



Pizza

A pizza sütő nagyon magas hőmérsékleten süti a pizzát ellentétben a hagyományos sütőkkel. A G3ferrari pizza sütők megfelelnek minden biztonsági előírásnak, lehetővé teszi hogy otthonában is olyan finom pizzát készítsen melyet a pizzériákban kap. A pizza sütő azt is lehetővé teszi hogy különleges kövön süsse pizzáját.

Pizza tészta hozzávalók

Ahhoz hogy otthonában is finom pizza tésztát tudjon készíteni ezt a receptet ajánljuk. Hozzávalók: 500g búzaliszt / 15 g élesztő / 10g. tengeri só / 5g cukrot 300 ml meleg vízben kell oldani. A mennyiségek tájékoztató jellegűek, mérettől és ízléstől függően változhat. Egy szabály van, hogy ha meghaladja a 22° - 24°C-ot a hőmérséklet csökkenteni kell az élesztő mennyiségét. A vizet tejjre is cserélheti hogy a tészta lágyabb legyen.

A tészta elkészítése

Az edényben lévő liszt közepén alakítsunk ki egy mélyedést. A vizet osszuk két egyenlő részre majd az egyikbe a sót ,másikba forró vízben oldjuk fel az élesztőt a cukorral ,ezek után öntsük a lisztből kialakított mélyedés közepére mindkét oldott vizet. Addig gyúrja a tésztát míg az sima nem lesz. A tésztát addig dagasztjuk míg a kéztől el nem válik és sima nem lesz.

Ha van dagasztó gépe kövesse a következő utasításokat: Öntsük a gépbe a lisztet majd 240ml forró vízben oldjuk fel az élesztőt ha mindez megvan öntsük a gépbe az élesztős vizet. 60ml vízben oldjunk föl sót és ezt is öntsük a gépbe. Majd indítsuk el a dagasztógépet. A tészta puha és sima kell legyen.

Kelesztés

Vágjon egy keresztet a tészta tetejére majd helyezze bele /a tészta méretétől függően/ egy edénybe, majd takarja le egy ronggyal. 3órán keresztül kell dagasztani a tésztát. Miután megkelt a tészta /alakra formázás után/ azonnal süthető vagy lefagyasztható. Ha azonnal fölhasználja kenje be egy kis olajjal, zsírral vagy vajjal tetszés szerint és máris sütheti a G3ferrari pizza sütőjén. Ha úgy dönt hogy lefagyasztja, tekerje bele fóliába majd helyezze be a fagyasztóba, majd mikor úgy dönt hogy kisütné vegye ki a fagyasztóból hagyja kiolvadni majd kenje be ugyan úgy olajjal, zsírral vagy vajjal tetszés szerint és máris süthető.



Pizza receptek

Fokhagymás pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 2 evőkanál friss bazsalikom / 2 egész fokhagyma / 1 és ½ csésze mozzarella kockákra / ¼ csésze reszelt parmezán sajt / 1 evőkanál olíva olaj / ¼ teáskanál őrölt fekete bors.

Elkészítés: egy kis serpenyőbe vágjuk bele a fokhagymát öntsünk rá olajt majd szórjuk meg egy kis sóval. Kb. 20 percig pirítsuk míg a fokhagyma meg nem puhul. Gyúrjuk meg a tésztát majd formáljuk meg és a megpuhult fokhagymát szórjuk rá aztán a mozzarella és parmezán sajtot, öntsünk rá a bazsalikomot majd szórjuk meg egy kis borsal. 8-10 percig melegítsük elő a süttőt aztán 3-4 percig süssük a pizzát.



Spárgás pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 350g spárga / 230g paradicsom / 12-18 bazsalikomlevél / 1 gerezd apróra vágott fokhagyma / 115g kockára vágott mozzarella / olívaolaj / só.

Előkészítés: Mossa meg és szárítsa meg a spárgát. Helyezzük egy serpenyőbe az olajt és a fokhagymát majd addig pirítsuk míg a fokhagyma meg nem puhul. Gyúrja ki a tésztát.

Egyenletesen ossza el a paradicsomot és a sót majd öntsük le egy kis olívaolajjal, szórjuk rá a spárgát majd végül a bazsalikomot. Melegítse a süttőt körülbelül 8-10 percig. 3 percig sütjük a pizzát majd hozzáadjuk a mozzarella kockákat, és sütjük tovább 2-3 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a süttőből, egy tálba helyezzük bele és szeletekre vágva tálaljuk.



Spárgás pizza 2.

Hozzávalók: 600g pizza tészta / spárga (friss vagy fagyasztott) / mozzarella / 3-4 párolt és szeletelt paradicsom / 1 tojássárgája / reszelt parmezán sajt / olívaolaj, só és bors.

Előkészítés: Egy serpenyőbe vágjuk föl a spárgát sózzuk meg majd pároljuk egy kis ideig.

Gyúrjuk ki a tésztát. Egyenletesen ossza el paradicsom, a párolt spárgát, a kockára vágott mozzarellát, és végül a tojás sárgáját. Meglocsoljuk enyhén olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk, és fedjük be reszelt parmezánnal. Melegítse a süttőt körülbelül 8-10 percig, süssük 4 / 5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a süttőből, tegyük egy tányérra majd szeletekre vágva tálaljuk.



Hagymás, baconos pizza

Hozzávalók: Pizza tészta / szalonna / hagyma / kimagozott fekete olajbogyó / paradicsom / tej / olívaolaj, só és bors.

Elkészítés: Vágjuk fel a hagymát vékony szeletekre, és tegyük bele egy serpenyőbe. Öntsünk egy evőkanál olajt, és adjuk hozzá a tejet fokozatosan addig, amíg a hagyma meg nem puhul. Adjuk hozzá a paradicsomot, a sót és a borsot. Egy másik serpenyőben süssük meg a szalonnát de a zsírt csepegtessük le róla. Gyúrja ki a tésztát. Egyenletesen ossza el a hagymát és paradicsomot, majd helyezük rá a pirított szalonnát és az olajbogyót fölszeletelve.

Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük 4-5 percig, amíg a széle meg pirul. Vegyük ki a sütőből, tegyük egy tányérra majd szeletekre vágva tálaljuk.



Capriccio Pizza

Hozzávalók: Pizza tészta / közepes burgonya / uborka / borókabogyó (ízlés szerint) / ½ hagyma / 1 csomag virsli / vaj / só / olívaolaj.

Elkészítés: A burgonyát meghámozzuk és felforraljuk sós vízben. Hagyjuk kihűlni, szeleteljük fel és tegyük egy serpenyőbe az olvasztott vajjal, ½ szeletelt hagymával és esetleg boróka bogyóval. Szeleteljük föl a kolbászt és a savanyú uborkát. Gyúrja ki a tésztát.

Egyenletesen osszuk el a burgonyát, az uborkát és a kolbászt körökre vágva. Locsoljuk meg egy kis olívaolajjal. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük 4 / 5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből, helyezük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Articsókás pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 4 "szíve" a fagyasztott articsókának / ementáli sajt / 3-4 párolt és szeletelt paradicsom / 1 gerezd fokhagyma / olívaolaj, só.

Elkészítés: Olvasszuk fel és vágjuk az articsókát apró darabokra. Gyúrja ki a tésztát.

Egyenletesen ossza el a paradicsomot, a szeletelt articsókát és fokhagymát. Locsoljuk meg egy kis olívaolajjal, sózzuk meg és szórjuk rá a szeletelt ementáli sajtot. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből, helyezük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Gombás pizza

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 500g vargányagomba / 2 evőkanál petrezselyem / 1 gerezd fokhagyma / 2 paradicsom / 100g mozzarella / só / bors.

Elkészítés: Mossuk meg és vágjuk szeletekre a gombát. Egy serpenyőbe pirítsuk meg a gombát egy kis olajjal, fokhagymával és petrezselyemmel. Vágjuk a mozzarellát és a paradicsomot szeletekre. Gyúrja ki a tésztát nagyon vékonyra, és adja hozzá a paradicsomot, a mozzarellát és a gombát ügyelve arra, hogy a pizza szélére ne kerüljön. Öntsünk egy kevés olajt alá és süssük 4-5 percig.



Gombás pizza 2.

Hozzávalók: 600g pizza tészta. / 3-4 főtt paradicsom / fagyasztott gomba / 1 gerezd fokhagyma / egy kis petrezselyem / parmezán / olívaolaj / só / bors.

Elkészítés: Mossuk meg és vágjuk szeletekre a gombát. Egy serpenyőben pirítsuk meg olajjal, fokhagymával, sóval és borssal. Gyúrja ki a tésztát. Egyenletesen megszórjuk paradicsommal, gombával, petrezselyemmel és parmezánnal. Végül leöntjük egy kis olívaolajjal.

Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből, helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Avokádós és garnélarákos pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 2 érett avokádó kimagvazva és vékonyra szeletelve / 2 csésze frissen reszelt parmezán sajt / 1 fej vöröshagyma nagyon vékonyra szeletelve / só és bors.

Elkészítés: Gyúrja ki a tésztát. Adjunk hozzá 1 ½ csésze reszelt parmezán sajtot. egyenlően osszuk el a szeletelt hagymát, a szeletelt avokádót, és adjunk hozzá sót és a borsot.

Meglocsoljuk enyhén olíva olajjal. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig, süssük 2 percig majd adjuk hozzá a garnélarákot, fedjük le és süsse az előmelegített sütőben legfeljebb két percig.



Gorgonzolás és kolbászos pizza

Hozzávalók: 350g pizza tészta / 2 csésze paradicsomszósz / 150g gorgonzola / 150g kolbász.

Elkészítés: Gyúrjuk ki a tésztát vékonyra. Szeleteljük föl a paradicsomot, a gorgonzolát és a kolbászt. Egyenletesen osszuk el a pizza tésztán majd sózzuk meg és egy kis olajon süssük 4-5 percig.



Gorgonzolás, hagymás és szalonnás pizza

Hozzávalók: 350g pizza tészta / 2 csésze paradicsomszósz / 100g gorgonzola / 50g mozzarella / 150g szeletelt bacon / hagyma

Elkészítés: Vágjuk fel a hagymát szeletekre. Gyúrjuk ki a tésztát vékonyra. Vágjuk föl a paradicsomot, a gorgonzolát és a hagymát darabokra. Sózzuk meg majd egy kis olajban süssük 4-5percig. Főzés után adjunk hozzá néhány szelet szalonnát és tálaljuk.



Pizza margherita

Hozzávalók: 600g pizza tészta / ½ csésze olívaolaj / 2 ½ csésze szeletelt friss mozzarella / 4 hámozott paradicsom apróra vágva / 1 evőkanál apróra vágott oregano / ½ csésze reszelt parmezán sajt / ½ csésze apróra vágott friss bazsalikom / só.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. Egyenletesen ossza el a mozzarellát . Tegyük rá paradicsomot, mozzarellát , hintsük meg oregánóval , sóval és körülbelül a fele parmezán sajttal. Öntsük le olívaolajjal. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből és szórjuk mega maradék parmezán sajttal és az apróra vágott bazsalikkal majd helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza marinara

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 3 gerezd nagy fokhagyma / 3 evőkanál olívaolaj / 225g hámozott paradicsom, apróra vágva / kapribogyó / só / bors.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. A meghámozott paradicsomokat szószosítsuk majd egy kanállal kenjük szét a vékony pizza lapon úgy hogy a pizza széleit hagyjuk ki. Vágjuk föl a fokhagymát majd szórjuk rá a paradicsom szószra. Megszórjuk sóval és borssal, és egy kis olíva olajjal. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből és szórjuk rá a kapribogyókat majd helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza napoletana

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 2 doboz hámozott paradicsom / 150g mozzarella / 4-5 szál szardella / 1 evőkanál oregano / só / olívaolaj.

Elkészítés: Szeleteljük föla paradicsomot, vágjuk kockákra a mozzarellát, és mossuk meg a szardellát. Gyúrjuk alakra a tésztát majd kicsit sózzuk meg aztán a szeletelt paradicsomot a kockára vágott mozzarellát és a filézett szardellát egyenletesen osszuk el a pizza lapon. Bő olajban süssük 4-5 percig majd helyezzük rá egy tányérja szórjuk meg oregánóval és tálaljuk.



Pizza napoletana 2.

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 85g sós szardella / 3 evőkanál olívaolaj / 230g friss mozzarella kockákra vágva / 345g hámozott paradicsom apróra vágva / 1 evőkanál apróra vágott oregano / só / bors.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. Szórja szét a mozzarellát a vékony pizza lapon úgy hogy a pizza széleit hagyjuk ki. Rakjuk rá a paradicsomot, mozzarellát, a csíkokra vágott szardellát, hintsük meg oregánóval, sóval, borssal és öntsünk rá egy kis olíva olajt. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből majd helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Keleti pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 2 evőkanál szójaszószt / 1 ½ evőkanál rizsbort / 1 és ½ teáskanál kukoricakeményítő / 2 teáskanál cukor / 250g kicsontozott sertés lapocka darabokra vágva / ¼ csésze földimogyoró olaj / 6 tojás kissé felfelve / 6-8 fekete vagy sötétbarna keleti gomba / ½ csésze szezámolaj / 6 zöld hagyma apróra vágva.

Elkészítés: Egy tálban öntsük bele a szójaszószt, rizsbort, kukorica keményítőt és a cukrot. Adjuk hozzá a sertés lapockát, keverjük meg és hagyjuk 10 percig pácolódni. Egy serpenyőben süssük meg, adjunk hozzá 3 evőkanál földimogyoró-olajt, majd a tojásokat. Végül adjuk hozzá a gombát és hagyjuk a tűzön míg meg nem fő. Vegyük le a tűzről, sózzuk, és szezámolajozzuk meg. A tésztát gyúrja ki vékonyra Kenjük meg a pizza tésztát szezámolajjal és szójaszósszal majd szórjuk rá a kockára vágott sertéshúst és a tojást. Öntsünk még rá szezámolajt. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből szórjuk rá a földarabolt hagymát majd helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.



Baconos, paradicsomos és parmezános pizza

Hozzávalók: 350g pizza tészta / 2-3 evőkanál paradicsomszós / 1 csésze kockára vágott mozzarella / 100g paradicsom / 150g hengerelt szalonna / reszelt parmezán sajt.

Elkészítés: Vágjuk fel a paradicsomot 4 részre. A tésztát gyúrja ki vékonyra majd egy fél evőkanálnyi paradicsomszószt kenjen szét a pizza tésztán úgy hogy a szélét hagyja ki. Adja hozzá a mozzarellát, paradicsomot szeletelve, szeletelt baconot és a reszelt parmezán sajtot. Süssük egy kis olajon 4-5 percig majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pepperoni pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 3-4 aszalt paradicsom / paprika (lehetőleg egy sárga, egy piros és egy zöld) / zöld és fekete olajbogyó / kapribogyó / bazsalikom (friss vagy fagyasztott) / 2 gerezd fokhagyma / olaj / só és bors.

Elkészítés: Vágjuk a paprikát csíkokra, és süssük meg egy serpenyőben egy kis olajban, adjunk hozzá egy gerezd fokhagymát, sót és borsot. A tésztát gyúrja ki vékonyra. Szórjunk a tetejére paradicsomot, paprikát csíkokra vágva, kapribogyót, néhány bazsalikomlevelet, egy gerezd fokhagymát nagyjából darabokra aprítva. Adjunk hozzá sót és egy kis olívaolajt.

Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süsse 4-5 percig, amíg a széle meg nem pirul.

Vegyük ki a sütőből majd helyezzük egy tányérra és szeletekre vágva tálaljuk.

Pizza Pesto Genovese

Hozzávalók /2 pizzához/ : 600g pizza tészta / 460g mozzarella kockákra vagy szeletekre vágva / 4-5 hámozott paradicsom / 2 evőkanál darált fokhagyma / 4 evőkanál apróra vágott friss bazsalikom / 4 evőkanál pesto Genovese mártással / só / őrölt bors / 4 evőkanál olívaolaj.

Elkészítés: A tésztákat gyúrja ki vékonyra. Szórjuk rájuk ketté osztva a mozzarellát. Tegyük rájuk az összes többi hozzávalót és öntsünk rá 4 evőkanál olívaolajt. Melegítse a sütőt körülbelül 12 percig. Süssük kb. 4 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá 2 tányérra a pizzákat majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza pesto Genovese brokkolival és cheddarral

Hozzávalók /két 25cm-es pizzához/ : 600g pizza tészta / 2 csésze reszelt cheddar sajt / ½ vagy ¾ csésze mártás pesto Genovese / egy kis brokkoli szár

Elkészítés: Vágjuk darabokra és osszuk föl a brokkolit. Pároljuk meg és hagyjuk szikkadni. Egy tálban keverjük össze a brokkolival a pestot. A tésztákat gyúrja ki vékonyra. Szórjuk rá a tésztára a fél adag Cheddar sajtot, adjuk hozzá a kevert brokkoli és pesto felét majd a másik pizzán ismételjük meg. Melegítse a sütőt körülbelül 12 percig. Süssük kb. 4 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá 2 tányérra a pizzákat majd szeletekre vágva tálaljuk.



Csirkés pizza barbecue szósszal

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 3 csirkemell csontozva és bőr nélkül / 3 csésze barbecue szósz / ½ csésze olíva olaj / 1 ½ csésze kockára vágott Fontina sajt / 1 ½ csésze Provolone sajt kockára vágva / 1 szeletelt hagyma / ¼ csésze friss cilandro (koriander levél) apróra vágva.

Elkészítés: Pácoljuk be a csirkét 1 ½ csésze barbecue szószba és tegyük be a hűtőbe legalább 4-5 órára. Tegye a csirkét egy serpenyőbe fedjük le és süssük fél órán át. Vegyük ki a serpenyőből és várjuk meg míg lehül, majd vágjuk apró darabokra. A tésztát gyúrja ki vékonyra. Öntsük le egy kis olívaolajjal a kockára vágott sajtokat (Fontina és Provolone). majd szórjuk rá kettéosztva a pizzákra úgy hogy a széleit hagyjuk ki. Öntsük rájuk a maradék 1 ½ csésze barbecue szószt, és tegyük rájuk a hagymát és a földarabolt csirkemelleket. Melegítse a sütőt körül belül 8-10 percig. Süssük kb. 4 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá 2 tányérra a pizzákat majd szeletekre vágva tálaljuk.



Tavaszi pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 230g friss mozzarella kockákra vágva / 345g pépesített paradicsom apróra vágva / oregano / olívaolaj / só / bors.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. Szórja a pizzára egyenletesen elosztva a kockára vágott mozzarellát úgy hogy hagyja ki a széleket. Tegyük rá a pépesített paradicsomot hintsük meg oregánóval, szórjunk rá sót borsot és öntsünk rá egy kis olívaolajt. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Sonka-gomba pizza

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 2 konzerv hámozott, főtt sonka vagy 100g gépsonka / pár db. gomba / 100g mozzarella / só / olaj.

Előkészítés: Vágja darabokra a paradicsomot. Az vágja apróra a mozzarellát, vágja félbe a gombákat és a sonkát csíkokra. Nyújtsa ki a tésztát, és helyezzük rá a paradicsomot és a mozzarellát, egy kevés olajt, sót, szórjuk rá a szeletekre vágott sonkát, végül a gombát. Süssük 4-5 percig. Majd szeletekre vágva tálaljuk egy tányéron.



Sonkás pizza

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 115g sonka / 230g mozzarella / olívaolaj / só / bors.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. Szórjuk rá a sonka szeleteket. Szórjuk rá a mozzarellát, sót, borsot és öntsünk rá olívaolajt. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza sonkával, szalonnával

Hozzávalók: 600g pizza tészta / paradicsom / sonka / bacon / Fontina sajt / kimagozott fekete olajbogyó / olívaolaj / só / bors.

Elkészítés: A tésztát gyúrja ki vékonyra. Szórjuk rá a paradicsomot, a szeletelt sonkát, szalonnát, sajtot, olajbogyót (karikákra vágva). Adjunk hozzá borsot és olajt. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



4 évszak pizza

Hozzávalók: 500g pizza tészta / 2 db paradicsom / 200g mozzarella / 50g sonka / pár articsóka szív / egy kis gomba / 1 csipet oregánó.

Elkészítés: Szeleteljük föl a paradicsomot majd pépesítsük villával. Vágjuk szeletekre a mozzarellát. Vágjuk darabokra a gombát és az articsókát. Nyújtsa ki a tésztát, szórjuk rá a paradicsomot és a mozzarella darabokat, és sőt. Osszuk a pizzát négy részre. Az első 4edre szórjunk sonkát, a másodikra articsókát, a harmadikra gombát, a negyedekre semmit. Öntsünk rá olívaolajt, süssük 4-5 percen keresztül majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza Pugliese

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 1 nagy hagyma / 60g sajt / 2 konzerv hámozott paradicsom / só / bors.

Elkészítés: Vágjuk apróra a hagymát. Reszeljük le a sajtot. Gyúrjuk ki a tésztát majd kenjük rá egy kis olajt. Szórjuk rá a hagymát, öntsük rá a paradicsomot, sőt, borsot és egy kevés olíva olajt. Süssük 4-5 percig. Rakjuk rá egy tányérra majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza Romana

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 2 doboz hámozott paradicsom / 200g mozzarella / 4 filézett szardella / kapribogyó / só

Elkészítés: Mossuk meg a kapribogyót és a szardellát. Vágjuk a filét darabokra és a mozzarellát szeletekre. A tésztát gyúrja ki vékonyra. Kenjük rá a paradicsomot úgy hogy a pizza lap széleit hagyjuk ki, szórjunk rá sőt, tegyük rá a kapribogyót és az apróra vágott szardellát, öntsünk rá egy kevés olajt. Szórjuk rá a mozzarellát és süssük 4-5 percig. Rakjuk rá egy tányérra majd szeletekre vágva tálaljuk.



Kolbászos pizza

Hozzávalók: 400g pizza tészta / 2 konzerv hámozott paradicsom / 200g mozzarella / 200g kolbász.

Elkészítés: Vágjuk szeletekre a mozzarellát. Nyújtsuk ki a tésztát. Kenjük rá a paradicsomot úgy hogy hagyjuk ki a pizza lap szélét. Adjuk hozzá a mozzarellát. A megtisztított kolbászt, vágjuk apró darabokra, és szórjuk rá a pizzára. Melegítsük a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Kolbászos pizza2.

Hozzávalók: 600g pizza tészta / 450g édes vagy csípős kolbász / paradicsom szósz / olívaolaj / oregánó / bazsalikom / hagyma / 450g sajt kockákra vagy szeletekre vágva.

Elkészítés: Távolítsuk el a bőrt a kolbászról majd tegyük bele egy serpenyőbe öntsünk rá egy kis olajt. Öntsük rá a paradicsomszószt és főzzük 15 percig. Gyúrja ki a tésztát. Öntsük rá a pizza lapra a paradicsomszószban főtt kolbászt /paradicsomszószt is öntsük rá/ majd szórjuk rá a mozzarellát. Melegítsük a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza "zöld ízzel"

Hozzávalók: 600g pizza tészta / Gruyère sajt / brokkoli / 1 fej hagyma / szardella filé (vagy szardellapaszta) / répa / zeller / fehér bor / olívaolaj / só / bors.

Elkészítés: Tisztítsa meg a brokkolit, és hagyjuk formni sós vízben néhány percig. Szeleteljük föl a sárgarépat, zellert és a hagymát és főzzük egy serpenyőben egy kis olívaolajt ráöntve.

Adjuk hozzá a szardellát és a brokkolit, sót, borsot és egy csipetnyi bort. Gyúrja ki a tésztát vékonyra. Egyenletesen szórjuk rá vegyes zöldséget, a szeletelt kolbászt és a Gruyeret.

Locsoljuk meg egy kis olívaolajjal. Melegítsük a sütőt körülbelül 8-10 percig. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Pizza Siciliana

Hozzávalók: 500g pizza tészta / 20g szardella / 4 fűszeres fekete olajbogyó / friss bazsalikom / 1 konzerv paradicsom / 100g mozzarella sajt / só / olaj.

Elkészítés: Gyúrjuk ki a tésztát. Mossuk meg és csontozzuk ki a szardellát és a bazsalikomot, vágjuk föl a mozzarellát. Kenjük rá a pizza tésztára a paradicsomszószt majd szórjuk rá a bazsalikomot és a mozzarellát végül a szardellát és a fekete olajbogyót. Locsoljuk meg egy kis olajjal, és főzzük kb. 5-6 percig, ügyelve arra, hogy ne égjen meg a pizza alja. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Tökös, permezános és szalonnás pizza

Hozzávalók: 350g pizza tészta / ½ csésze sütőtök püré / 150g göngyölt szalonna / parmezán sajt / szerezsendió / só / olaj.

Elkészítés: Gyúrja ki a tésztát vékonyra, majd kenjük rá a tökpürét. Adjuk hozzá a göngyölt szalonnát majd reszeljünk rá bőségesen parmezán sajtot, a végén hintsük meg szerezsendióval. Süssük kb. 4-5 percig, amíg a széleik meg nem pirulnak. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Egyéb receptek

Pizza Baguette

Hozzávalók: 1 bagett (francia kenyér) / 2 evőkanál olívaolaj / 1 üveg paradicsomszósz / só / bors / 200g gépsonka / fekete olajbogyó / 100 g mozzarella felkockázva / 3 póréhagyma szeletelve.

Elkészítés: A baguettet szeleteljük fel hosszában és alkossunk "csónak" formát belőle.

Locsoljuk meg egy kis olívaolajjal és süssük 2 percig. Rákenjük a paradicsomszószot, majd rászórjuk a sonkát, fekete olívaolajbogyót, mozzarella kockákat, sót és borsot. Végül szórjuk a tetejére a felszeletelt póréhagymát. Süssük 2-3 percig. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Sajttorta

Hozzávalók: pizza tészta / 200g ementáli sajt / 120g tejszín / 4 tojás / szerecsendió / só és bors.

Elkészítés: Gyúrjuk ki a tésztát. Verje föl a tojást, adjunk hozzá reszelt sajtot, egy csipet szerecsendiót, sót, borsot. Keverjük össze a hozzávalókat jól és öntsük a töltelék a tésztára. Süssük 4-5 percig. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Quiche Lorraine

Hozzávalók: pizza tészta / 120g szalonna / 3 tojás / 300g reszelt Gruyere / 120g tejszín / só és bors.

Elkészítés: Gyúrjuk ki a tésztát. Verjük föl a tojás sárgáját és szórjunk bele egy kis sót.

Verjük föl a tojásfehérjét, amíg kemény nem lesz és add hozzá a tojások sárgáját, majd adjuk hozzá a tejszínt lassan. Adjuk hozzá a reszelt sajtot, egy csipet borsot és óvatosan öntsük a töltelék a pizza tésztára. Süssük 5-6 percig. Vegyük ki a sütőből, tegyük rá egy tányérra a pizzát majd szeletekre vágva tálaljuk.



Kenyér

A klasszikus kenyér

Vegyünk a pékségben kész tésztát vagy készítsünk otthon. Ha nem használja fel azonnal, hagyja a tésztát a hűtőben. Amikor föl akarjuk használni gyúrjuk át majd hagyjuk 1 órán át kelni a tésztát meleg helyen lefedve. Gyúrjuk át újból majd formáljuk alakra. Vágjuk be a forma tetejét majd hagyjuk kelni 40 percig lefedve. Melegítsük elő a sütőt kb. 3-5 percig. Fedje le egy alumínium fóliával és süsse 12 percig. Ellenőrizzük a kenyeret majd, kapcsoljuk ki a sütőt, és ha szükséges, vegye le a fóliát. Folytassa a sütést 2-3 percig míg rendesen meg nem sül.



Arab kenyér

Hozzávalók: 300g liszt / 250ml víz / 12g friss élesztő / egy csipet cukor / egy csipet só.

Elkészítés: Az edényben lévő liszt közepén alakítsunk ki egy mélyedést. A vizet osszuk két egyenlő részre majd az egyikbe a só, cukor másikba élesztőt oldjuk fel ezek utána öntsük a lisztből kialakított mélyedés közepére mindkét oldott vizet. Addig gyúrja a tésztát míg az sima nem lesz. A tésztát addig dagasztjuk míg a kéztől el nem válik és sima nem lesz.

A tészta gép: Ha van dagasztó gépe kövesse a következő utasításokat: Öntsük a gépbe a lisztet majd 200ml langyos vízben oldjuk fel az élesztőt ha mindez megvan öntsük a gépbe az élesztős vizet. 50ml vízben oldjunk föl só és a cukrot majd ezt is öntsük a gépbe. Majd indítsuk el a dagasztógépet. A tészta puha és sima kell legyen. Formáljuk meg a tésztát majd fedjük le egy ruhával és hagyjuk kelni még egy órán át. Süsse előmelegített sütőben 2 percig a masszát. A sütés után a kenyérnek puha tapintásúnak , világos színűnek, enyhén duzzadtnak kell lennie.



Kenyér Carasau

A kenyér forrása Carasau szardíniai kenyér. A Carasau is nevezik "papír zene" mert mikor rágják a kenyeret, ropog a fog alatt.

Hozzávalók: 1kg durumbúzából készült dara, vagy liszt / 7g élesztő / 650ml meleg víz / 10g só.

Elkészítés: Az edényben lévő liszt közepén alakítsunk ki egy mélyedést. A vizet osszuk két egyenlő részre majd az egyikbe a só, cukor másikba élesztőt oldjuk fel ezek utána öntsük a lisztből kialakított mélyedés közepére mindkét oldott vizet. Addig gyúrja a tésztát míg az sima nem lesz. A tésztát addig dagasztjuk míg a kéztől el nem válik és sima nem lesz.

A tészta gép: Ha van dagasztó gépe kövesse a következő utasításokat: Öntsük a gépbe a lisztet majd 500ml forró vízben oldjuk fel az élesztőt ha mindez megvan öntsük a gépbe az élesztős vizet. 150ml vízben oldjunk föl só és ezt is öntsük a gépbe. Majd indítsuk el a dagasztógépet. A tészta puha és sima kell legyen. Formáljuk meg a tésztát majd fedjük le egy ruhával és hagyjuk kelni még egy órán át. Süsse előmelegített sütőben 2 percig a masszát. A sütés után a kenyérnek puha tapintásúnak , világos színűnek, enyhén duzzadtnak kell lennie.



Pita

A pita kenyér (ami azt jelenti: "torta hajtogatott) is nagyon népszerű a Közel-Keleten, de az ókori Görögország eredete. Ez könnyen elkészíthető kenyér.

Pita Arab

Hozzávalók: 700g fehér liszt / 300g teljes kiőrlésű liszt / 7g sütőpor / 2 pohár meleg víz / ½ teáskanálnyi cukor / 1 teáskanálnyi só.

Elkészítés: Az edényben lévő liszt közepén alakítsunk ki egy mélyedést. A vizet osszuk két egyenlő részre majd az egyikbe a sót és a cukrot másikba az élesztőt oldjuk fel ezek utána öntsük a lisztből kialakított mélyedés közepére mindkét oldott vizet. Addig gyúrja a tésztát míg az sima nem lesz. A tésztát addig dagasztjuk míg a kéztől el nem válik és sima nem lesz. Fedjük le egy ruhával és hagyjuk kelni egy órán át. Süsse előmelegített sütőben 2 percig a masszát. Sütés után a kenyér puha tapintású, világos színű, enyhén duzzadt lesz.



Pita görög

Hozzávalók: 700g fehér liszt / 300g teljes kiőrlésű liszt / 7g sütőpor / 2 pohár meleg víz / ½ teáskanál cukor / 1 teáskanál só / 2 evőkanál olívaolaj.

Elkészítés: Az edényben lévő liszt közepén alakítsunk ki egy mélyedést. A vizet osszuk két egyenlő részre majd az egyikbe a sót és a cukrot másikba az élesztőt oldjuk fel ezek utána öntsük a lisztből kialakított mélyedés közepére mindkét oldott vizet. Addig gyúrja a tésztát míg az sima nem lesz. A tésztát addig dagasztjuk míg a kéztől el nem válik és sima nem lesz. Fedjük le egy ruhával és hagyjuk pihenni 20 percig. Öntsünk rá egy kevés olajt majd újból hagyjuk pihenni 20 percig. Süsse előmelegített sütőben 2 percig a masszát. A sütés után a kenyér , puha tapintású, világos színű, enyhén duzzadt lesz.



Emiliano gombóc kenyértésztából

Vegyünk a pékségben kész tésztát vagy készítsünk otthon. Ha nem használja fel azonnal, hagyja a tésztát a hűtőben. Amikor föl akarjuk használni gyúrjuk át majd hagyjuk 1 órán át kelni a tésztát meleg helyen lefedve. Gyúrjuk át újból majd formáljuk alakra. Szurkáljuk meg a forma tetejét villával majd hagyjuk kelni 40 percig lefedve. Melegítsük elő a sütőt kb. 3-5 percig. Fedje le egy alumínium fóliával és süsse 4-5 percig a galuskát. Ellenőrizzük a kenyeret majd, kapcsoljuk ki a sütőt, és ha szükséges, vegye le a fóliát. Folytassa a sütést 1-2 percig míg rendesen meg nem sül.



Calzone

A "calzone" egy töltött pizza, félhold alakú. Kicsit hosszabb ideig kell sütni mint a pizzát.

Tészta calzone

Hozzávalók: 400g liszt / 30g élesztő / ½ csésze olaj / víz és só.

Úgy készítjük el a tésztát, mint a pizzáét, és amikor a tészta kezd dagadni, öntsön rá olajt és gyúrja tovább. Elkészítés után ha nem azonnal használja föl a masszát le is fagyaszthatja.



Calzone - receptek

Nápolyi calzone

Hozzávalók: calzone tészta / néhány szelet mozzarella / egy kanálnyi ricotta / parmezán sajt reszelve / apróra vágott paradicsom / bazsalikom / só és bors.

Elkészítés: Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra, de nem túl vékonyra. Tegyük rá a mozzarella szeleteket, egy evőkanál ricottát, bazsalikomot, egy evőkanál paradicsomszósz és egy csipetnyi bors. Megszórjuk reszelt parmezán sajttal, majd összehajtjuk a tésztát s a széleit benyomkodjuk hogy a töltelék ne tudjon kijönni. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítjük elő a sütőt 8-10 percre. Süssük 5-7 percre, míg a teteje megpirul.



Calzone sajttal

Hozzávalók: tészta calzone / 75g ricotta / 25g reszelt parmezán / 1 tojás / só és bors.

Előkészítés: Öntsük a ricottát, a parmezánt és a tojást egy tálba, sózzuk, borsozzuk, és keverjük, amíg kapunk egy sima krémet. Nyújtsuk ki a tésztát korong alakúra, de nem túl vékonyra. Öntsük a tésztára a krémsajtot majd hajtsuk össze a tésztát és a széleit nyomkodjuk be hogy a szélein ne jöjjön ki a töltelék. Süssük 8-10 percre közben ellenőrizzük a tésztát, addig süssük míg megpirul a teteje.



Calzone Ricotta

Hozzávalók: tészta calzone / 230 g ricotta / 230g mozzarella kockákkal vágva / 115g szeletelt sonka / 55g kukoricaliszt / 1 db tojás / olaj / só.

Elkészítés: Tegye a ricottát, a mozzarellát, főtt sonkát vékony csíkokra vágva, a kukoricaliszttel, a tojást és egy kis sót egy tálba, és alaposan keverjük össze.

Osszuk a tésztát két egyenlő részre. Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra. Öntse a tésztára a keveréket majd hajtsa össze és a széleit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percre közben ellenőrizzük a tésztát, addig süssük míg megpirul a teteje.



Calzone tonhal

Hozzávalók: tésztához a calzone / 160g tonhal olívaolaj/ 55g kimagozott olajbogyó / apróra vágott petrezselyem / 1 evőkanál paradicsomszósz / olaj.

Elkészítés: Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra, de ne túl vékonyra. Szórjuk rá a tésztára a darabokra vágott tonhalat, az apróra vágott olajbogyót, petrezselymet és a paradicsom pépet úgy hogy próbáljuk meg kihagyni a széleket. Majd hajtsa össze és a széleit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percig közben ellenőrizzük a tésztát, addig süssük míg megpirul a teteje.



Calzone tojás

Hozzávalók: tészta calzone / 1 tojás / 2 szelet sonka / egy maroknyi mozzarella apró kockákra vágva / só / olaj.

Elkészítése: Forraljuk föl a tojást és hagyjuk kihűlni. Távolítsuk el a héját és vágjuk föl kis darabokra. Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra, de ne túl vékonyra. Szórjuk rá a tojást kis darabokra vágva, a sonkát csíkokra vágva és mozzarella kockákra. Majd hajtsa össze és a széleit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percig. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütőt 8-10 percig. Süssük 5-7 percig, míg a teteje megpirul.



Calzone növényi olajjal

Hozzávalók: tészta calzone / 2 evőkanál gomba olajban / 2 evőkanál articsóka olajban / 2 evőkanál apróra vágott padlizsán olajban / 1 teáskanál kapribogyó / só / petrezselyem / 4 szelet sonka / olívaolaj.

Elkészítés: Osszuk a tésztát két egyenlő részre. Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra de ne legyen túl vékony. Tegyük a tésztára a gombát, articsókát, padlizsánt egy kis kapribogyót, petrezselymet és a szeletelt sonkát úgy hogy próbáljuk meg kihagyni a massa széleit. Majd hajtsa össze és a széleit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percig. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütőt 8-10 percig. Süssük 5-7 percig, míg a teteje megpirul.



Különleges receptek

Cayenne

Hozzávalók: tészta calzone / paradicsom / kockára vágott sonka / reszelt parmezán sajt / 1 evőkanál kockára vágott mozzarella, vagy ricotta / csipetnyi chili "Cayenne" (enyhén édes ízű, közepesen fűszeres).

Elkészítés: Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra de ne legyen túl vékony. Keverjük össze az összes hozzávalót egy tálba, és töltsse ki a töltelékkel a tésztára. Majd hajtsa össze és a széléit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percig. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütit 8-10 percig. Süssük 4-5 percig, míg a teteje megpirul.



Sonkás calzone

Hozzávalók: tészta calzone / 105g krémsajt / 210g főtt sonka csíkokra vágva / bors / ½ citrom + citromlé / snidling (a tálaláshoz).

Elkészítés: Nyújtsa ki a tésztát korong alakúra de ne legyen túl vékony. Egy tálban keverjük össze a krémsajtot, sonkát, fekete borsot, citromlét. Majd hajtsa össze és a széléit nyomkodja be hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Süssük 8-10 percig. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütit 8-10 percig. Süssük 3-4 percig, míg a teteje megpirul. Vegyük ki a sütőből öntsünk rá citromlevet és tálaljuk snidlinggel.



Sonkás és mozzarellás panzerotto

Hozzávalók: tészta calzone / 1 szelet sonka / 1 mozzarella sajt / egy teáskanál olaj.

Elkészítés: Nyújtsuk ki a tésztát egyformán vékonyra, korong alakúra alkossunk belőle többet hogy a körök átmérője kb. 8cm legyen. Minden hozzávalót osszunk el hogy minden tésztára jusson majd tegyük rá őket és hajtsuk össze a tésztákat úgy hogy a széléit nyomkodjuk be hogy a töltelék e tudjon kijönni. Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütit 8-10 percig. Süssük 3-4 percig, míg a teteje megpirul.



Rákos panzerotto

Hozzávalók: tészta calzone / 3 vagy 4 főtt és hámozott garnélarák / 1 teáskanál paradicsomszósz / 1 apróra vágott paradicsom felkockázva / 1 teáskanál apróra vágott hagyma / bors / 1 gombák / mozzarella / 1 tojás.

Elkészítés: Ecsettel kenjük be a tetejét olajjal, majd melegítsük elő a sütőt 8-10 percre. Süssük 3-4 percre, míg a teteje megpirul. Korong alakúra alkossunk belőle többet hogy a körök átmérője kb. 8cm legyen. Minden hozzávalót osszunk el hogy minden tésztára jusson majd tegyük rá őket és hajtsuk össze a tésztákat úgy hogy a széleit nyomkodjuk be hogy a töltelék e tudjon kijönni. Ecsettel kenjük be a tetejét tojással, majd melegítsük elő a sütőt 8-10 percre. Süssük 4-5 percre, míg a teteje megpirul.



Zúzott tészta

Készítsük el úgy a tésztát, mint a pizza tésztáját, majd adjunk hozzá élesztőt vagy olajt vagy olvasztott vaját.

Olajjal és fohagymával

Hozzávalók: zúzott tészta / 2 gerezd fokhagyma / olívaolaj / só.

Hámozzuk meg a fokhagyma gerezdeket, és törjük össze. Tegyük bele egy kis tálba öntsünk rá olívaolajt majd sózzuk meg és jól keverjük össze.

Elkészítés: Nyújtsuk ki a tésztát egyformán vékonyra. Szúrjunk lukakat a tésztába villával majd kenjük rá a fokhagymás olívaolajt. Melegítsük a sütőt körülbelül 8-10 percre. Süssük 1-2 percre míg barna színű lesz.



Zúzott sajt

Hozzávalók: zúzott tészta / 400g lágy Fontina / olaj / só.

Elkészítés: Nyújtsuk ki a tésztát majd osszuk két részre. Az egyik felére szórjuk rá a sajtot sózzuk meg ez után a másik felét tegyük rá a sajtra és a tetejét kenjük be olajjal /úgy kell kinéznie mint egy tortának/. Melegítsük elő a sütőt 8-10 percre majd süssük 5percre és azonnal tálalhatjuk.



Zúzott újborgonya

Hozzávalók: zúzott tészta / 230g burgonya / 2 gerezd fokhagyma / 115g kimagozott fekete olajbogyó.

Elkészítése: Fűzzük meg a krumplit vízben és adjunk hozzá 2 gerezd fokhagymát. Törjük meg a főtt burgonyát és a fokhagymát. Készítsük el a tésztát, majd hozzáadjuk a keveréket egy kis olvasztott vaját és a burgonyapürét. Hozzáadunk egy kislisztet és jól összegyúrjuk. Nyújtsa ki a tésztát egyenletesen. Vágja fel a fekete olajbogyókat darabokra, és szórja szét a masszán. Melegítse a sütőt körülbelül 8-10 percre, Süssük 4-5 percre majd felszeletelve tálaljuk.



Tészta focaccia

Készítsük el úgy a tésztát, mint a pizzáét, majd adjuk hozzá élesztőt, olívaolajt, rozmaringot és darabokra vágott olajbogyót.



Piadina Romagna

Hozzávalók: 350g liszt / 100g szalonna / só / egy csipet szódbikarbóna / meleg víz.
Elkészítés: Keverjük össze a lisztet a zsírt, és egy csipet sót, öntsünk hozzá meleg vizet. Dagasszuk egy jó 10 percig, aztán alkossunk labda formákat . Süssük 5-10 percig és félbevágva sajttal vagy kolbásszal tálaljuk melegen. / Érdemes lehet helyettesíteni a meleg vizet tejjel vagy akár fehér borral.



Tekercs

Hozzávalók: 350g liszt / 100g szalonna / só / egy csipet szódbikarbóna / meleg víz.
Elkészítés: Keverjük össze a lisztet a zsírt, és egy csipet sót, hozzáöntve meleg vízzel. Dagasszuk egy jó 10 percig, aztán alkossunk labda formákat Kezdenek főzni, miután bosszantotta emeleten egy villával. Félúton főzés ízlés szerint sajttal vagy felvágott, és elkezd guruló, mint egy nagy szivart. Főzés után Forrón tálaljuk. Még ebben az esetben a különböző változatok a recept. Érdemes lehet helyettesíteni a meleg víz, vagy keverjük a tejjel, vagy akár fehér bor.



Bruschetta

Hozzávalók: szeletelt kenyér / olívaolaj / fokhagyma / só / bors.
Elkészítés: Vegyünk a pékségben szeletelt toszkán típusú vagy Altamura Puglia kenyeret. A szeletelt kenyér mindkét oldalát süssük meg. Vegyük ki a sütőből és a pirult oldalakra öntsünk egy kis olajt. Ezután fogjunk egy gerezd fokhagymára majd dörzsölje be a piritóst majd sózzuk és borsozzuk.



Leveles tészta - receptek

Főtt sonka és dió gombócban

Hozzávalók /személyenként/ : 100g tészta / 50g reszelt Gruyere / 50g sonka / 4 dió és héja / egy csipet szerecsendió / 30g tejszín / 1 tojás / fehér bors.
Elkészítés: Vágjuk apróra a diót, és tegyük egy tálba a gépsonkát, reszelt sajtot, tejfölt, szerecsendiót, borsot. Törjük föl a tojást és óvatosan válasszuk szét a tojás fehérjét és a sárgáját tegyük külön-külön tányérba. 1 kanálnyi tojásfehérjét tegyük a többi hozzávalóhoz majd keverjük össze. Gyúrjuk ki a tésztát négyzet alakúra az oldalai kb. 15cm legyen. A töltött leveles tésztát háromszög alakba formáljuk majd a tetejét bekenjük egy kicsi vízzel és a tojássárgájával. Melegítsük elő a sütőt kb. 8-10 percig. Süssük 6-7 percig amíg a teteje arany színű lesz majd forrón tálaljuk.



Cukrászsütemény

Hozzávalók: 500g liszt / 250g vaj / 1 tojás / 10g só / víz.

Elkészítés: Öntsük a lisztet egy tányérba majd a közepére tegyük a lágy vaját és keverjük össze egy kanállal vagy villával. Adjuk hozzá a többi összetevőt a tojást, a sót, a vizet vagy tejet és keverjük össze kanállal. Tekerjük a tésztát fóliába majd hagyjuk pihenni 30 percig a hűtőben felhasználás előtt.

A tészta géppel: Ha van dagasztógépünk helyezzük a lisztet és vaját a gépbe és indítsuk el. Ezután adjuk hozzá minden egyéb összetevőt és újból indítsuk el a mixert.



Tészta - receptek

Hús és burgonya torta

Hozzávalók: tészta / 150g instant tört pehely / forró tej / 150g darált marhahús / 30g olajbogyó, kimagozott / 30g kockára vágott bacon (lehetőleg füstölt) / 10g apróra vágott petrezselyem / ½ hagyma / szerecsendió / fehér bor / 3-4 tojás / só / bors / zsemlemorzsa.

Elkészítés: 100g liszthez adjuk hozzá a tört pelyhet, egy kis meleg tejet, két tojássárgáját, sót, borsot és szerecsendőt ízlés szerint. Egy serpenyőben megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a szalonnát, néhány perc után hozzáadjuk a húst és a petrezselymet. Időnként locsoljuk meg egy kis fehérborral hogy a hús ne száradjon ki. A főzés felénél adjuk házzá az olajbogyót sót és borsot s süssük tovább. Ha elkészült hagyjuk kihűlni. Állítsuk a sütőt a 2.ik fokozatra majd várjunk 3-4 percet hogy fölmelegedjen a sütő. Gyúrja ki a tésztát úgy hogy kb. 1cm magas és 30 cm széles legyen. Forraljunk föl 2 tojást majd szeletekre vágva adjuk hozzá a húshoz, szalonnához...stb. Töltsük meg a pitét kereszt csíkokkal. Kefével felvert tojás sárgájával kenjük be a tetejét majd fedjük le fóliával és süssük 10-12 percig majd szedjük le a fóliát és várjunk 15 percet mielőtt a pitét tálalnánk



Hagymás pite

Hozzávalók: tészta / 50g vaj / 500g Hagyma / 3 tojás / bors / olaj.

Elkészítés: Hámozzuk meg a hagymát majd vágjuk föl apró darabokra. Tegyük egy serpenyőbe vaját, sót és borsot és süssük meg vigyázva arra hogy ne legyen barna. Ha elkészült vegyük le a tűzről majd adjuk hozzá 3 tojássárgáját és 2 tojás fehérjét és keverjük össze. Gyúrja ki a tésztát és alkossunk belőle két egyforma korongot. Az egyikre öntsük rá a töltelékot majd tegyük a tetejére a másik tésztakorongot lemez. Csipkedjük össze a tészta széleit az ujjainkkal majd a tetejére szúrjunk villával lyukakat. Süssük előmelegített sütőben 6-7 percig.



Garnéla torta

Hozzávalók: tészta / 200g garnélák, hámozott / 4 tojás / 100g krém / 1 paradicsom / 1 teáskanálnyi brandy / só.

Elkészítés: Gyúrjuk ki a tésztát. Tegyük rá a szárított babot majd süssük 3 percig. Forraljuk a garnélát 3 percig enyhén sós vízben. Verjük föl a tojást tejszínes állagúra, paradicsomos mártással, pálinkával és egy csipet sóval. Vegyük ki a babot majd öntsük rá a töltelékét. Süssük előmelegített sütőben 4-5 percig.



Burgonya torta sajttal

Hozzávalók: 500g burgonya / 180g ricotta / 50g kukoricaliszt / 100g Gruyere reszelt sajt / 50g Fontina reszelt sajt / petrezselyem apróra vágva / 2 tojás / 1 tojás sárgája / só és bors / vaj / zsemlemorzsa.

Elkészítés: Hámozzuk meg a burgonyát és sós vízben forraljuk föl. Miután felforrt, vegyük ki a vízből, hagyjuk kihűlni majd készítsünk előle pürét. Tegye a pürét egy tálba, adjunk hozzá tojást, kukoricalisztet, Gruyeret, Fontinát, apróra vágott petrezselymet, sót, borsot, majd keverjük össze a hozzávalókat alaposan. Gyúrjuk ki a tésztát majd alkossunk belőle 2 korongot. Az egyikre öntsük rá a töltelékét majd tegyük a tetejére a másik tésztakorongot. Süssük előmelegített sütőben 5-6 percig. Hidegen és melegen is tálalhatjuk.



Körte pite

Hozzávalók: tészta / 600g körte szeletelve / petrezselyem / 600g reszelt Gruyere / 2 tojás / vaj / só és bors.

Elkészítése: Forraljuk föl a körtét vízben. Majd adjunk hozzá vajat, sót és borsot. Turmix géppel mixeljük össze majd öntsük ki egy tálba adjunk hozzá petrezselymet, reszelt sajtot és felvert tojást. Gyúrjuk ki a tésztát úgy, hogy 2 korongot alkossunk belőle az egyik korongra öntsük a töltelékét majd kicsit vékonyabbra nyújtva a másik tésztakorongot helyezzük a töltelék tetejére. Csipkedjük össze a tészta széleit az ujjainkkal majd a tetejére szúrjunk villával lyukakat. Süssük előmelegített sütőben 5-6 percig.



Tojás torta

Hozzávalók: tészta / 8 tojás / 2 teáskanál burgonyakeményítő / 120g reszelt Gruyere / szerezsendió / só / vaj.

Elkészítés: A tojások sárgáját öntsük bele egy tálba és adjuk hozzá a burgonyakeményítőt, a tejszínt és a reszelt sajtot, egy csipet szerezsendiót majd jól keverjük össze. Verjük föl a tojásfehérjét amíg kemény lesz és adjuk hozzá a többi összetevő fokozatosan. Gyúrjuk ki a tésztát majd alkossunk belőle 2 korongot. Az egyikre öntsük rá a töltelékét majd tegyük a tetejére a másik tésztakorongot. Süssük előmelegített sütőben 5-7 percig.



Csokoládékeksz

Hozzávalók: 220g fehér liszt / 110g keményítő / 15g Kakaó / 110g cukor / 90g vaj / 5 tojás / 1 evőkanál hideg tej / 1 tasak vaníliacukor / 1 teáskanál sütőpor / csipetnyi só. (Érdemes hozzá egy csipet fahéj).

Elkészítés: Öntsük a lisztet egy edénybe majd, adjuk hozzá a cukrot, keményítőt, és a sütőport, keverjük meg. Hozzáadjuk a tojást, a vaníliacukrot, só, lágy vajat darabokban és a tejet. Addig keverjük míg a töltelék teljesen pépes nem lesz. Hagyja a tésztát becsomagolva 30 percig a hűtőben ha nem akarja azonnal fölhasználni. Ezután nyújtuk a tésztát.

Melegítsük elő a sütőt 2-3 percig, majd süssük alufóliával a tetején 5-6 percig. Ha kész, kapcsolja ki a sütőt és távolítsa el a fóliát és hagyja pár percig még a sütőben.



Kókuszos keksz

Hozzávalók: 250g fehér liszt / 110g kókusz / 110g cukor / 210g vaj / 5 tojás / 1 evőkanál hideg tej / 1 tasak vaníliacukor / 1 teáskanál sütőpor / csipetnyi só. (Érdemes hozzá egy csipet őrölt fahéj)

Elkészítés: Öntsük a lisztet egy edénybe majd, adjuk hozzá a kókuszt, a cukrot, keményítőt, és a sütőport, keverjük meg. Hozzáadjuk a tojást, a vaníliacukrot, só, lágy vajat darabokban és a tejet. Addig keverjük míg a töltelék teljesen pépes nem lesz. Hagyja a tésztát becsomagolva 30 percig a hűtőben ha nem akarja azonnal fölhasználni. Ezután nyújtuk a tésztát. Melegítsük elő a sütőt 2-3 percig, majd süssük alufóliával a tetején 5-6 percig. Ha kész, kapcsolja ki a sütőt és távolítsa el a fóliát és hagyja pár percig még a sütőben.



Töltött keksz

Hozzávalók: édes tészta / dzsem.

Elkészítés: Gyúrja ki a tésztát kb. fél centi vastagra. Öntsük bele a lekvárt és kenjük szét a massa felén majd hajtsuk rá az üres tésztareszt. Csipkedjük össze a széleket hogy ne folyjon ki a töltelék. Melegítsük elő a sütőt 2-3 percig majd tegyük rá alufóliát és süssük 4-5 percig. Ha kész, kapcsolja ki a sütőt és távolítsa el a fóliát és hagyja pár percig még a sütőben.



Csokoládé sable

Hozzávalók: 120g liszt / 120g keményítő / 150g hideg vaj kis darabokban / 110g cukor / Töltet: csokoládékrém.

Elkészítés: Öntsük a lisztet egy tányérba majd tegyük a közepére a hideg de kissé lágy vajat kis darabokban, cukrot, és keverjük össze kanállal vagy villával. Majd a kész tésztát tekerje fóliába és tegye a hűtőbe legalább 30 percre a fölhasználás előtt. Gyúrja ki a tésztát majd kenje meg a tepsit vajjal aztán szórja meg egy kis liszttel. Süssük 2 és fél órán keresztül, ezután ha elkészült öntsük rá a csokoládékrémet.



Kókuszos sable

Hozzávalók: 80g liszt / 80g keményítő / 80g kókusz / 110g hideg vaj kis darabokban / 110g cukor / 20g tojásfehérje / 20g cukornád.

Elkészítés: Öntsük a lisztet egy tányérba majd tegyük a közepére a hideg de kissé lágy vaját kis darabokban és keverjük össze kanállal vagy villával. Adjuk hozzá a többi hozzávalót /kivéve a cukornádat/ és jól keverjük össze. Majd a kész tésztát tekerje fóliába és tegye a hűtőbe legalább 30 percre a főlhasználás előtt. Gyúrja ki a tésztát majd kenje meg a tepsit vajjal aztán szórja meg cukornáddal. Süssük 2 és félórán keresztül, ezután ha elkészült öntsük rá a csokoládékrémet.



Sütemények

Eper torta

Hozzávalók: 1 kiló házi édes péksütemény / narancs / eper lekvárt / 300g cukor.

Elkészítés: Nyújtsa ki a tésztát. Melegítse elő a sütőt kb. 15 percig majd kapcsolja ki, kenje ki vajjal és szórja meg lisztel a tepsit tegye bele a tésztát. Fedjük le alufóliával majd süssük 20percig vastagságtól függően. 20 perc után távolítsuk el a fóliát és süssük kb. 4 / 5 percig, amíg aranybarna színe lesz. Amikor a tészta kihűlt, öntsük rá a narancslevet kenjük rá a dzsemet és szórjuk meg cukorral.



Hús Receptek

Rántott csirke vagy pulyka

Hozzávalók: csirkemell vagy pulyka / tojás / parmezán / só és bors ízlés szerint.

Elkészítés: Vágjuk kis kockákra a csirkemellet vagy pulykamellet. Verjük fel egy tálban a tojást és sózzuk meg egy másik tányérban keverjük össze a zsemlemorzsát reszelt parmezán sajttal. A húsokat panírozzuk be mindkét tányérba majd egy serpenyőbe tegyük bele öntsük fel olajjal majd melegítsük elő a sütőt 2-3 percig és süssük kb. 8 percig.



Bécsi szelet

Hozzávalók: 4 szelet borjúhús / 50g vaj / 2 tojás / 1 citrom / só, bors.

Elkészítés: Egy tálban verjük föl a tojást és sózzuk meg egy másik tányérban keverjük össze a zsemlemorzsát reszelt parmezán sajttal. A húsokat panírozzuk be mindkét tányérba majd kenjük ki vajjal egy tepsit és tegyük bele a húsokat. Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig majd süssük kb. 20-25 percig. Vágjuk szeletekre a citromot és tegyük a karaj mellé a tányérra majd készíthetünk hozzá gazdag salátát vagy burgonyapürét.



Csirke burgonyával

Hozzávalók: burgonya / tavaszi csirke / fűszerek ízlés szerint.

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig közben hámozzuk meg és daraboljuk föl a krumplit. Mossa és szárítsa meg a csirkedarabokat majd tegyük egy serpenyőbe a krumplit és a húst és ízlés szerint fűszerezzük meg. Süssük 10-12 percig. Majd ha kihűlt félig salátával tálalhatjuk.



Ízletes húsgombóc

Hozzávalók: 250g vagdalt hús / fűszerek ízlés szerint / 4 -5 evőkanál reszelt parmezán sajt / 1 vagy 2 tojás / só.

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig, közben a vagdalt húst keverjük össze 2 evőkanál főtt zöldségekkel (sárgarépa, spenót, krumpli / . Adjunk hozzá 4 evőkanál reszelt sajtot, 1-2 tojást és sót. Szórjuk meg egy kis zsemlemorzsával majd tegyük bele egy serpenyőbe és öntsünk rá egy kis olajt. Süssük 10-15 percig.



Hal receptek

Rántott hal

Hozzávalók: kicsontozott hal / aromák / parmezán sajt / tojás / olaj vagy vaj.

Elkészítés: Olvasszuk fel, és vágjuk kockákra a kicsontozott halat majd ízesítsük meg aromával. Egy tálban verjük föl a tojást és sózzuk meg egy másik tányérban keverjük össze a zsemlemorzsát reszelt parmezán sajtjal. Panírozzuk be a haldarabkákat majd tegye bele egy serpenyőbe a halat és öntse föl egy kis olajjal. Melegítsük elő a sütőt 2-5 percig majd süssük kb. 8 percig.



Sült hal

Hozzávalók: 1 közepes méretű hal (tengeri keszeg, tengeri süllő vagy pisztráng) / 1 csokor petrezselyem / 2 babérlevél / 1 citrom / 3 szardella filé / olaj / ecet / só és bors.

Elkészítés: Mossuk és szárítsuk meg a halat. Tegyük egy tányérba a szardella filét, a petrezselymet, hozzáadjuk a citromlevet, két evőkanál olajt, egy evőkanál ecetet, egy csipet sót és a borsot és alaposan keverjük össze. Megszórjuk a halat a keveréssel. Melegítsük elő a sütőt 15 percig majd tegyük a halat egy serpenyőbe fedjük le fóliával és süssük kb. 15 percig.



Tojás és zöldség

Tojásrántotta

Hozzávalók: tojás / tej / só / olaj / vaj és a parmezán sajt.

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig ez alatt egy tálban verjünk föl 1 tojást amit megszórunk sajttal és teszünk bele egy kanál tejet. Öntsük bele egy serpenyőbe, öntsük rá egy kis olajt majd 10-15 percig süssük.

A te kedvedért szolgál, ha az omlettet meghintjük pehellyel és a parmezán sajttal.



Tojás a fészekben

Hozzávalók: tojás / fagyasztott paraj (két kocka) / parmezán sajt / só / olaj vagy vaj.

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig ez alatt vegyük ki a fagyasztóból a spenótot majd tegye egy serpenyőbe. Süssük 10 percig míg föl nem olvad majd verjünk föl egy tojást öntsük hozzá a kis fészkekhez és főzzük további 10 percig, majd szórjuk meg reszelt sajttal, és sóval ízlés szerint.



Gesztenye

Hozzávalók: 1 kg gesztenye.

Elkészítés: Vágjunk bele egy kicsit a gesztenye héjába majd melegítsük elő a sütőt kb. 10 percig majd tegyük bele egy serpenyőbe a gesztenyét és 2-3 percig süssük majd ellenőrizze és addig süsse míg meg nem pirul a gesztenye. Vegyük ki a gesztenyét a sütőből és ízes ruhába csavarjuk bele. Melegen és hidegen egyaránt jó tálalni, ajánlott mellé vörösbor.



Lasagna vagy a padlizsán parmezán

Hozzávalók: fagyasztott lasagna vagy Parmezán.

Elkészítés: Távolítsuk el a lasagna, vagy fagyasztott parmezán a fagyasztó (lehetőleg 10 perccel a főzés előtt). Melegítse a tűzálló kőt 5 percig No. 2 és ½. Lay lasagna, vagy parmezán a sütés serpenyőben és süsse alumínium. 14-15 percig sűtjük, ellenőrizze, kapcsolja ki a sütőt, és továbbra főzés kemencében le néhány perc alatt befejezni a főzés.



Grillezett polenta

Hozzávalók: ½ csésze liszt (kb. 100 g) / Két nagy pohár meleg víz (kb. 500g)

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt kb. 5 percig ez alatt tegyük egy tálba az előfőzött polentát összekeverjük liszttel és hozzá öntjük a vizet. Tegyük bele egy serpenyőbe. Süssük 10-12 percig. Hagyjuk kihűlni, vágjuk szeletekre, tegyük bele ismét egy serpenyőbe öntsünk rá olajt tegyük rá fóliát és süssük kb. 15 percig.