

Przepisy Francesco - Pasta Mixer, Pasta Fresca i Pasta & Pizza

Makaron

Składniki: 500g mąki, pszennej miękkiej, 4 jajka, odrobina wody

Wykonanie:

Odmierz mąkę w dozowniku z podziałką, w drugiej jego części umieść 4 jajka i uzupełnij je odrobiną wody, aby otrzymać poziom 250ml. Odmierzone składniki umieść w Mixerze i włącz na 4 -5 minut. Po wymieszaniu ciasta, wyjmij je i pokrój na 4-5 kawałków. Załóż wałkownicę - przystawkę z gładkimi wałcami do swojej maszyny i przepuść każdy kawałek 5-6 razy przez wałki, za każdym razem składając pasy ciasta do środka i jeśli to konieczne posypując je za każdym razem do środka mąką. Wałkowanie zaczynamy od pokręta ustawionego na nr 1, później 2, 3 i tak aż do uzyskania pożądanej grubości. Powałkowane pasy ciasta kroimy na odcinki 25cm długości i po zamontowaniu do maszyny odpowiedniego krajacza makaronu, przepuszczamy je sukcesywnie przez krojące walce. Jeśli krajacz miałby problem z krojeniem to znaczy że ciasto jest za miękkie i należy dodać trochę mąki i ponownie je przewalkować. I odwrotnie jeśli twoje ciasto byłoby za suche, dodaj trochę wody i powtórz wałkowanie.

Pokrojony makaron układamy na specjalnej suszarce Tacapasta lub ściereczce kuchennej, aby wyschło przynajmniej przez 1godzinę. Zagotuj osoloną do smaku wodę (4 litry na pół kilo makaronu), włóż makaron i gotuj przez kilka minut od czasu do czasu mieszając, odcedź kiedy będzie al dente, dodaj ulubiony sos. Woda po ugotowanym makaronie jest idealna do sporządzenia sosu.

agdoni
KITCHEN ADVISER

agdoni
KITCHEN ADVISER

Makaron Razowy

Składniki: 500g mąki razowej i około 250ml wody.

Wykonanie:

Odmierzyć mąkę i wodę w dozowniku z podziałką, umieścić składniki w mikserze i włączyć na 4 do 5 minut. Wyjąć ciasto, pokroić na 4 - 5 kawałków. Przepuścić każdy kawałek przez walce wałkujące 5 - 6 razy, składając wałkowane pasy za każdym razem do środka. Jeśli ciasto jest za miękkie, posypać za każdym razem mąką przed złożeniem. Wałkowanie zaczynamy od pozycji nr1, następnie 2 i 3 , aż do pożądanej grubości. Powałkowane pasy ciasta kroimy na odcinki 25cm długości i po założeniu odpowiedniego krajacza kroimy na makaron. Jeśli ciasto będzie za miękkie krajacz może mieć problemy z krojeniem, wtedy dodaj trochę mąki i ponownie przewalkuj ciasto. Jeśli będzie ciasto za suche, wówczas dodaj odrobinę wody i powtórz wałkowanie. Pokrojony makaron umieść na suszarce, przynajmniej na 1 godzinę, aby wyschło. Zagotuj osoloną do smaku wodę (4litry na 0,5kg makaronu), włóż makaron do gotującej się wody i gotuj kilka minut od czasu do czasu mieszając, kiedy będzie al dente odcedź, dodaj ulubiony sos i gotowe. Makarony razowe mogą być serwowane także z sosami mięsnymi. Są także idealne do przygotowania zapiekanek

agdoni
KITCHEN ADVISER

Pizza

Składniki: 500g mąki, 15g świeżych drożdży, 4 łyżki oliwy, 1 łyżeczka soli, 250 ml wody i szczypta cukru.

około 250 ml letniej wody.

Wykonanie: Namocz drożdże w letniej wodzie i dodaj cukier. Odmierz mąkę, umieść w mikserze, wlej drożdże i dodaj 4 łyżki oliwy, włącz mikser. Mieszaj około 2 minut, dodaj sól i kontynuuj mieszanie dalsze 5 minut. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i posyp mąką z mąką. Przykryj ściereczką i pozwól jej rosnąć przez godzinę w ciepłym, spokojnym miejscu. Po wyrośnięciu podziel ciasto na 2 części. Zamontuj dodatkową wałkownicę o szerokości 22cm i przepuść ciasto wielokrotnie, dopóki brzegi makaronu nie będą wypełniały pełnej szerokości walców.

Podczas wałkowania skrapiaj ciasto mąką od czasu do czasu, aż uzyskasz miękką i gładką powierzchnię. Połóż ciasto na posypanej mąką powierzchni stolnicy, lub blatu kuchennego i umieść przyrząd Pizz@round na środku. Dociskając go lekko wdół dół równocześnie obracaj nim o 120 stopni, by otrzymać okrągły placek ciasta. Aby powiększyć wielkość pizzy należy pociągnąć leżące ciasto ręcznie we wszystkich kierunkach.

Jeśli chcesz, możesz pozwolić ciastu się podnieść przez 15 minut po jej wykrojeniu, aby uzyskać pizzę głęboką. Na koniec ułóż swoją własną kompozycję z sosu pomidorowego, sera, szynki i innych składników. Włącz piekarnik i po nagraniu pieca, piecz przez 20 minut w temperaturze 225 stopni.

agdona
KITCHEN ADVISER

Pizza Margherita

Składniki: 500g mąki pszennej miękkiej, 15 g świeżych drożdży, 4 łyżki oliwy, 1 łyżeczkę soli, 250ml letniej wody, 8 łyżek obranych i posiekanych pomidorów, 200/250g sera mozzarella, oregano, świeża bazylia.

Wykonanie:

Namocz drożdże w letniej wodzie i dodaj cukier. Odmierz mąkę, umieść w mikserze, wlej drożdże i dodaj 4 łyżki oliwy, włącz mikser. Mieszaj około 2 minut, dodaj sól i kontynuuj mieszanie dalsze 5 minut. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i posyp mąką z mąką. Przykryj ściereczką i pozwól jej rosnąć przez godzinę w ciepłym, spokojnym miejscu. Po wyrośnięciu podziel ciasto na 2 części. Zamontuj dodatkową wałkownicę o szerokości 22cm i przepuść ciasto wielokrotnie, dopóki brzegi makaronu nie będą wypełniały pełnej szerokości walców. Podczas wałkowania skrapiaj ciasto mąką od czasu do czasu, aż uzyskasz miękką i gładką powierzchnię. Połóż ciasto na posypanej mąką powierzchni stolnicy, lub blatu kuchennego i umieść przyrząd Pizz@round na środku. Dociskając go lekko wdół dół równocześnie obracaj nim o 120 stopni, by otrzymać okrągły placek ciasta. Aby powiększyć wielkość pizzy należy pociągnąć leżące ciasto ręcznie we wszystkich kierunkach. Ułóż ciasto w formie, jeśli chcesz, możesz pozwolić ciastu się podnieść przez 20 minut po jej wykrojeniu, przykrywając ciasto ściereczką, aby uzyskać pizzę głęboką. Tymczasem zapraw pomidory olejem, solą i oregano. Ułóż przygotowane pomidory z kroplą oleju na pizzę. Łóż do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 200 stopni przez 15 minut. Wyjmij pizzę z piekarnika, umieść ser mozzarella, dodaj trochę bazylii, szczyptę oregano i kroplę oleju. Powtórnie włóż do pieca i dokończ pieczenie przez około 5 minut.

agdona
KITCHEN ADVISER

Piadina

Składniki: 500 g mąki miękkiej pszennej, 50 g słoniny (albo 4 łyżek oliwkowego oleju) 15 g świeżych drożdży ,1 łyżeczki do herbaty soli ,1 łyżeczkę do herbaty cukru , około 250 ml letniej wody .

Wykonanie:

Namocz drożdże w letniej wodzie i dodaj cukier. Odmierz mąkę w dozowniku z podziałką i wsyp do miksera, wlej do miksera rozczyń z drożdżami, dodaj sól i włącz mikser. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i skrop je mąką.

Przykryj szmatką i pozwól wyrosnąć przez 1 godzinę w ciepłym , spokojnym miejscu. Po wyrośnięciu, podziel ciasto na 2 części.

Założ do maszyny wałek 220mm i przepuść ciasto na regulatorze ustawionym na nr 1 dopóki brzegi ciasta nie będą wypełniały pełnej szerokości wałkujących wałków. Podczas tego procesu skrapiaj ciasto mąką od czasu do czasu aż do uzyskania miękkiego i gładkiego placka.

Jeśli piadina ma być smaczna, placek musi być cienki, dlatego przewaluj ciasto na regulatorze ustawionym na nr 2 albo 3. Połóż ciasto na posypanej mąką powierzchni i umieść przyrząd Pizz@Round na środku. Przyciśnij do dołu i obróć to równocześnie o 120 ° aby wykroić okrągły placek.

Usmaż piadinę na nagrzanym patelni, którą wcześniej posmarujesz słoniną, po jednej minucie na każdej stronie. Na tak przygotowane placki, przypominające wyglądem naleśniki, możesz ułożyć szynkę, ser, warzywa - na jedną ich połowę a drugą przykryć.

W zależności od dodatków piadina już jest gotowa do jedzenia, choć najczęściej wędruje jeszcze do piecyka, grilla i podawana jest ciepła.

agdona
KITCHEN ADVISER

Paluszki Grissini

Składniki: 500 gr miękka mąka pszenna, 15 gr świeżych drożdży, 4 łyżek oleju (opcjonalnego) , 1 łyżeczka do herbaty soli , około 250 ml letniej wody , ulubione zioła (na przykład rozmaryn, mędrzec, oliwki, etc...), szczypta cukru .

Wykonanie:

Namoczyć drożdże w letniej wodzie i dodać cukier. Odmierzyć mąkę w dozowniku z podziałką, wlać rozczyń drożdżowy do miksera i dodać 4 łyżki oleju , zioła i włączyć mikser . Po 2 minutach dodaj sól i kontynuuj mieszanie przez kolejne 4/5 minut. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i skrop z mąką. Przykryj ściereczką i pozwól mu odpocząć przez 30 minut w ciepłym i spokojnym miejscu.

Trochę wyrośnięte ciasto, ponownie włóż do miksera na dalsze 4/5 minut włącz go.

Następnie wyjmij ciasto i pozwól temu odpocząć przez 1,5 godziny.

Zamontuj wałkownicę do miksera i ustawiając pokrętko na nr1 zrób 3mm grubości ciasto. Pokrój je na szerokie paseczki. Połóż arkusz papieru do pieczenia na blaszce i upiecz je w nagrzanym wcześniej piekarniku do 220 ° C przez 15 minut.

Pozwolił krakersom wystygnąć przed usuwaniem ich z arkusza.

agdona
KITCHEN ADVISER

Chleb domowy

Składniki: 500g mąki pszennej miękkiej, 15g świeżych drożdży, 4 łyżki oleju - opcjonalnie, 1 łyżeczka soli, około 250ml letniej wody i szczypta cukru.

Wykonanie:

Namocz drożdże w letniej wodzie i dodaj trochę cukru..

Odmierz mąkę w dozowniku z podziałką i wsyp do miksera, opcjonalnie dodaj 4 łyżki oleju, drożdżowy rozczyń wlej do miksera i włącz mikser . Dodaj sól po 2 minutach i kontynuuj mieszanie przez dalsze 4-5 minut. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i posyp lekko mąką. Pokryj je ściereczką i pozwól urosnąć przez 30 minut w ciepłym, suchym i spokojnym miejscu. Następnie ponownie włóż ciasto do miksera i włącz go na dalsze 4-5 minut. Po wymieszaniu, wyjmij ciasto, nadaj mu odpowiedni kształt i pozwól mu odpocząć przez Ok. 1,5 godziny. Nagrzej piekarnik do 220stopni, włóż chleb i piecz od 20 do 40 minut w zależności od kształtu do uzyskania złoto-brązowej skórki. Sprawdź chleb od czasu do czasu przez nakłucie go drewnianym szpikulcem. Wyjmij chleb z piekarnika kiedy szpikuliec wychodzi łatwo i jest suchy i przykryj go ściereczką aby zachować jego świeżość.

agdon
BETONOWE ADRESY

Chleb razowy

Składniki: 500 g razowej mąki ,15 g świeżych drożdży, 1 łyżeczka do herbaty soli ,
około 250 ml letniej wody , szczypta cukru.

Wykonanie:

Namocz drożdże w letniej wodzie i wtedy dodaj cukier.

Odmierz razową mąkę w dozowniku z podziałką i wsyp do miksera, wlej rozczyń z drożdżami do miksera i włącz go. Po 2 minutach dodaj sól i kontynuuj mieszanie przez dalsze 4/5 minut. Wyjmij ciasto, zrób z niego kulę i posyp mąką i przykryj

ściereczką aby przez 30 minut w ciepłym i spokojnym miejscu mogło podrosnąć.

Następnie ponownie umieść ciasto w mikserze i włącz go na dalsze 4-5minut. Wyjmij ciasto, nadaj mu pożądaný kształt i pozwól mu odpocząć około 1,5 godziny.

Nagrzej piekarnik do 220 ° C i piecz chleb od 20 albo 40 minut w zależności od kształtu ,większy chleb potrzebuje dłużej siedzieć w piecu aby uzyskać złoto-brązowy kolor.

Sprawdź chleb od czasu do czasu przez klucie go drewnianym szpikulcem: chleb jest gotowy kiedy szpikuliec wychodzi suchy.

Wyjmij chleb z piekarnika i przykryj go bawełnianą szmatką żeby, by utrzymać go w świeżości.

agdon
BETONOWE ADRESY

Herbatniki

Składniki: 500 g miękką mąka pszenna, 250 g cukru, 250 g masła albo margaryny, szczypta soli, 1 filiżanka mleka, 3 żółtka jajek, przyprawy i dodatki preferowane (na przykład: wanilia, archeopteryks, rum, migdały, etc.)

Wykonanie:

Zmieszaj żółtka jajek i cukier w misce, dodaj ciepłe masło, uprzednio stopione i mleko. Odmierz mąkę w dozowniku z podziałką i wsymp do miksera. Wlej wymieszana miksturę i włącz mikser na 12/15 minut. Ciasto musi być miękkie i jednorodne. Aby ukształtować herbatniki możesz użyć Marcato Biscuits® wyciskacz do ciastek z 20 różnymi foremkami. Posmaruj blachę do pieczenia masłem lub ułóż papier do pieczenia, ułóż wyciśnięte herbatniki, podgrzej piekarnik do 180 °C i upiecz herbatniki przez około 20 minut. Po wyjęciu z pieca i ostygnięciu możesz je udekorować owocami, galaretką, itp..

ogdoná
KITCHEN ADVISER

Pączki

Składniki: 500 g miękką mąka pszenna, 40 g drożdży, 50 ml mleka, 3 jajka, 140 g cukru, 100 g masła, 5 g soli, 1 saszetka wanilii, wiśnie, dżem luk ulubiony krem, 2 litry oleju dla smażenia.

Wykonanie:

Namocz drożdże w filiżance letniego mleka razem z łyżką mąki i łyżeczką od herbaty cukru. Wymieszaj dobrze składniki i pozostaw na pół godziny w ciepłym miejscu. Tymczasem stop masło z pozostałą częścią mleka. Wsymp pozostałą mąkę do miksera, wlej zakwaszone drożdże z cukrem i włącz mikser.

Dodaj stopione masło, letnie mleko, 3 jajka i proszek waniliowy, mieszaj to wszystko w przybliżeniu 5 minut, dodaj 5g soli i ponownie kontynuuj mieszanie przez 5 minut. Wyjmij ciasto: powinno być miękkie i elastyczne.

Użyj drewnianego wałka posypanego mąką by otrzymać ciasto około 2 centymetrów grube. Powycinaj krążki o średnicy około 8/10 centymetrów i układaj je na poproszonej mące tacy, przykryj je i pozwól im urosnąć przez 3 godziny w bardzo ciepłym (około 28/30 °C) i spokojnym miejscu.

Podgrzej olej do maksymalnej temperatury 150 °C: ta temperatura musi być utrzymana w czasie smażenia. Wkładaj pączki do oleju, od czasu do czasu je przewracaj i kontroluj drewnianym patyczkiem. Pozwól im się usmażyć przez kilka minut do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wyjmij z oleju, osusz je na jakimś ręczniku kuchennym i pozwól im ostygnąć.

Napełnij je teraz dżemem albo kremem i posyp z cukrem pudrem lub polewą cukrową. Do ciasta można dodać odrobinę spirytusu aby nie chłonęło za dużo tłuszczu.

ogdoná
KITCHEN ADVISER

Bajgle

Składniki: 500 g miękkiej mąki pszennej, 30 g drożdży, 200 ml letniej wody, 1 jajko, 50 g cukru, 2 łyżeczki do herbaty soli, 2 łyżki oleju, 3 litry wody.

Wykonanie:

Namocz drożdże w letniej wodzie i dodaj 2 łyżki oleju. Odmierz mąkę i cukier w dozowniku z podziałką i umieść je w mikserze razem z roztworem drożdżowym i włącz mikser. Mieszaj około 5 minut. Dodaj sól i mieszaj dalej przez 4 minuty. Wyjmij ciasto i umieść to w misce posypanej mąką, przykrytej je i pozwól mu urosnąć w ciepłym i spokojnym miejscu przez około 45 minut, aż jego ilość się podwoi. Raz podniesione ciasto, włóż ponownie do miksera i włącz na kolejne 5 minut. Wyjmij ciasto i zrób małe kule o 8 centymetrowej w średnicy, robiąc także dziurę w środku.

Przykryj moką ściereczką i pozwól im odpocząć przez 20 minut.

Doprowadź 3 litry wody do wrzenia, zanurz w nim bajgle na minutę i skoro tylko wypłyną na powierzchnię, odcedź je i umieszczaj w formie do pieczenia przykrytej z papierem tłuszczoodpornym.

Pozwól im ostygnąć i pokryj je ubitym białkiem z jajka.

Upiecz je w nagrzanym piekarniku do 200 ° C przez około 20 minut, na złotobrazowy kolor.

Precele

Składniki: 500 g mąki pszennej miękkiej, 25 g świeżych drożdży, 1 łyżeczki od herbaty soli, 1 łyżeczki do herbaty cukru, około 150 ml ciepłej wody, 80 g masła, 100 g sody kuchennej, 3 litrów wody, sól morska (albo sezam albo nasiona maku).

Wykonanie:

Odmierz mąkę w dozowniku z podziałką. Namocz drożdże w ciepłej wodzie i dodaj cukier. Stop masło. Przenieś te składniki do miksera i włącz go. Po 2 minutach dodaj sól i kontynuuj mieszanie przez dalsze 4/5 minut. Wyjmij ciasto i zrób z niego kule, i układaj je na posypanym mąką spokojnym miejscu aby mogło urosnąć i podwoić swoją objętość. Raz podniesiony ciasto ponownie włóż do miksera na dalsze 4 minuty mieszania. Wyjmij ciasto, podziel je na małe pilki i wtedy zrób z nich walki o długości ok 40centymetrów. Nadaj im klasyczny kształt plecionych precli. Ułóż je na tacy i daj im odpocząć przez 10 minut. Doprowadź 3 litry wody do wrzenia, dodaj sodę i zanurz Precele na 20 sekund. Teraz umieść je na blaszce do pieczenia przykrytej papierem tłuszczoodpornym. Przybierz je solą morską lub sezamem albo nasionami maku. Upiecz w nagrzanym wcześniej piekarniku do 220 ° C przez 20 minut.

Tłumaczenia przepisów włoskich stanowią własność firmy AGDONA i są nieodpłatnie dołączane do maszynek zakupionych w tej firmie. Nie mogą być w jakiegokolwiek formie powielane i rozpowszechniane, zwłaszcza przez dystrybutorów tanich tzw. niemieckich - chińskich maszynek na wagę.

Pizza ⇒

250g mąki,
1 jajko

kruche } 5 łyżek masłanki ⇒
1/2 łyżeczki soli
100g zimnego masła

ciasto do lodu
30 min



rozwałkować



200°C / 30 min
piekarnik

Makaron ⇒

~~300~~ 250g mąki, 2-3 jaja, 3 łyżki masła, sól,
w kotle wody gaz.

ciasto, gr 1mm, po przeschnięciu
kroić,

gotować w osolonej wodzie,
gdy wypłynie zabrać!