

 **Tognana**

 **DIAMANTEA**



Ricettario
ROSTIERA - ROASTER

 Tognana

Ricettario

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

4 Cotti a puntino: trucchi per arrosti di successo

Cooked to perfection: tips for a successful roast

Perfekt gebraten: Tricks für erfolgreiche Bratrezepte

Des mets cuits à point : trucs et astuces pour réussir les rôtis

Kuhani do savršenstva: savjeti za uspješno pečenje

8



Arrosto di vitello ripieno al prezzemolo

Roast veal stuffed with parsley - Gefüllter kalbsbraten mit Petersilie -

Rôti de veau farci au persil - Pečena teletina punjena peršinom

10



Grissini al sesamo

Sesame seed breadsticks - Grissini mit Sesam -

Gressins au sésame - Krušni štapići sa sezamom

12



Ossobuco in umido

Ossobuco (braised veal shanks) in sauce - Ossobuco (Rindshaxe) in Sauce -

Ossobuco en sauce - Prijani ossobuco (koštana srž)

14



Pizza alta in teglia

Thick pizza in a baking pan - Hohe Pizza aus dem Topf -

Pizza épaisse - Visoka pizza u podusi za pečenje

16



Triglie al cartoccio con timo e olive

Red mullets baked in foil with thyme and olives - Barbe in der Folie mit Thymian und Oliven -

Rougets en papillote au thym et aux olives - Pečene trije s timijanom i maslinama

Cotti a puntino: trucchi per arrosti di successo

Il termine arrosto indica un tipo di cottura di carne o pesce che espone l'alimento a una fonte di calore diretta. Durante la cottura arrosto si formano una colorazione e un ispessimento esterno (reazione di Maillard), dovuto alla caramellizzazione degli zuccheri superficiali e alla coagulazione delle proteine superficiali che sviluppano aromi e sapori. La reazione di Maillard inizia a 140 °C e termina a 180 °C; è quindi consigliabile non sottoporre la pietanza a temperature più alte per un tempo prolungato, in quanto gli zuccheri superficiali brucerebbero. Per tagli di carne o pesci grandi è bene utilizzare una sonda al cuore, utensile che permette di monitorare la temperatura interna della pietanza per ottenere la cottura ottimale. Di seguito le indicazioni per la cottura arrosto di carne e pesce:

Carne

Un buon arrosto ha una crosticina croccante all'esterno ed è umido all'interno. La rostiera/brasiera è lo strumento ideale perché permette di rosolare sul fuoco la carne, facendo fuoriuscire i grassi in esterno che andranno eliminati, e poi completare la cottura in forno senza coperchio. Le carni magre e i volatili si cuociono invece direttamente in forno. Per stracotti, brasati e carni in umido l'ideale è rosolare prima la carne, aggiungere i liquidi di cottura e completare in forno con il coperchio. La temperatura di cottura dovrà essere in questo caso inferiore ai 180 °C e pari a circa 140 °C.

Pesce

Per arrostiti i pesci interi la temperatura consigliabile è di 180-200 °C, il tempo di cottura indicativo è di 25-30 minuti per chilo, e non va utilizzato il coperchio. Per i pesci in umido il tempo e la temperatura rimangono gli stessi; in questo caso l'utilizzo del coperchio è fondamentale perché trattiene all'interno del recipiente i liquidi e il pesce risulta così più morbido e succulento.

Un tocco in più

Per dare un tocco di aroma e sapore diverso ai tuoi arrosti prova a versare sul fondo della rostiera 2-3 cm di brodi aromatizzati (con erbe e spezie), adagiare carni o pesce sulla placca e cuocere direttamente in forno.

Cuocere nella rostiera pane, pizze, focacce e grissini – le astuzie

Con la rostiera si possono cuocere anche pane, pizze, focacce e grissini. Potete far lievitare gli impasti direttamente sulla placca della rostiera, avendo cura di coprire con il coperchio, eliminando così canovacci o pellicole alimentari. Per un pane dalla crosta dorata e croccante e morbido all'interno, versate un velo d'acqua sulla superficie della rostiera in cottura.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

	Al Sangre / Rare / Rare Saignante / Krvavo	Al Punto / Medium / Medium À Point / Do Točke	Ben Cotta / Well Done / Gut Durch Bien Cuite / Dobro Kuhano
manzo / beef / Rind bœuf / junetina	48 - 50° C	60 - 65° C	70° C
vitello / veal / Kalb veau / teletina		65° C	75 - 80° C
maiale / pig / Schwein porc / svinjetina		65 - 70° C	80 - 85° C
agnello / lamb / Lamm agneau / jagnjetina	55 - 60° C	70° C	80 - 85° C
pollo / chicken / Huhn poulet / piletina			80 - 85° C
tacchino / turkey / Truthahn dinde / poretina			80 - 85° C
anatra / duck / Ente canard / patka			80 - 85° C
faraona / guinea fowl / Perlhuhn pintade / biserka			80 - 85° C

Cooked to perfection: tips for a successful roast

The term roast indicates a type of meat or fish cooking that exposes the food to a direct heat source.

During roasting, coloring and external thickening are formed (Maillard reaction), due to the caramelization of superficial sugars and the coagulation of surface proteins that develop flavors and aromas. The Maillard reaction starts at 140 °C and ends at 180 °C; it is therefore advisable not to cook the dish at higher temperatures for a prolonged period, because superficial sugars will begin to burn. When cooking large meat or fish cuts it is good practice to use a cooking probe, a tool that allows you to monitor the dish's internal temperature in order to get the best possible cooking.

The following are instructions for roasting meat and fish:

Meat A good roast has a crunchy crust on the outside and is juicy inside. The roaster/braising pan is the ideal instrument because it allows the meat to brown on the fire, while forcing the fats to be eliminated, and then completes the cooking without a lid. Lean meats and birds however, are cooked directly in the oven. As far as overcooked, braised and sauced meats are concerned, it is best to brown the meat first, then add the cooking liquids and complete the cooking in the oven with the lid. This type of cooking requires temperatures to be lower than 180 °C and equal to approximately 140 °C.

Fish When roasting whole fish the recommended temperature is 180-200 °C; the indicative cooking time is 25-30 minutes per kilo and a lid should not to be used. For fish cooked in a sauce, the time and temperature remain the same; in this case, however, the use of a lid is essential because it keeps liquids inside the container and the fish is softer and more succulent.

An added touch If you want to give your roasts a different aroma and flavor, try pouring 2-3 cm of aromatic broths at the bottom of the roaster (along with herbs and spices), place the meat or fish in the roaster and cook directly in the oven.

Cooking bread, pizzas, focacce and breadsticks in the roaster - tricks Bread, pizza, focacce and breadsticks can also be cooked with a roaster. You can raise dough directly in the roaster, taking care to cover it with the lid, thus eliminating the use of rags or food film. For golden, crunchy and crusty bread that's soft inside, pour a thin layer of water on the surface of the roaster when cooking.

Perfekt gebraten: Tricks für erfolgreiche Bratrezte

Das Wort Braten steht für eine Zubereitungsart von Fleisch oder Fisch, bei der das Lebensmittel einer direkten Wärmeinwirkung ausgesetzt wird. Während dem Braten färbt und verdichtet sich die Außenseite (Maillard-Reaktion) aufgrund der Karamellisierung von Zucker an der Oberfläche und der Koagulation der Oberflächenproteine. So entstehen Aroma- und Geschmacksstoffe. Die Maillard-Reaktion beginnt bei 140 °C und endet bei 180 °C, somit sollte das Gericht nicht über längere Zeit hinweg hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da der Zucker an der Oberfläche dadurch verbrennt.

Für große Fleisch- oder Fischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers. Damit kann die Temperatur im Inneren des Gerichts kontrolliert werden, um ein perfektes Garergebnis zu erhalten.

Nachfolgend finden Sie die Angaben zum Braten von Fleisch und Fisch:

Fleisch Ein guter Braten hat außen eine knusprige Kruste und ist innen schön saftig. Der Bräter/Schmortopf ist perfekt dafür geeignet, denn er ermöglicht das Anbraten des Fleisches auf dem Herd, sodass Fett nach außen austritt und beseitigt wird. Anschließend kann der Garvorgang im Ofen ohne Deckel fortgeführt werden. Mageres Fleisch sowie Geflügel wird hingegen direkt im Ofen zubereitet. Für Geschmortes, Gedünstetes und Fleisch mit Sauce wird das Fleisch idealerweise zuerst scharf angebraten. Anschließend werden Kochflüssigkeiten zugegeben und der Garvorgang wird mit dem Deckel im Ofen fortgeführt. Die Gartemperatur sollte in diesem Fall idealerweise niedriger als 180 °C sein und etwa 140 °C betragen.

Fisch Um Fisch im Ganzen anzubraten, wird eine Temperatur zwischen 180 und 200 °C empfohlen. Die Kochzeit beträgt ca. 25-30 Minuten je Kilogramm und der Deckel wird nicht verwendet. Für Fisch mit Sauce bleiben Zeit und Temperatur unverändert; in diesem Fall ist jedoch die Verwendung des Deckels von besonderer Bedeutung, denn er sorgt dafür, dass die Flüssigkeit im Bräter bleibt, um den Fisch weicher und saftiger zu machen.

Das gewisse Etwas Um Ihrem Braten das gewisse Etwas an Aroma und Geschmack zu verleihen, können Sie auf den Boden des Bräters zwei bis drei Zentimeter hoch mit Kräutern und Gewürzen verfeinerte Brühen geben. Anschließend wird das Fleisch oder der Fisch auf die Platte gelegt und direkt im Ofen gegart.

Zubereitung von Brot, Pizza, Focaccia und Grissini im Bräter – das sind die Tricks

Mit dem Bräter können auch Brot, Pizza, Focaccia und Grissini zubereitet werden. Der Teig kann direkt auf der Platte des Bräters gehen. Dabei sollten Sie darauf achten, dass Sie den Deckel verwenden. So kann die Verwendung von Küchentüchern oder Frischhaltefolie vermieden werden. Für Brot mit goldbrauner und knuspriger Kruste sowie einem weichen Inneren, sollte die Oberfläche des Bräters beim Backen mit etwas Wasser benetzt werden.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

Des mets cuits à point : trucs et astuces pour réussir les rôtis Le terme rôti indique un type de cuisson de viande ou de poisson qui expose l'aliment à une source de chaleur directe.

Le rôtissage crée une coloration et un épaississement extérieur (réaction de Maillard), due à la caramélisation des sucres superficiels et à la coagulation des protéines superficielles qui développent les arômes et les saveurs. La réaction de Maillard commence à 140 °C et se termine à 180 °C; il est donc conseillé de ne pas soumettre le plat à une température plus élevée pendant une durée prolongée, car ces sucres superficiels brûleraient. Pour des gros morceaux de viande ou de poisson, nous conseillons d'utiliser une sonde à cœur, ustensile permettant de gérer la température à l'intérieur du plat pour obtenir une cuisson optimale. Ci-dessous, les conseils pour rôtir la viande et le poisson.

Viande: un bon rôti est croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. La rôtissoire est l'instrument idéal car il permet de rissoler la viande sur le feu en faisant couler les graisses à l'extérieur qui seront ensuite éliminées et de compléter la cuisson dans le four sans couvercle. Les viandes maigres et les volailles doivent être cuites directement au four. Pour les plats braisés et les viandes en sauce, l'idéal est de rissoler la viande avant, ajouter les liquides de cuisson et compléter au four avec un couvercle. La température de cuisson devra être dans ce cas inférieure à 180 °C et d'environ 140 °C.

Poisson: Pour rôtir les poissons entiers la température conseillée est comprise entre 180 et 200°C, le temps de cuisson conseillé est de 25 à 30 minutes par kg, sans couvercle. Pour les poissons en sauce, le temps et la température restent les mêmes; dans ce cas l'utilisation du couvercle est indispensable car il retient à l'intérieur du récipient les liquides et le poisson est plus moelleux et savoureux.

Une autre astuce: pour donner une touche d'arôme et de saveur différente à vos rôtis, verser au fond du plat à rôtir 2 à 3 cm de bouillon aromatisé (aux herbes et épices), poser la viande ou le poisson sur la plaque et cuire directement au four.

Cuire le pain, les pizzas, les fougasses et les gressins dans la rôtissoire - les astuces

Avec la rôtissoire on peut aussi cuire le pain, la pizza, les fougasses et les gressins. Faire lever la pâte directement sur la plaque de la rôtissoire, en prenant soin de couvrir avec un couvercle, éliminant ainsi les torchons ou le film alimentaire.

Pour un pain à la croûte dorée et moelleux à l'intérieur, verser un peu d'eau sur la surface de la rôtissoire pendant la cuisson.

Kuhani do savršenstva: savjeti za uspješno pečenje

Pojam pečenje označava vrstu kuhanja mesa ili riblje koja izlaze namirnicu izravnom izvoru topline.

Tijekom pečenja nastaju promjene boje i vanjske zadržljivosti (Maillardova reakcija) zbog karamelizacije površinskih šećera i koagulacije površinskih proteina koji razvijaju okuse i mirise. Maillardova reakcija započinje na 140 °C i završava na 180 °C; stoga je poželjno da ne stavite namirnice na višu temperaturu tijekom duljeg razdoblja, jer će površinski šećeri izgorjeti.

Za velike komade mesa ili velike ribe dobro je koristiti sondu za kuhanje, alat koji vam omogućuje da pratite unutarnju temperaturu jela kako biste dobili najbolje kuhanje.

Slijede upute za pečenje mesa i ribe:

Meso Dobro pečenje ima hrskavu koru izvana i sočno je iznutra. Posuda za pečenje/braziranje je idealan alat za kuhanje mesa na vatri, ostavljajući masti na vanjskoj strani koje će se kasnije eliminirati, uz dovršenje kuhanja u pećnici bez poklopca. Nemasno meso i perad se kuha izravno u pećnici. Za variva i pirjano meso idealano je najprije zapeći meso, dodati tekućinu za kuhanje i završiti kuhanje u pećnici s poklopcem. U ovom slučaju, temperatura kuhanja treba biti ispod 180 °C i približno oko 140 °C.

Riba Za pečenje cijele ribe preporučena temperatura je 180-200 °C, indikativno vrijeme kuhanja iznosi 25-30 minuta po kilogramu i ne smije se koristiti poklopac. Za ribu u umaku vrijeme i temperatura ostaju ista; u ovom slučaju, upotreba poklopca je bitna jer zadržava tekućinu unutar posude, a riba je mekša i sočnija.

Poseban dodir Da biste dali različitu aromu i okus vašim pečenjima, pokušajte sipati 2-3 cm aromatiziranih juha (s biljem i začinicima) na dno posude, staviti meso ili ribu na ploču i ispeći izravno u pećnici.

Pećite u posudi za pečenje kruh, pizzu, peciva i krušne štapiće - kolačice

U posudi za pečenje se mogu pripremati i kruh, pizza, peciva i krušni štapići. Možete dizati tijesto izravno na ploči posude za pečenje, vodeći računa da pokrijete poklopcem, čime se uklanjaju krpe ili folija za namirnicu.

Za hrskavi i meki kruh, ulijte malo vode na površinu posude za pečenje tijekom kuhanja.

Arrostato di vitello

ripieno al prezzemolo



x4

30 min.

60 min.



INGREDIENTI

1 fetta di vitello (circa 600 g)
200 g di prosciutto cotto
200 g di spinaci
150 g di caciocavallo
1 cipolla bianca
1 carota
1/2 costa di sedano
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
3 uova
1 bicchiere di vino bianco secco
6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
brodo di carne
sale e pepe

Fate rassodare le uova, eliminate il guscio e tagliatele a fette; a parte tritate insieme il prosciutto, 1 spicchio d'aglio, il caciocavallo e gli spinaci mondati e lavati. Versate il tutto in una terrina, aggiungete di sale e pepe e mescolate bene.

Stendete la fetta di vitello con un batticarne allo spessore di circa 1 cm, salatela, pepatela e ricoprirla con il trito preparato. Disponetevi sopra le fette di uovo sodo e arrotolate la carne su se stessa formando un arrosto che legherete con spago da cucina.

Direttamente nella rostiera scaldate l'olio e imbionditevi la cipolla, l'aglio rimasto, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati finemente. Aggiungete la carne e fatela rosolare per qualche minuto su ogni lato. Aggiustate di sale, versate il vino e fatelo sfumare, quindi proseguite la cottura in forno a 180 °C per circa 45 minuti bagnando con poco brodo di tanto in tanto.

Servite l'arrosto ben caldo tagliato a fette, con il suo fondo di cottura filtrato.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

INGREDIENTS

1 piece of veal (about 600 g)	1 bunch of parsley
200 g of cooked ham	2 garlic cloves
200 g of spinach	3 eggs
150 g of caciocavallo cheese	1 glass of dry white wine
1 white onion	6 spoons of extra virgin olive oil
1 carrot	beef broth
1/2 celery stick	salt and pepper

ZUTATEN

1 Scheibe Kalbsfleisch (600 g)	1 Bund Petersilie
200 g Kochschinken	2 Knoblauchzehen
200 g Spinat	3 Eier
150 g Caciocavallo-Käse	1 Glas trockener Weißwein
1 weiße Zwiebel	8 Löffel natives Olivenöl extra
1 Karotte	Fleischbrühe
1/2 Stange Sellerie	Salz und Pfeffer

INGRÉDIENTS

1 tranche de veau (600 g)	1 bouquet de persil
200 g de jambon cuit	2 gousses d'ail
200 g d'épinards	3 œufs
150 g de caciocavallo	1 verre de vin blanc sec
1 oignon blanc	6 cuillères à soupe
1 carotte	d'huile d'olive vierge extra
1/2 branche de céleri	bouillon de viande
	sel et poivre

SASTOJCI

1 komad teletine (oko 600 g)	1 buketić peršina
200 g šunke	2 češnjaka od češnjaka
200 g špinata	3 jaja
150 g sira caciocavallo	1 čaša suhog bijelog vina
1 glavica luka	6 žlica ekstra djevičanskog
1 mrkva	maslinovog ulja
1/2 stabljike celera	juha od mesa
	sol i papar

Hard-boil the eggs, remove the shell and cut them into slices; separately, chop the ham, 1 clove of garlic, the caciocavallo cheese and the spinach after they've been cleaned and washed. Place all ingredients into a bowl, season with salt and pepper and mix well. Pound the veal using a meat mallet to about 1 cm thickness, salt it, add pepper and coat with the chopped ingredients. Place the boiled-egg slices on top and roll the meat over itself, creating a roast that you will then tie using a cooking string. Heat the oil directly in the roaster and add the finely chopped onion, garlic, celery and carrot. Add the meat and let it brown for a few minutes on each side. Add salt, pour the wine and allow it to evaporate, then cook in the oven at 180 °C for about 45 minutes, while adding a little broth from time to time. Serve the roast hot and cut into slices, adding its filtered cooking liquid on top of the slices.

Die Eier hartkochen, schälen und in Scheiben schneiden; außerdem den Schinken, eine Knoblauchzehe, den Caciocavallo-Käse und den geputzten und gewaschenen Spinat schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen. Das Kalbfleisch mit einem Fleischklopper auf einen Durchmesser von ca. einem Zentimeter klopfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der klein geschnittenen Füllung belegen. Die Eierscheiben darauflegen und das Fleisch einrollen, sodass ein Braten entsteht. Dieser Braten wird mit Küchenfaden zusammengebunden. Das Öl direkt im Bräter erhitzen und die fein gehackte Zwiebel, den übrigen Knoblauch, die kleingeschnittene Sellerie, die zerleinerte Karotte und die gehackte Petersilie darin anbraten. Das Fleisch hinzufügen und auf jeder Seite einige Minuten lang scharf anbraten. Mit Salz abschmecken, den Wein zugeben und einkochen lassen. Anschließend bei 180 °C im Backrohr etwa 45 Minuten fertigbaren, dabei ab und zu etwas Brühe aufgießen. Den gut erhitzen und in Scheiben geschnittenen Braten mit dem eigenen, gesiebten Fond servieren.

Faire cuire les œufs, les écaler et les couper en tranches ; hacher le jambon cuit avec 1 gousse d'ail, le fromage caciocavallo et les épinards mondés et lavés. Verser le tout dans une terrine, saler, poivrer et bien mélanger. Étaler la tranche de veau avec un attendrisseur d'environ 1 cm, saler, poivrer et saupoudrer avec le mélange préparé au préalable. Disposer les tranches d'œuf dur sur les tranches et enrouler la viande sur elle-même en formant un rôti et ficeler le tout. Chauffer l'huile directement dans la rôtissoire, faire blondir l'oignon, l'ail, le céleri, la carotte et le persil hachés finement. Ajouter la viande et la faire rissoler quelques minutes de chaque côté. Ajouter du sel si nécessaire, verser le vin et faire évaporer 180 °C environ 45 minutes en ajoutant le bouillon de temps à autre. Servir le rôti bien chaud coupé en tranches avec le bouillon filtré.

Pripremite tvrdo kuhana jaja, uklonite ljusku i izrežite ih na kriške; na strani isjeckajte pršut, 1 češanj češnjaka, caciocavallo i očišćeni i oprani spinat. Sve stavite u zdjelu, dodajte sol i papar i dobro promiješajte. Raširite teleći komad sa batom za meso na debljinu od oko 1 cm, dodajte sol, papar i pokrijte sa sjekanim smješom. Preko stavite kriške tvrdo kuhanih jaja i umotajte meso, tvoreći pečenje koje ćete povezati s kuhinjskim konopom. Izravno u posudi za pečenje zagrijte ulje i smedite sitno sjeckani luk, preostali češnjak, celer, mrkvu i peršin. Dodajte meso i pustite da smeđi nekoliko minuta na svakoj strani. Dodajte sol, uljite vino i pustite da ispari, a zatim kuhajte u pećnici na temperaturi od 180 °C oko 45 minuta uz povremeno zalivanje juhom. Poslužite vruće pečenje izrezano na kriške, sa filtriranim umakom kuhanja.

Grissini al sesamo

 x4
 90 min.
 10 min.



INGREDIENTI

250 g di farina bianca "00"
130 ml di acqua
5 g di sale
15 g di olio d'oliva extravergine
4 g di lievito di birra
40 g di sesamo dorato
40 g di sesamo nero

Verstate la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete il sale e il lievito sbriciolato. Unite l'acqua e l'olio d'oliva al centro e iniziate a impastare con le mani fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Fate lievitare in frigorifero per circa 1 ora.

Trascorso il tempo di lievitazione, prendete l'impasto, tagliatelo a fette di circa

1 cm e cominciate ad arrotolarle con le mani fino ad ottenere una striscia lunga, dello spessore di circa 1 cm. Tagliate delle strisce della lunghezza della placca, arrotolatele sui semi di sesamo misti e adagiatele sulla placca. Coprite con il coperchio e lasciate lievitare per 30 minuti.

Cuocete senza coperchio in forno statico a 180 °C per circa 12 minuti. Lasciate raffreddare e servite.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

INGREDIENTS

250 g of white "00" flour
130 ml of water
5 g of salt
15 g of extra virgin olive oil

4 g of yeast
40 g of golden sesame seeds
40 g of dark sesame seeds

ZUTATEN

250 g weißes Mehl Type „00“
130 ml Wasser
5 g Salz
15 g Natives Olivenöl extra

4 g Hefe
40 g gelber Sesam
40 g schwarzer Sesam

INGRÉDIENTS

250 g de farine blanche « 00 »
130 ml d'eau
5 g de sel
15 cuillères à soupe d'huile

d'olive vierge extra
4 g de levure de bière
40 g de sésame doré
40 g de sésame noir

SASTOJCI

250 g bijelog brašna "00"
130 ml vode
5 g soli
15 g ekstra djevičanskog

maslinovog ulja
4 g pivskog kvasca
40 g bijelog sezama
40 g crnog sezama

Put the flour on a flat surface, add the salt and the crumbled yeast. Then add the water and olive oil in the center and start kneading with your hands until you get a smooth and homogeneous mixture. Place the dough in the fridge for about 1 hour allowing it to rise. When the leavening time is over, take the dough, cut it into approximately 1 cm slices and start rolling them with your hands until you get long strips, about 1 cm thick. Cut the strips roughly 25 cm long, roll them on the sesame seeds and put them on a plate. Cover with a lid and let the dough rise for 30 minutes. Cook without a lid in a static oven at 180 °C for about 12 minutes. Let cool and serve.

Das Mehl auf ein Nudelbrett geben und das Salz sowie die zerleinerte Hefe hinzufügen. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen, das Wasser und das Öl in diese Mulde leeren und alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten, bis eine glatte und homogene Mischung entsteht. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde gehen lassen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, wird er in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und mit den Händen gerollt, bis eine lange Stange mit einem Durchmesser von ca. einem Zentimeter entstanden ist. Streifen in der Länge der Platte zuschneiden, in den gemischten Sesamsamen wälzen und auf die Platte legen. Den Deckel aufsetzen und 30 Minuten gehen lassen. Die Grissini ohne Deckel bei 180 °C im Backrohr etwa 12 Minuten lang backen. Auskühlen lassen und servieren.

Verser la farine sur une planche à pâtisserie et y faire un puits, ajouter le sel et la levure émiettée. Ajouter l'eau et l'huile d'olive au centre et commencer à travailler la pâte avec les mains jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Faire lever au réfrigérateur environ 1 heure. Après le temps de levage, couper la pâte en tranches d'environ 1 cm et commencer à les enrouler avec les mains jusqu'à obtenir une longue bande d'environ 1 cm d'épaisseur. Couper les bandes de la longueur de la plaque, les passer sur les graines de sésame mélangées et les poser sur la plaque. Couvrir avec le couvercle et laisser lever 30 minutes. Cuire sans couvercle au four statique à 180 °C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir et servir.

Stavite na radnu površinu brašnu u obliku fontane, dodajte sol, smrvljeni kvasac. Dodajte vodu i malo maslinovog ulja u sredšte fonatne i počnite mijesiti tijesto dok ne dobijete glatku i homogenu smjesu. Ostavite da stoji u hladnjaku oko 1 sat. Nakon isteka vremena, uzмите tijesto, izrežite ga na kriške od 1 cm i počnite ih uvrtati rukama dok ne dobijete dugu traku, debljine od oko 1 cm. Izrežite trake na dužinu posude, uvaljajte ih u miješani sezam i stavite ih na ploču. Pokrite poklopcem i ostavite ih oko 30 minuta da narastu. Kuhajte bez poklopcu u statičnoj pećnici na 180 °C oko 12 minuta. Pustiti da se ohladi i poslužite.

Ossobuco

in umido



x4

20 min.

90 min.



INGREDIENTI

800 g di ossibuchi di manzo
1 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
1 bicchiere di brodo vegetale
80 ml di passata di pomodoro
1 limone non trattato
farina bianca "00"
prezzemolo
50 ml di vino bianco
40 g di burro
sale e pepe

Incidete gli ossibuchi con un coltello in due punti in corrispondenza delle nervature esterne, in modo che durante la cottura mantengano la loro forma originale.

Infarinate gli ossibuchi e fateli rosolare da ambo i lati con il burro direttamente nella rostiera; aggiungete sedano, carota e cipolla tritati, fate rosolare e sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare e aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete il brodo e la passata di pomodoro, coprite con il coperchio, inserite la sonda nella carne e completate la cottura in forno a 140 °C per circa 1 ora o quando il termometro avrà raggiunto gli 80 °C.

Ottenete una gremolata tritando la buccia del limone con il prezzemolo, e, fuori dal forno, spolverizzate la carne con questo trito. Servite gli ossibuchi con la loro salsa e accompagnateli, a piacere, con purè di patate e foglioline di prezzemolo fresco.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

INGREDIENTS

800 g of beef ossobuco
1 onion
1 celery stick
1 carrot
1 glass of vegetable broth
80 ml of tomato sauce

1 untreated lemon
white "00" type flour
parsley
50 ml of white wine
40 g of butter
salt and pepper

ZUTATEN

800 g Rindshaxenscheiben
1 Zwiebel
1 Stange Sellerie
1 Karotte
1 Glas Gemüsebrühe
80 g passierte Tomaten

1 unbehandelte Zitrone
Weißes Mehl Type „00“
Petersilie
50 ml Weißwein
40 g Butter
Salz und Pfeffer

INGRÉDIENTS

800 g d'ossobuco de bœuf
1 oignon
1 branche de céleri
1 carotte
1 verre de bouillon végétal
80 ml de coulis de tomate

1 citron non traité
farine blanche « 00 »
persil
50 ml de vin blanc
40 g de beurre
Sel et poivre

SASTOJCI

800 g junečji ossobuco
1 glavica luka
1 stabjiljka celera
1 mrkva
1 čaša juhe od povrća
80 g paste od rajčice

1 limun
bijelo brašno
peršin
50 ml bijelog vina
40 g maslaca
sol i papar

Cut the ossobuchi with a knife in two points at the outer part of the nerves, so that they keep their original shape when cooking. Next cover the ossocuchi with flour and brown them on both sides with butter directly in the roaster; add celery, carrots and chopped onions, brown them and cover with the white wine. Allow the wine to evaporate and add salt and pepper accordingly. Add the broth and tomato paste, cover with a lid, insert the meat-probe into the meat and cook in the oven at 140 °C for about 1 hour or when the thermometer reaches 80 °C. Prepare the condiment by chopping the lemon peel and the parsley and then drizzle the meat with this condiment once the meat is taken out of the oven. Serve the ossobuchi with their sauce and accompany them, if you like, with mashed potatoes and fresh parsley leaves.

Die Rindshaxenscheiben mit einem Messer an den äußeren Nervenbahnen an zwei Stellen einschneiden, sodass sie während dem Garen ihre ursprüngliche Form beibehalten. Die Rindshaxenscheiben in Mehl wälzen und an beiden Seiten in Butter direkt im Bräter scharf anbraten; klein geschnittene Sellerie, Karotte und Zwiebel hinzufügen, ebenfalls anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein einkochen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brühe und die passierten Tomaten zugeben, den Deckel aufsetzen, den Kerntemperaturfühler in das Fleisch stecken und den Garvorgang bei 140 °C im Ofen ca. eine Stunde lang oder bis das Thermometer 80 °C erreicht hat fortführen. Eine Gremolada kann durch Abreiben der Zitronenschale und Vermengen mit der gehackten Petersilie hergestellt werden. Das Fleisch wird nach dem Garen mit dieser Mischung bestreut. Servieren Sie das Ossobuco in seiner Sauce und reichen Sie dazu nach Belieben Kartoffelpüree und frisch gehackte Petersilie.

Inciser les ossobuco avec un couteau sur deux points du nerf extérieur, pour qu'ils gardent leur forme originale pendant la cuisson. Enfarmer les ossobuco et les faire rissoler des deux côtés avec du beurre directement dans la poêle : ajouter le céleri, la carotte et l'oignon haché, faire rissoler et arroser de vin blanc. Laisser évaporer et ajuster en sel et poivre. Ajouter le bouillon et le coulis de tomates, fermer avec le couvercle, piquer la sonde dans la viande et compléter la cuisson au four à 140 °C pendant environ 1 heure ou lorsque le thermomètre aura atteint 80 °C. Faire une gremolata en hachant l'écorce de citron avec le persil, et saupoudrer la viande hors du four avec ce mélange. Servir les ossobuco avec leur sauce et les accompagner, selon vos préférences, avec une purée de pommes de terre et des petites feuilles de persil frais.

Zasijecite nožem ossobuco u dvije točke u korespondenciji vanjskih rebara, tako da tijekom kuhanja zadrže svoj izvorni oblik. Pospite ossobuco s brašnom i smedite ih s obje strane s maslacem izravno u posudi za pečenje; dodajte sjeckani celer, mrkvu i luk, smedite ih i zalijte bijelim vinom. Pustite da vino ispari i začinite solju i paprom. Dodajte juhu i rajčicu, pokrijte s poklopcem, stavite sondu u meso i završite kuhanje na 140 °C oko 1 sat ili kada termometar dosegne 80 °C. Na strani istisnite koru limuna i peršin i, van pečnice, pospite meso s ovom smjesom. Servirajte ossobuco u njegovom umaku i dodajte, po želji, pire krumpir i listove svježeg peršina.

Pizza alta in teglia



x2



10 min.



12 min.



INGREDIENTI

125 g di farina bianca "00"
80 ml di acqua
3 g di lievito di birra
125 g di passata di pomodoro
100 g di mozzarella fior di latte
3 g di sale

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, versatevi il sale, il lievito sbriciolato e l'acqua. Iniziate a lavorare l'impasto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Adagiate l'impasto sulla teglia forata della rostiera leggermente spennellata di olio; coprite con il coperchio e fate lievitare per 1 ora.

Stendete l'impasto con le dita poco a poco, quindi lasciatelo riposare coperto per 10 minuti. Ripetete l'operazione almeno 3 volte fino a quando la pasta avrà ricoperto tutta la teglia; lo spessore ideale è di circa 1/2 cm. Lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti con il coperchio.

Condite con la passata di pomodoro e cuocete in forno statico a 220 °C per circa 10 minuti. Togliete la rostiera dal forno, unite la mozzarella spezzettata e completate la cottura per altri 2 minuti.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

INGREDIENTS

125 g of white "00" type flour	125 g of tomato sauce
80 ml of water	100 g of mozzarella fior di latte
3 g of yeast	3 g of salt

ZUTATEN

125 g weißes Mehl Type „00“	125 g passierte Tomaten
80 ml Wasser	100 g Mozzarella
3 g Hefe	3 g Salz

INGRÉDIENTS

125 g de farine blanche « 00 »	125 g de coulis de tomate
80 ml d'eau	100 g de mozzarella fior di latte
3 g de levure de bière	3 g de sel

SASTOJCI

125 g bijelog brašna "00"	125 g paste od rajčice
80 ml vode	100 g mozzarele
3 g pivskog kvasca	3 g soli

Put the flour on a flat surface, add salt, crumbled yeast and water. Start kneading the dough until it has a smooth and homogeneous mixture. Place the dough on the roaster's perforated tray and brush it slightly with olive oil; cover with the lid and let it rise for 1 hour. Stretch out the dough slowly with your fingers, then let it rest, covered, for 10 minutes. Repeat the process at least 3 times until the dough has covered the entire tray; the ideal thickness is about 1/2 cm. Let the dough rise for 30 minutes with the lid. Spread the tomato paste over the dough and cook in a static oven at 220 °C for about 10 minutes. Remove the roaster from the oven, then add the diced mozzarella and complete by cooking for another 2 minutes.

Das Mehl auf ein Nudelbrett geben und das Salz, die zerkleinerte Hefe und das Wasser hinzufügen. Den Teig verarbeiten bis eine glatte und homogene Masse entsteht. Den Teig auf das leicht mit Öl bestrichene Lochblech des Bräters geben; den Deckel auf den Bräter setzen und eine Stunde gehen lassen. Den Teig mit den Fingern nach und nach ausziehen und zugedeckt 10 Minuten rasten lassen. Diesen Vorgang mindestens dreimal wiederholen, bis der Teig gleich groß wie der Bräter ist; der ideale Durchmesser beträgt ca. 1-2 cm. Den Teig erneut 30 Minuten gehen lassen. Dabei den Deckel auf den Bräter setzen. Mit den passierten Tomaten bestreichen und im Ofen bei 220 °C etwa 10 Minuten backen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die in Stücke geschnittene Mozzarella hinzufügen und weitere zwei Minuten backen.

Verser la farine sur une planche à pâtisserie et y faire un puits, ajouter le sel, la levure émietée et l'eau. Commencer à travailler la pâte jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Poser la pâte sur le plat troué de la rôtissoire badigeonné d'huile ; couvrir avec le couvercle et faire lever 1 heure. Étaler la pâte avec les doigts peu à peu, puis laisser reposer couvert 10 minutes. Répéter l'opération au moins 3 fois jusqu'à quand la pâte aura couvert tout le plat ; l'épaisseur idéale est d'environ 1/2 cm. Laisser lever la pâte 30 minutes avec le couvercle. Étaler le coulis de tomates et cuire au four statique à 220 °C pendant environ 10 minutes. Défourner la rôtissoire, ajouter les morceaux de mozzarella et compléter la cuisson 2 autres minutes.

Stavite na radnu površinu brašno u obliku fontane, dodajte sol, smrvljeni kvasac i vodu. Počnite mijesiti tijesto dok ne dobijete glatku i homogenu smjesu. Stavite tijesto na blago poučjenun izbušenu ploču posude; pokrijte poklopacem i pustite da se podigne oko 1 sat. Polako prstima razvaljajte tijesto, a zatim pustite da odstoji poklopljeno još 10 minuta. Ponovite postupak još najmanje 3 puta, sve dok tijesto ne pokriva cijelu posudu; idealna debljina je oko 1/2 cm. Ostavite tijesto oko 30 minuta, pokriveno s poklopcem, da naraste. Stavite pastu od rajčice i kuhajte u statičnoj pećnici na 220 °C oko 10 minuta. Izvadite posudu iz pećnice, dodajte komadiće mozzarele i dovršite kuhanje još 2 minute.

Triglie al cartoccio

con timo e olive



x4

15 min.

25 min.



INGREDIENTI

4 triglie (circa 250 g l'una)
2 cucchiaini di olive taggiasche
2 cucchiaini di capperi
1 limone non trattato
timo fresco
20 ml di vino bianco fermo
olio d'oliva extravergine
sale

Squamate ed sviscerate le triglie. Adagiate i pesci sul fondo della rostiera, poi conditeli con fette di limone, olive, capperi, un pizzico di sale e un rametto di timo fresco. Spruzzate con il vino bianco. Chiudete con il coperchio e cuocete in forno a 18 °C per circa 25 minuti.

Presentate ogni porzione di pesce su un cartoccio pulito, condendo le triglie con un filo di olio d'oliva a crudo.

ROSTIERA - ROASTER - BRÄTER - RÔTISSOIRE - POSUDA ZA PEČENJE

INGREDIENTS

4 red mullets (250 g each)
2 spoons of taggiasche olives
2 spoons of capers 1 untreated
lemon

fresh thyme
20 ml of still white wine extra
virgin olive oil
salt

Scale and disembowel the mullets. Place the fish on the bottom of the roaster, then season with lemon slices, olives, capers, a pinch of salt and a sprig of fresh thyme. Sprinkle with white wine. Close the lid and cook in the oven at 180 °C for about 25 minutes. When finished cooking serve the fish in a clean paper cone, adding a touch of fresh olive oil on the mullets.

ZUTATEN

4 Barben (mit je ca. 250 g)
2 Löffel Taggiasca-Oliven
2 Löffel Kapern
1 unbehandelte Zitrone

frischer Thymian
20 ml trockener Weißwein
natives Olivenöl extra
Salz

Die Barben entschuppen und ausnehmen. Die Fische auf den Boden des Bräters legen und mit Zitronenscheiben, Oliven, Kapern, einer Prise Salz und einem frischen Thymianzweig belegen. Mit dem Weißwein bespritzen. Den Deckel aufsetzen und im Ofen bei 18 °C etwa 25 Minuten garen. Jedes Stück Fisch auf einer sauberen Folie anrichten und die Barbe mit einem Hauch kalten Olivenöl überziehen.

INGRÉDIENTS

4 rougets (environ 250 g l'un)
2 cuillères d'olives caillietier
2 cuillères à soupe de câpres
1 citron non traité

thym frais
20 ml de vin blanc ferme
Huile d'olive vierge extra
sel

Écailler et vider les rougets. Poser les poissons sur le fond de la rôtissoire puis les assaisonner avec des tranches de citron, des olives, des câpres, une pincée de sel et une branche de thym frais. Arroser de vin blanc. Fermer avec le couvercle et cuire au four à 18 °C pendant environ 25 minutes. Présenter chaque portion de poisson sur une papillote propre et ajouter un filet d'huile d'olive crue.

SASTOJCI

4 trije (svaka oko 250 g)
2 žlice maslina
2 žlice kapara
1 limun

svježiji timijan
20 ml di bijelog vina ekstra
djevičansko maslinovo ulje
sol

Čistite trije. Stavite ribu na dno posude, a zatim začinite kriškama limuna, maslinama, kaparima, prstohvatom soli i grančicom svježeg timijana. Pospite bijelim vinom. Zatvorite poklopac i kuhajte u pećnici na 180 °C oko 25 minuta. Servirajte svaku ribu na čistoj aluminijskoj foliji i začinite ih s malo sirovog maslinovog ulja.



Scopri la collezione completa DIAMANTEA
Discover the complete DIAMANTEA collection
Schauen Sie sich die komplette Sammlung DIAMANTEA
Découvrez la collection complète DIAMANTEA
Otkrijte kompletnu DIAMANTEA kolekciju

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

 Tognana