardellát. Ezzel az öntettel jól locsoljuk meg a halat és tegyük rá babérlevelet. Helyezzük óvatosan a halat az alufóliára és zárjuk be. A PEPITA használatával helyezzük a sütőbe és kb. 35-40 percig süssük közepes hőmérsékleten.

GYÖNGYTYÚK FÓLIÁBAN

Hozzávalók: 1 Gyöngytyúk (tyúk, galamb), 50 g szárított sonka vagy szalonna, zsálya, olaj, fokhagyma, só és bors

Tisztítsuk meg a tyúkot, mossuk meg és hagyjuk lecsepegni. Tűzdeljük meg néhány gerezd fokhagymával és zsályával, majd kenjük be olajjal és sózzuk be. Borítsuk be a sonkával vagy szalonnával és alufóliában helyezzük a PEPITA edényre. Kb. 2 órán keresztül, közepes hőmérsékletű sütőben pároljuk.

BÉLSZÍN LEVELES TÉSztÁBAN

Hozzávalók: 700 g marha bélszín, 50 g szárított sonka, 1 cs. leveles tészta, 1 tojás, só, bors

A húst sózzuk be és jól borsozzuk meg, helyezzük rá a sonka, szalonna szeleteket és egy zsinórral jól kötözzük össze. (úgy, hogy megtartsa a formáját) helyezzük egy serpenyőbe és 200 °C sütőben kb. 15 percig süssük elő, majd hagyjuk kihűlni. Közben a leveles tésztát kinyújtjuk, ne túl vékonyra, majd ráhelyezzük a húst, de a zsinórt előtte távolítsuk el. Tekerjük be a tésztába, majd néhány helyen villával szúrjuk meg a tésztát, hogy a gőz eltávozhasson. A tojás sárgájával kenjük meg a tésztát és egy sütőpapír használatával helyezzük a PEPITA lapra majd 200 °C sütőben süssük arany barnára.

ARANYBURGONYA

Hozzávalók: 4 burgonya (lehetőség szerint nagyobbak), oliva olaj vagy vaj, só és bors

A meghámozatlan burgonyát jól megmossuk, megszáritjuk, majd hosszanti irányban elfelezzük és a PEPITA lapra helyezzük. Használhatunk sütőpapírt is. A burgonyák nagyságától függően 30-40 percig közepes hőmérsékletű sütőben sütjük. A burgonyákat egy tányérra helyezzük, megvágjuk és olajjal vagy vajjal meglocsoljuk. Sóval és borssal ízesítjük.

CUKKINI ÉS PADLIZSÁN

Hozzávalók: 6 cukkini vagy padlizsán (közepes vagy nagyobb), oliva olaj, bazsalikom, só, bors

A cukkinit vagy padlizsánokat jól megmossuk és hosszanti irányban csíkokra vágjuk. A PEPITA lapra sütőpapírt helyezünk és kb. 15-20 percig magas hőmérsékleten sütjük. Ha elkészült egy tányérra helyezzük, meglocsoljuk oliva olajjal, megsózzuk és borssal ízesítjük, majd ráhelyezzük a bazsalikom leveleket.

BRIÓS - CROISSANT

Hozzávalók: Fagyasztott vagy vákuum csomagolt tészta

A süttőt közepes hőmérsékletre állítjuk. A croissant egy sütőpapírra helyezzük és kb. 20 percig vagy a csomagoláson megjelölt ideig sütjük.

EPER TORTA

Hozzávalók: 1 csomag omlós vajtészta, 1 narancs, eperlekvár, 300 g nagyobb eper, cukor

A tésztát kinyújtjuk és kerekre formázzuk, majd sütőpapírra tesszük és a lapát segítségével a sütőbe helyezzük. Kb. 20-25 percig közepes hőmérsékleten sütjük. Ha a tészta úgymond kihűlt, a narancs levével meglocsoljuk és megkenjük a lekvárral, egyenletesen elosszuk rajta az epret és ízlés szerint megcukrozzuk. Tejszínhabbal díszíthetjük.

SÜSSÖN PIZZÁT, ÚGY MINT EGY VALÓDI PIZZÉRIÁBAN

A legjobb eredmény elérése érdekében használjon természetes friss élesztőt. A pizzát a lapát segítségével a sütőbe helyezzük, ehhez nem szükséges túl nagy gyakorlat.

Kövesse figyelmesen a tanácsokat és ne kezdje túl nagy pizzával.

Időben kapcsolja be a süttőt, hogy a hőmérséklet megfelelő legyen és a PEPITA sütőlap felülete kellően felmelegedjen.

Kezden hozzá az összetevők előkészítéséhez, melyek különféle feltétek lehetnek (paradicsom, szeletelt mozzarella sajt, szardella, oregano, oliva olaj... stb.)

A kelt tésztához adjon annyi lisztet, hogy az ne ragadhasson le. A tésztának nagyon elasztikusnak kell lennie (mint a pizzériákban) hogy azt a lapát segítségével könnyedén a sütőbe helyezhessük.

Nyújtsa ki a tésztát a kívánt nagyságúra és alakra és formázza kerekre. A tészta alját és a lapátot enyhén lisztezze be, csak a legvégén helyezze a lapátra és gyorsan, könnyedén csúsztassa a sütőbe.

FONTOS: a feltétekkel elkészített pizzát, ne hagyja a fa lapáton, mert a tészta átnedvesedik, és többé nem tudjuk egy mozdulattal, könnyedén a sütőbe helyezni. Helyezze be a sütőbe a pizzát a fa lapát segítségével, úgy, hogy egy gyors mozdulattal a kőlapra helyezi, a lapátot majd azt hirtelen visszahúzza. Ha még könnyedebben szeretné ezt elvégezni, javasoljuk sütőpapír használatát, így a tészta a lapátról könnyedén a sütőlapra helyezhető.

Természetesen nagyobb méretű pizzát is készíthet, kihasználva a sütőlap teljes méretét, melyhez kövesse az alábbi útmutatót.

Helyezze a PEPITA sütőlapot a középső rácsra és állítsa a süttőt közepes hőmérsékletre.

Készítse el a tésztát a kívánt méretre és formázza kerekre.

Húzza ki a sütőlapot a sütőből és helyezze a főzőlapra.

Helyezze a tésztát egy sütőpapírra majd a PEPITA kőlapra.

Helyezze vissza a PEPITA sütőlapot a sütőbe, majd süsse a tésztát a szükséges ideig. A süttési idők eltérések lehetnek a tészta vastagságának és a sütő hőmérsékletének függvényében. Egy eredeti nápolyi pizza elkészítéséhez a következőket javasoljuk: *nagyon vékony tészta:* a legmagasabb hőmérséklet (min. 250 °C) süttési idő 10-12 perc. *egy vastag tészta pizzánál:* közepes hőmérséklet, a süttési idő 15 – 20 perc. Egy kis gyakorlattal, megtalálhatja a legjobb kombinációt az ízlésének megfelelő pizza elkészítéséhez.

PIZZATÉSZTA

Hozzávalók: 450 g durumliszt kenyérsütéshez, 20 g friss sörélesztő, 5 g cukor, 200 g langyos víz, 8 g só, 3 evőkanál oliva olaj

Oldjuk fel az élesztőt egy kis vízben. A lisztet borítsuk az asztalra és formázzunk egy kupacot, a közepére öntsünk langyos vizet, sót, cukrot és adjunk hozzá olajat. Az ujjainkkal jól gyúrjuk össze. Ha a liszt felvette az összes vizet, adagoljuk hozzá az élesztőt és jól dagasszuk meg. Hagyjuk 10 percig kelni és pihenni, addig még az már nem tapad a kezünkre, a tésztának, rugalmasnak és puhának kell lennie. Szükség szerint adjunk hozzá egy kis vizet.

Formázzunk egy gömböt és helyezzük egy nagyméretű lisztezett edénybe, takarjuk le és hagyjuk pihenni még a kétszeresére, dagad (kb. 2 óra). Ezután a tésztát még egyszer kinyújtjuk, majd ismét gömböt formázzunk és további 15 percig állni hagyjuk. Ha kevés időnk van, használhatunk előre elkészített, gyorsfagyasztott vagy porból készíthető tésztát is.

KLASSZIKUS PIZZA

NAPOLETANA:

pizza paradicsom, szardella, oliva olaj, oregano, bazsalikom, só

MARGHERITA:

pizza paradicsom, mozzarella, oliva olaj, oregano, bazsalikom, só, bors

MARINARA:

pizza paradicsom, bazsalikom, fokhagyma, oliva olaj, oregano, só

BIANCA:

mozzarella, juh vagy kecske sajt, bazsalikom, oliva olaj, só

VARIÁCIÓK: A tésztát ízlés szerint sajttal borítjuk majd bazsalikomot és garnélát helyezünk rá és meglocsoljuk ízesített olajjal, további feltéteket is használhatunk, pl.: füstölt sonka, gomba, hagyma... stb.

CALZONE

Hozzávalók: 600 g pizza tészta, 200 g mozzarella, 100 g római ricotta, 100 g sonka, 1 tojás, parmezán, só

A ricotta túrót, egy szűrőn passzírozzuk át vagy törjük apróra, adjuk hozzá a tojást, egy kis sót, a kockára vágott mozzarellát és a reszelt parmezánt majd a főtt sonkát. A tésztából egy nagyobb darabot formázzunk és megtöltjük a keverékkel, majd összehajtjuk (félbe) és a széleit jól megnyomkodva összezárjuk. Sütőpapírra helyezzük, majd közvetlen a PEPITA sütőlapra fektetjük. Közepes hőmérsékleten kb. 25-30 percig sütjük, a tészta tetejét megkenhetjük pizza paradicsommal és egy kis sajtot is reszelhetünk rá.

SAJTOS FOCACCIA

A megmaradt tésztából formázzunk háromszöget, majd borítsuk be vékony szelet sajttal, és szórjunk rá gorgonzola sajtot, adjunk hozzá aprított rozmaringot oreganot, egy-két csepp oliva olajat, sót és borsot. Helyezzük sütőpapírra és a fa lapát segítségével helyezzük a PEPITA sütőlapra, 10-12 percig süssük. Ez egy jó lehetőség a maradék tészta és sajtmарadék felhasználására.

HANGJEGYEK

Az elkészült kelt tésztából egy szeletet formázzunk a lap nagyságának megfelelően, olyan vékonyra, amilyenre lehet, az sem gond, ha egy-két helyen elszakad, közben a teljes felületét egy villa segítségével megszurkáljuk. Sütőpapírra helyezzük és mindkét oldalát 5 – 5 percig sütjük, kiváló köretnek vagy előételnek nyers füstöltsonkával.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

www.multikomplex.hu