

PIZZA MAT

300 x 400 mm

11.8" x 15.7"

LÉKUÉ



Concept and design by LÉKUÉ in Barcelona.
In collaboration with Josep Pascual.



**100%
Crunchy
Effect**



lekue
cooking
.com

**BPA
FREE**

**100%
PLATINUM
SILICONE**



Includes **gluten-free** recipes!
i incluye recetas **sin gluten!**
Recettes **sans gluten** incluses!



- ENG 4 · 7** Discover the recipes!
- ESP 8 · 11** ¡Descubre las recetas!
- CAT 12 · 15** Descobreix les receptes!
- FR 16 · 19** Découvrez les recettes !
- PT 20 · 23** Descubra as receitas!
- IT 24 · 27** Scopri le ricette!
- DE 28 · 31** Entdecken Sie unsere Rezepte!
- NL 32 · 35** Ontdek de recepten!
- PYC 36 · 39** Посмотрите рецепты!
- DA 40 · 43** Oplev de spændende opskrifter!
- FIN 44 · 47** Löydä reseptimme!
- 48 · 51** Ideas for your Pizza /
Ideas para tu Pizza /
Idées pour votre Pizza

Did you know that pizza dough is bread?

Bread is a basic food necessity which is at the base of the food pyramid of the Mediterranean diet. Nutritionists recommend eating between 220-250 g of bread every day, spread over the different meals.

Bread is low in fat and high in fibre, it provides carbohydrates, proteins, minerals and vitamins, which are very important for health.

It's highly versatile! In a sandwich or as an accompaniment to a meal, the combinations are endless.

It has a strong **satiating effect**.

Did you know...?

For a better and deeper bread production, you can place volcanic stones or ice in baking tray when you start pre-heating the oven. When you are going to put the mould in the oven, drip some water over the rocks. This will generate steam which will provide heat during cooking. The results will be a thin, crusty crust.

Techniques for kneading. Choose the one you prefer according to the time you have available and which best suits you.

1. Mix for 15 minutes by folding.
2. Perform 4 or 5 folds every 15 minutes for an hour.

Selecting **natural ingredients** improves bread taste and quality.

Ideas for your pizza on **Page 48**



Make your own pizzas and enjoy the genuine taste and texture of a homemade pizza. The mat is also perfect for making focaccia, flatbreads and tarts. Made from platinum silicone, the mat is perfect for preparing and baking your pizzas. The micro-perforated design allows air and heat to circulate properly through the holes, ensuring even cooking and a crispier crust. It is completely non-stick and can be turned out easily with no need for greasing. Its flexibility makes it easier to handle and prepare your recipes.

GO FOR IT! PREPARE YOUR OWN PRE-FERMENT!

Add your own pre-ferment to the bread dough and the final result will be better. A pre-ferment improves the internal structure of the bread and enhances its flavour, colour and texture. It also helps absorption of the nutrients in the ingredients, making it easier to digest. Follow the recipes' instructions and prepare your own pre-ferment!

RECOMMENDATIONS

1. Wash the product before use. **2.** The first few times you use it, lightly grease the mold. **3.** Suitable for the microwave, oven and dishwasher. **4.** Do not place the mold directly over a flame or in direct contact with a heat source. **5.** For the oven, place on a tray in the middle or bottom of the oven. **6.** Do not use the grill setting on the microwave, as the elements may damage the mold. **7.** Do not use scouring pads or abrasive soaps. **8. Do not use cutting utensils inside the mold.**

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the ingredients in a bowl. **2.** Knead. **3.** Cover with a cloth and leave to rest. **4.** Stretch the dough over the pizza mat. **5.** Leave to rise. **6.** Assembly your pizza, bake and... enjoy!



The secret of homemade pizza dough

INGREDIENTS

1 cup bread flour · 1/3 cup fine durum wheat semolina · 120 ml (1/2 cup) water · 1 tsp salt · 1 tsp vinegar · 1 tsp powdered milk · 2 tbsp olive oil · 1/2 tsp dry active yeast.

INSTRUCTIONS

1. Kneading. Place all of the ingredients in a bowl or in the Lékué Bread Maker, except for the oil which has to be added at the end when the ingredients have been mixed together. Mix them all by hand until you get an even dough. We recommend following the instructions for kneading dough on page 4.

2. Resting. Roll into a ball, cover with a cloth and leave to rest for 60 minutes, or overnight, in the refrigerator.

3. Forming the pizza. After it has rested, place on the floured mat and shape it into a square with a rolling pin or using your hands. Cover with a cloth again.

4. Rising. If you prefer a thin-crust pizza, you can now put your chosen ingredients on top and place it straight into the oven, on the rack.

If you want a thick crust, leave the bread to rise until it doubles in size (approximately 2 hours, depending on the room temperature). When the dough has risen, assemble the pizza with your ingredients.

Preheat the oven to 200°C (392°F) (cooking from above/below and fan-assisted).

5. Cooking. Place the mat on the oven rack and put it in the middle of the oven. Bake the pizza for approximately 20 minutes. Using oven gloves so that you don't get burnt, remove the rack and mat from the oven.

Want to make your own pre-ferment?

Use the part of the ingredients specified in the recipe.

1. Mix 40 g of flour and 20 ml of water in a bowl or in the Lékué Bread Maker; all of the yeast will be dissolved in this mix.

2. Mix well until a hard ball is formed.

3. Leave to rest, covered with a cloth or in a sealed bowl, for 90 minutes or overnight in the refrigerator.



Gluten-free pizza dough



INGREDIENTS

1 cup + 3 tbsp soy flour · 1 1/4 cup buckwheat flour · 1/3 cup rice flour · 150 ml (2/3 cup - 1 tbsp) water · 1 tsp salt · 2 tsp sugar · 1 1/4 tbsp olive oil · 1 tsp dry active yeast · 2 tbsp crushed flax seeds.

INSTRUCTIONS

1. Kneading. Place all of the ingredients in a bowl or in the Lékué Bread Maker, except for the oil which has to be added at the end when the ingredients have been mixed. Mix them all by hand for 15 minutes until you get an even dough. We recommend following the instructions for kneading dough on page 4.

2. Resting. Roll into a ball, cover with a cloth and leave to rest for 60 minutes, or overnight, in the refrigerator.

3. Forming the pizza. After it has rested, place on the mat – floured or greased – and shape it into a square with a rolling pin or using your hands. Cover with a cloth again.

4. Rising. Leave the bread to rise until it doubles in size (approximately 2 hours, depending on the room temperature). If you like, you can now top with the desired ingredients. Preheat the oven to 200°C (392°F) (cooking from above/below and fan-assisted).

5. Cooking. Place the mat on the oven rack and put it in the middle of the oven. Bake the pizza for approximately 20 minutes. Using oven gloves so that you don't get burnt, remove the rack and mat from the oven.

Want to make your own pre-ferment?

Use the part of the ingredients specified in the recipe.

1. Mix 50 g of rice flour and 40 ml of hot water in a bowl or in the Lékué Bread Maker; all of the yeast, sugar and crushed flax seeds will be dissolved in this mix.

2. Mix well until a hard ball is formed.

3. Leave to rest, covered with a cloth or in a sealed bowl, for 90 minutes or overnight in the refrigerator.



More tips and recipes at
www.lekuecooking.com

¿Sabías que la masa de pizza es pan?

El pan es un alimento de necesidad básica, incluido en la base de la pirámide de la alimentación de la dieta mediterránea. Los expertos en nutrición recomiendan consumir entre 220-250 g de pan al día repartidos en las diferentes comidas.

El pan tiene un bajo contenido en grasa y mucha fibra, que proporciona hidratos de carbono, proteínas, minerales y vitaminas, muy importantes para la salud.

¿Sabías que...?

Para conseguir un mejor y mayor desarrollo de la masa, puedes poner piedras volcánicas o hielo en la bandeja del horno, al inicio de calentar el horno. Cuando vayas a poner el molde en el horno, esparce un poco de agua encima de las piedras. De esta forma se generará vapor y aportará calor durante la cocción. Conseguirás una costra más fina y crujiente.

¡Es muy versátil! En bocadillo o como acompañamiento de una comida, las combinaciones son infinitas.

Tiene un gran **efecto saciante**.

Técnicas para amasar. Escoge la que prefieras según tu disponibilidad de tiempo y comodidad.

1. Amasar durante 15 minutos con pliegues.
2. Realizar 4 o 5 pliegues cada 15 minutos a lo largo de una hora.

La selección de **ingredientes naturales** mejora el sabor y la calidad del pan.

Ideas para tu pizza en **Pág. 48**

Prepara tus propias pizzas y disfruta del auténtico sabor de la pizza casera. Además el tapete es ideal para preparar focaccias, cocas y empanadas. Hecho en silicona platino, el tapete es ideal para preparar y hornear tus pizzas. El microperforado permite la correcta circulación del aire y el calor a través de los agujeros consiguiendo una cocción homogénea y una costra más crujiente. Es completamente antiadherente y se desmolda fácilmente sin necesidad de engrasado. Su flexibilidad facilita el manipulado y la preparación de tus recetas.

¡ANÍMATE Y PREPARA TU PREFERMENTO!

Añade tu prefermento a la masa del pan y consigue un mejor resultado final. El prefermento mejorará la estructura interna del pan y potenciará su sabor, color y textura. Además ayuda a la absorción de los nutrientes de los ingredientes siendo más fácil de digerir. ¡Sigue las instrucciones de las recetas y prepara tu prefermento!

RECOMENDACIONES

1. Lava el producto antes de utilizarlo. **2.** En los primeros usos, engrasa ligeramente el molde. **3.** Apto para microondas, horno y lavavajillas. **4.** No coloques el molde directamente sobre una llama o en contacto directo con una fuente de calor. **5.** En el horno, coloca la rejilla en la parte media o baja del horno. **6.** No utilices la posición grill del microondas, ya que las resistencias podrían dañar el molde. **7.** No utilices estropajos o jabones abrasivos. **8. No utilices utensilios cortantes dentro del molde.**

MODO DE USO

1. Introduce los ingredientes en un recipiente. **2.** Amasa. **3.** Cubre con un trapo y deja reposar. **4.** Extiende la masa sobre el tapete para pizzas. **5.** Deja fermentar. **6.** Monta tu pizza, hornea y... ¡disfruta!



El secreto de la masa de pizza casera

INGREDIENTES

160 g de harina de fuerza · 40 g sémola fina de trigo duro · 120 ml Agua · 4 g de sal · 4 g de vinagre · 4 g de leche en polvo · 28 g de aceite oliva · 2 g de levadura fresca.

ELABORACIÓN

1. Amasado. Coloca todos los ingredientes en un bol o en la panera de Lékué, excepto el aceite, que hay que añadirlo al final cuando todos los ingredientes estén mezclados. Mézclalos a mano hasta conseguir la masa uniforme. Recomendamos seguir las técnicas de amasado de la página 8.

2. Reposo. Forma una bola, cúbreala con un trapo y deja reposar 60 minutos, o toda la noche, en la nevera.

3. Formación de la pizza. Después del reposo, dale forma cuadrada con un rodillo o a mano encima del tapete enharinado. Vuelve a cubrir con un trapo.

4. Fermentación. Si prefieres una pizza fina, puedes poner ya los ingredientes que desees por encima y ponerla directamente al horno encima de la rejilla. Si desea una base gruesa, deja fermentar, hasta que doble su volumen (2 horas, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente). Una vez fermentada la masa monta la pizza con los ingredientes. Precalienta el horno a 200°C (cocción arriba/abajo y ventilador).

5. Cocción. Coloca la rejilla, con el tapete encima, a la mitad del horno. Cuece la pizza aproximadamente 20 minutos. Con la ayuda de una manopla para no quemarte, saca la rejilla junto con el tapete, del horno.

¿Quieres preparar tu propio prefermento?

Utiliza la parte de los ingredientes indicada en la receta.

1. Mezcla dentro de un bol o en la Panera de Lékué 40 g. de harina y 20 ml de agua, en la que disolveremos toda la levadura.

2. Mezcla bien hasta que forme una bola dura.

3. Déjala reposar tapada con un trapo o en un bol cerrado durante 90 minutos o toda la noche en la nevera.



Masa de pizza sin gluten



INGREDIENTES

100 g de harina de soja · 150 g de harina de trigo sarraceno · 50 g de harina de arroz · 150 ml de agua · 4 g de sal · 8 g de azúcar · 15 g de aceite oliva · 5 g de levadura fresca · 20 g de lino triturado.

ELABORACIÓN

1. Amasado. Coloca todos los ingredientes en un bol o en la Panera de Lékué, excepto el aceite, que hay que añadirlo al final cuando todos los ingredientes estén mezclados. Mézclalos a mano durante 15 minutos hasta conseguir la masa uniforme. Recomendamos seguir las técnicas de amasado de la página 8.

2. Reposo. Forma una bola, cúbreala con un trapo y deja reposar 60 minutos, o toda la noche, en la nevera.

3. Formación de la pizza. Después del reposo dale forma cuadrada con un rodillo o a mano encima del tapete enharinado o untado con aceite. Vuelve a cubrir con un trapo.

4. Fermentación. Deja fermentar hasta que doble su volumen (2 horas, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente). Si quieres ya puedes cubrir con los ingredientes deseados. Precalienta el horno a 200°C (cocción arriba/abajo y ventilador).

5. Cocción. Coloca la rejilla con el tapete encima, a la mitad del horno. Cuece la pizza, aproximadamente 20 minutos. Con la ayuda de una manopla para no quemarte, saca la rejilla junto con el tapete, del horno.

¿Quieres preparar tu propio prefermento?

Utiliza la parte de los ingredientes indicada en la receta.

1. Mezcla dentro de un bol o en la Panera de Lékué 50g. de harina de arroz y 40 ml de agua caliente, en la que disolveremos, toda la levadura, el azúcar y el lino triturado.

2. Mezcla bien hasta que forme una bola dura.

3. Déjala reposar tapada con un trapo o en un bol cerrado durante 90 minutos o toda la noche en la nevera.



Sabies que la massa de pizza és pa?

El pa és un aliment de necessitat bàsica, inclòs a la base de la piràmide de l'alimentació de la dieta mediterrània. Els experts en nutrició recomanen consumir entre 220 i 250 g de pa al dia repartits entre els diferents àpats.

El pa té un baix contingut en greix i molta fibra, que proporciona hidrats de carboni, proteïnes, minerals i vitamines, molt importants per a la salut.

Sabies que...?

Per aconseguir un millor i major desenvolupament del pa, pots posar pedres volcàniques o gel a la safata del forn quan comencis a escalfar el forn. Quan hi posis el motlle, escampa una mica d'aigua a sobre de les pedres. D'aquesta manera, es generarà vapor i aportarà calor durant la cocció. Aconseguiràs una crosta fina i cruixent.

És molt versàtil! En entrepà o com a acompanyament d'un àpat, les combinacions són infinites.

Té un gran **efecte saciant**.

Tècniques per amassar. Escull la que prefereixis segons la teva disponibilitat de temps i comoditat.

1. Pastar durant 15 minuts amb plecs.
2. Realitzar 4 o 5 plecs cada 15 minuts al llarg d'una hora.

La selecció d'**ingredients naturals** millora el sabor i la qualitat del pa.

Idees per a la teva pizza a la **Pág. 48**

Prepara les teves pròpies pizzes i gaudeix de l'autèntic sabor i la textura de la pizza casolana. A més, el tapet és ideal per a preparar focaccies, coques i empanades. Fet amb silicona platí, el tapet és ideal per a preparar i coure al forn les teves pizzes. El microperforat permet la correcta circulació de l'aire i la calor a través dels orificis, de manera que s'aconsegueix una cocció homogènia i una crosta més cruixent. És completament antiadherent i es desemmotlla fàcilment sense necessitat d'untar-lo. La seva flexibilitat facilita la manipulació i la preparació de les receptes.

ANIMA'T I PREPARA EL TEU PREFERMENT!

Afegeix el preferment a la massa del pa i aconseguiràs un resultat final millor. El preferment millorarà l'estructura interna del pa i en potenciarà el sabor, el color i la textura. A més, ajuda a l'absorció dels nutrients dels ingredients, de manera que és més fàcil de digerir. Segueix les instruccions de les receptes i prepara el teu preferment!

RECOMANACIONS

1. Neteja el producte abans d'utilitzar-lo. **2.** En els primers usos, engrèixa lleugerament el motlle. **3.** Apte per microones, forn i rentavaixelles. **4.** No col·loquis el motlle directament sobre una flama o en contacte directe amb una font de calor. **5.** En el forn, col·loca la reixeta a la part mitjana o baixa del forn. **6.** No utilitzis la posició grill del microones ja que les resistències podrien danyar el motlle. **7.** No utilitzis fregalls o sabons abrasius. **8. No utilitzis utensilis que tallin dins del motlle.**

INSTRUCCIONS

1. Introdueix tots els ingredients en un bol. **2.** Amassa. **3.** Cobreix-los amb un drap i deixa'ls reposar. **4.** Estén la massa sobre el tapet per a pizzes. **5.** Deixa-la fermentar. **6.** Munta la teva pizza, cou-la al forn i... gaudeix!



El secret de la massa de pizza casolana

INGREDIENTS

160 g de farina de força · 40 g de sèmola fina de blat dur · 120 ml d'aigua · 4 g de sal · 4 g de vinagre · 4 g de llet en pols · 28 g d'oli d'oliva · 2 g de llevat fresc.

ELABORACIÓ

1. Amassar. Col·loca tots els ingredients en un bol o a la panera de Lékué, excepte l'oli que s'ha d'afegir al final quan tots els ingredients estiguin barrejats. Barreja'ls a mà fins que aconseguis una massa uniforme. Recomanem seguir les tècniques d'amassar de la pàgina 10.

2. Repòs. Forma una bola, cobreix-la amb un drap i deixa-la reposar 60 minuts o tota la nit a la nevera.

3. Formació de la pizza. Després del repòs, dóna-li forma quadrada amb un corró o a mà a sobre del tapet enfarinat. Torna-la a cobrir amb un drap.

4. Fermentació. Si prefereixes una pizza fina, pots posar ja els ingredients que desitgis per sobre i posar-la directament al forn a sobre de la reixeta. Si desitges una base gruixuda, deixa-la fermentar fins que dupliqui el seu volum (2 hores aproximadament, en funció de la temperatura ambient). Un cop fermentada la massa, munta la pizza amb els ingredients. Preescalfa el forn a 200 °C (cocció a dalt i a baix i ventilador).

5. Cocció. Col·loca la reixeta, amb el tapet a sobre, a la part del mig del forn. Cou la pizza aproximadament 20 minuts. Amb l'ajuda d'una manyopla perquè no et cremis, treu la reixeta juntament amb el tapet del forn.

Vols preparar el teu propi preferment?

Utilitza la part dels ingredients indicada a la recepta.

1. Barreja dins d'un bol o a la panera de Lékué 40 g de farina i 20 ml d'aigua, on dissoldrem tot el llevat.

2. Barreja-ho bé fins que es formi una bola dura.

3. Deixa-la reposar tapada amb un drap o en un bol tancat durant 90 minuts o tota la nit a la nevera.



Masa de pizza sense gluten



INGREDIENTS

100 g de farina de soja · 150 g de farina de blat sarraí · 50 g de farina de arròs · 150 ml d'aigua · 4 g de sal · 8 g de sucre · 15 g d'oli d'oliva · 5 g de llevat fresc · 20 g de lli triturat.

ELABORACIÓ

1. Amassar. Col·loca tots els ingredients en un bol o a la panera de Lékué, excepte l'oli que s'ha d'afegir al final quan tots els ingredients estiguin barrejats. Barreja'ls a mà durant 15 minuts fins que aconseguis una massa uniforme. Recomanem seguir les tècniques d'amassar de la pàgina 10.

2. Repòs. Forma una bola, cobreix-la amb un drap i deixa-la reposar 60 minuts o tota la nit a la nevera.

3. Formació de la pizza. Després del repòs, dóna-li forma quadrada amb un corró o a mà a sobre del tapet enfarinat o untat amb oli. Torna-la a cobrir amb un drap.

4. Fermentació. Deixa-la fermentar fins que dupliqui el seu volum (2 hores aproximadament, en funció de la temperatura ambient). Si vols, ja pots cobrir-la amb els ingredients que vulguis. Preescalfa el forn a 200 °C (cocció a dalt i a baix i ventilador).

5. Cocció. Col·loca la reixeta, amb el tapet a sobre, a la part del mig del forn. Cou la pizza aproximadament 20 minuts. Amb l'ajuda d'una manyopla perquè no et cremis, treu la reixeta juntament amb el tapet del forn.

Vols preparar el teu propi preferment?

Utilitza la part dels ingredients indicada a la recepta.

1. Barreja dins d'un bol o a la panera de Lékué 50 g de farina d'arròs i 40 ml d'aigua calenta, on dissoldrem tot el llevat, el sucre i el lli triturat.

2. Barreja-ho bé fins que es formi una bola dura.

3. Deixa-la reposar tapada amb un drap o en un bol tancat durant 90 minuts o tota la nit a la nevera.



Saviez-vous que la pâte à pizza est du pain ?

Le pain est un aliment de première nécessité qui se trouve à la base de la pyramide alimentaire du régime méditerranéen. Les experts en nutrition recommandent la consommation de 220 à 250 g de pain par jour, répartis entre plusieurs repas.

Le pain est pauvre en graisses et contient beaucoup de fibres ; il fournit des glucides, des protéines, des minéraux et des vitamines, qui sont très importants pour la santé.

Le saviez-vous ?

Pour que le pain gonfle mieux, vous pouvez placer des pierres volcaniques sur le plateau du four rempli de glace dans le four au moment du préchauffage. Lorsque vous y placerez le moule, un peu d'eau apparaîtra sur les pierres. Ainsi, de la vapeur se forme et de la chaleur est créée pendant la cuisson. Vous obtiendrez une croûte fine et croustillante.

Ses utilisations sont très variées ! Sous la forme de sandwich ou pour accompagner un repas, les combinaisons sont infinies.

Il est très **rassasiant**.

Techniques de pétrissage. Choisissez celle que vous préférez en fonction de votre disponibilité et de celle qui vous paraît la plus pratique.

1. Pétrir pendant 15 minutes en pliant.
2. Plier 4 ou 5 fois toutes les 15 minutes pendant une heure.

Si vous choisissez des **ingrédients naturels**, la saveur et la qualité de la pâte seront meilleures.

Préparez vos propres pizzas et appréciez le véritable goût et la texture de la pizza maison. En outre le tapis est idéal pour préparer des focaccias, des tartes et des calzones. Fait en fibre de verre, le tapis est idéal pour préparer et cuire vos pizzas. La micro-perforation permet une bonne circulation de l'air et de la chaleur à travers les trous et permet d'obtenir une cuisson homogène et une croûte plus croustillante. Il est totalement anti-adhérent et se démoule facilement sans que vous ayez besoin d'avoir recours à une matière grasse. Sa flexibilité facilite la manipulation et la préparation de vos recettes.

VOUS POUVEZ MAINTENANT PRÉPARER VOTRE PROPRE LEVAIN !

Ajoutez votre levain à la pâte à pain et obtenez un meilleur résultat final. Le levain améliore la structure interne du pain et rehausse les saveurs, la couleur et la texture. Il permet également une meilleure assimilation des nutriments des ingrédients, en le rendant plus facile à digérer. ¡Suivez les consignes des recettes et préparez votre levain !

RECOMMANDATIONS

1. Lavez le produit avant de l'utiliser.
2. Lors des premières utilisations, graissez légèrement le moule.
3. Convient au four à micro-ondes, au four et au lave-vaisselle.
4. Ne placez pas directement le moule sur une flamme ou en contact direct avec une source de chaleur.
5. Dans le four, placez la grille sur la partie moyenne ou basse du four.
6. N'utilisez pas la position grill au four micro-ondes, étant donné que les résistances pourraient endommager le moule.
7. N'utilisez pas d'éponges ni de savons abrasifs.
8. **N'utilisez pas d'ustensiles coupants dans le moule.**

MODE D'EMPLOI

1. Placez tous les ingrédients dans un plat creux.
2. Pétrissez.
3. Couvrez avec un torchon et laissez reposer.
4. Étalez la pâte sur le tapis à pizzas.
5. Laissez fermenter.
6. Garnissez votre pizza, enfournez-la et... Dégustez !



Idées pour votre pizza à la **Page 48**

Le secret de la pâte à pizza maison

INGRÉDIENTS

160 g de farine de force · 40 g de semoule de blé dur fine · 120 ml d'eau · 4 g de sel · 4 g de vinaigre · 4 g de lait en poudre · 28 g d'huile d'olive · 2 g de levure de boulanger.

PRÉPARATION

1. Pétrissage. Placez tous les ingrédients dans un plat creux ou dans le moule à pain Lékué, excepté l'huile, qu'il faut ajouter à la fin lorsque tous les ingrédients sont mélangés. Mélangez-les à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Nous recommandons de suivre les techniques de pétrissage indiquées à la page 16.

2. Repos. Formez une boule, couvrez-la avec un torchon et laissez-la reposer pendant 60 minutes, ou toute la nuit au réfrigérateur.

3. Formation de la pizza. Après le temps de repos, étalez-la en carré avec un rouleau ou à la main sur le tapis enfariné. Couvrez à nouveau avec un Torchon.

4. Fermentation. Si vous préférez une pâte fine, vous pouvez déjà la garnir des ingrédients souhaités et l'enfourner directement sur la grille.

Si vous désirez une base épaisse, laissez monter la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (2 heures environ, en fonction de la température ambiante). Une fois la pâte levée, garnissez la pizza avec les ingrédients.

Préchauffez le four à 200°C (cuisson haut/bas et tournante).

5. Cuisson. Placez la grille, couverte du tapis, à mi-hauteur dans le four. Faites cuire la pizza environ 20 minutes. Avec un gant pour éviter de vous brûler, sortez la grille avec le tapis du four.

Vous souhaitez préparer votre propre levain ?

Utilisez la partie des ingrédients indiquée dans la recette.

1. Mélangez dans un plat creux ou dans le moule à pain de Lékué, 40 g de farine et 20 ml d'eau et dissolvez-y toute la levure.

2. Mélangez bien pour former une boule dure.

3. Laissez-la reposer couverte avec un torchon dans un récipient fermé pendant 90 minutes ou toute la nuit au réfrigérateur.



Pâte à pizza sans gluten



INGRÉDIENTS

100 g de farine de soja · 150 g de farine de blé sarrasin · 50 g de farine de riz · 150 ml d'eau · 4 g de sel · 8 g de sucre · 15 g d'huile d'olive · 5 g de levure de boulanger · 20 g de lin concassé.

PRÉPARATION

1. Pétrissage. Placez tous les ingrédients dans un plat creux ou dans le moule à pain Lékué, excepté l'huile, qu'il faut ajouter à la fin lorsque tous les ingrédients sont mélangés. Mélangez-les à la main pendant 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Nous recommandons de suivre les techniques de pétrissage indiquées à la page 16.

2. Repos. Formez une boule, couvrez-la avec un torchon et laissez-la reposer pendant 60 minutes, ou toute la nuit au réfrigérateur.

3. Formation de la pizza. Après le temps de repos, étalez-la en carré avec un rouleau ou à la main sur le tapis enfariné ou enduit d'huile. Couvrez à nouveau avec un torchon.

4. Fermentation. Laissez monter la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (2 heures environ, en fonction de la température ambiante). Si vous le voulez, vous pouvez déjà la garnir des ingrédients souhaités. Préchauffez le four à 200°C (cuisson haut/bas et tournante).

5. Cuisson. Placez la grille, couverte du tapis, à mi-hauteur dans le four. Faites cuire la pizza environ 20 minutes. Avec un gant pour éviter de vous brûler, sortez la grille avec le tapis du four.

Vous souhaitez préparer votre propre levain ?

Utilisez la partie des ingrédients indiquée dans la recette.

1. Dans un plat creux ou dans le moule à pain de Lékué, mélangez 50g de farine de riz et 40 ml d'eau chaude, dissolvez-y toute la levure, le sucre et le lin concassé.

2. Mélangez bien pour former une boule dure.

3. Laissez-la reposer couverte avec un torchon ou dans un récipient fermé pendant 90 minutes ou toute la nuit au réfrigérateur.



Sabia que a massa de pizza é pão?

O pão é um alimento de necessidade básica, incluído na base da pirâmide da dieta mediterrânea. Os especialistas em nutrição recomendam comer entre 220-250 g de pão por dia, divididos em diferentes refeições.

O pão é pobre em gordura e rico em fibras, fornecendo hidratos de carbono, proteínas, vitaminas e minerais importantes para a saúde.

Sabia que...?

Para obter uma melhor confeção de mais e melhor pão, poderá colocar pedras volcânicas ou gelo na bandeja do forno quando começar a aquecer o forno. Quando colocar para colocar a forma no forno, espalhe um pouco de água sobre as pedras. Assim, o vapor será gerado e fornecerá calor durante a cozedura. Conseguirá uma crosta fina e crocante.

É muito versátil! No lanche ou como acompanhamento de uma refeição, as combinações são infinitas.

Tenha um ótimo **efeito saciante**.

Técnicas para amassar. Escolha o que preferir de acordo com a sua disponibilidade de tempo e conveniência.

1. Amassar durante 15 minutos com dobras.
2. Efetue 4 ou 5 dobras a cada 15 minutos durante toda a hora.

A selecção de **ingredientes naturais** melhora o sabor e a qualidade do pão.

Ideias para a sua pizza na **Pág. 48**

Prepare as suas próprias pizzas e desfrute do autêntico sabor e textura da pizza caseira. Além disso, o tapete é ideal para a preparação de focaccias, bolas e empadas. Feito em silicone platinado, o tapete é ideal para preparar e cozinhas as suas pizzas. O microperfurado permite uma circulação adequada de ar e calor através dos orifícios, conseguindo uma cozedura homogênea e uma crosta mais crocante. É completamente antiaderente e facilmente se desforma sem a necessidade de ser untado. A sua flexibilidade facilita o manuseamento e preparação das suas receitas.

VÁ EM FRENTE E PREPARE O SEU PRÉ-FERMENTO!

Adicione a sua pré-fermentação à massa de pão e obtenha um melhor resultado final. O pré-fermento irá melhorar a estrutura interna do pão e potenciará o seu sabor, cor e textura. Ajuda, além disso à absorção de nutrientes dos ingredientes sendo mais fácil de digerir. Siga as instruções das receitas e prepare o seu pré-fermento!

RECOMENDAÇÕES:

1. Lave o produto antes de o utilizar.
2. Nos primeiros usos, coloque um pouco de gordura na forma.
3. Apto para microondas, forno e máquina de lavar louça.
4. Não coloque a forma diretamente sobre uma chama ou em contacto direto com uma fonte de calor.
5. No, coloque a grelha na parte média ou baixa do forno.
6. Não utilize a posição grill no microondas, já que as resistências podem danificar a forma.
7. Não utilize esfregões ou sabão abrasivos.
8. **Não utilize utensílios cortantes dentro da forma.**

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Insira todos os ingredientes num recipiente.
2. Amasse.
3. Cubra com um pano e deixe repousar.
4. Estenda a massa sobre o tapete para pizzas.
5. Deixe fermentar.
6. Faça a sua pizza, leve-a ao forno e ... divirta-se!



O segredo da massa da pizza caseira

INGREDIENTES

160 g de farinha de pão · 40 g de sémola de trigo finamente moída · 120 ml de água · 4 g de sal · 4 g de vinagre · 4 g de levedura em pó · 28 g de azeite · 2 g de fermento fresco.

ELABORAÇÃO

1. Massa. Coloque todos os ingredientes num recipiente ou no cesto de pão da Lekue, exceto o azeite, que tem de adicionar no final, quando todos os ingredientes forem misturados. Misture tudo com as mãos até obter uma massa uniforme. Recomendamos seguir as técnicas de amassamento da página 20.

2. Repouso. Forme uma bola e cubra com um pano e deixe repousar durante 60 minutos, ou durante a noite no frigorífico.

3. Formação da pizza. Após repouso, dê-lhe uma forma quadrada com um rolo ou a mão sobre o tapete enfarinhado. Volte a cobrir com um pano.

4. Fermentação. Se preferir uma pizza fina, pode agora colocar os ingredientes que pretender e colocá-la diretamente no forno, na parte de cima da grelha. Se pretender uma base grossa, deixe fermentar até duplicar de volume (cerca de 2 horas, dependendo da temperatura ambiente). Assim que estiver fermentada, monte a pizza com os ingredientes.

Preaqueça o forno a 200°C (cozedura em cima/em baixo e ventilador).

5. Cozedura. Coloque a grelha com o tapete por cima, a meio do forno. Cozinhe a pizza cerca de 20 minutos. Com a ajuda de uma luva para não se queimar, remova a grelha do forno, juntamente com o tapete.

Pretende preparar o seu próprio pré-fermento?

Utilize a parte dos ingredientes indicada na receita.

1. Misture num recipiente ou no cesto de pão da Lékué 40 g. de farinha e 20 ml de água, dissolvendo toda a levedura.

2. Misture bem até formar uma bola rígida.

3. Deixe repousar coberta com um pano ou em recipiente fechado durante 90 minutos ou durante a noite no frigorífico.



Massa de pizza sem glúten



INGREDIENTES

100 g de farinha de soja · 150 g de farinha de trigo sarraceno · 50 g de farinha de arroz · 150 ml de água · 4 g de sal · 8 g de açúcar · 15 g de azeite · 5 g de fermento fresco · 20 g de linhaça triturada.

ELABORAÇÃO

1. Massa. Coloque todos os ingredientes num recipiente ou cesto de pão Lékué, exceto o azeite, que necessita de adicionar no final quando todos os ingredientes forem misturados. Misture tudo com a mão durante 15 minutos até que a massa fique uniforme. Recomendamos seguir as técnicas de amassamento na página 20.

2. Repouso. Forme uma bola e cubra com um pano e deixe repousar durante 60 minutos, ou durante a noite no frigorífico.

3. Formação da pizza. Depois de repousar, dê-lhe uma forma quadrada com um rolo, sobre o tapete enfarinhado ou untado com azeite. Volte a cobrir com um pano.

4. Fermentação. Deixe fermentar até duplicar de volume (cerca de 2 horas, dependendo da temperatura ambiente). Se pretender, pode cobrir com os ingredientes desejados. Preequeça o forno a 200°C (cozedura em cima/em baixo e ventilador).

5. Cozedura. Coloque a grelha com o tapete em cima, a meio do forno. Coza a pizza durante cerca de 20 minutos. Com a ajuda de uma luva para não se queimar, remova a grelha do forno, juntamente com o tapete.

Pretende preparar o seu próprio pré-fermento?

Utilize a parte dos ingredientes indicada na receita.

1. Misture num recipiente ou num cesto de pão da Lékué 50g. farinha de arroz e 40 ml de água quente, dissolvendo todo o fermento, o açúcar e a linhaça triturada.

2. Misture bem até formar uma bola rígida.

3. Deixe repousar coberta com um pano ou em recipiente fechado durante 90 minutos ou durante a noite no frigorífico.



Sapevi che la pasta della pizza è pane?

Il pane è un alimento base necessario, incluso nella base della piramide dell'alimentazione di una dieta mediterranea. I nutrizionisti consigliano di consumare 220-250 grammi di pane al giorno, distribuiti nei vari pasti.

Il pane contiene un quantitativo ridotto di grassi e molte fibre, con le giuste proporzioni di idrocarburi, proteine, minerali e vitamine, tutti molto importanti per la salute.

Sapevi che?

Per ottenere la massima espansione del pane, inserire pietre vulcaniche o ghiaccio nella teglia da forno all'inizio del riscaldamento del forno. Quando si posiziona lo stampo nel forno, spargere un po' di acqua sulle pietre. In questo modo si genera vapore, apportando calore durante la cottura. Otterrai una crosta più fine e croccante.

È davvero versatile: in un panino o come accompagnamento al piatto, le combinazioni sono infinite.

Possiede un **effetto saziante**.

Tecniche per impastare. Scegli la tua preferita, in base alla disponibilità di tempo e alla comodità.

1. Impastare per 15 minuti formando delle pieghe.
2. Realizzare 4 o 5 pieghe ogni 15 minuti fino a un'ora.

La selezione di **ingredienti naturali** migliora il sapore e la qualità del pane.

Idee per la pizza a **Pag. 48**

Prepara le tue pizze e gusta l'autentico sapore e la consistenza della pizza fatta in casa. Il tappetino è l'ideale anche per la preparazione di focacce, cocas ed empanadas. Il tappetino in silicone al platino è perfetto per preparare e infornare le pizze. La micro-perforazione permette la corretta circolazione di aria e calore attraverso i fori, ottenendo una cottura omogenea e una crosta molto più croccante. È completamente antiaderente e si stacca facilmente senza richiedere lubrificazione. La sua flessibilità facilita la manipolazione e la preparazione delle ricette.

PREPARA IL TUO PREFERMENTO!

Con l'aggiunta del prefermento all'impasto del pane si ottiene un risultato finale migliore. Il prefermento migliora la struttura interna del pane e potenzia sapore, colore e struttura. Inoltre, aiuta ad assorbire le sostanze nutritive degli ingredienti, essendo più facile da digerire. Segui le istruzioni delle ricette e prepara il tuo prefermento!

RACCOMANDAZIONI

1. Lava il prodotto prima di utilizzarlo.
2. Durante i primi utilizzi, ungi leggermente lo stampo.
3. Adatto per microonde, forni e lavastoviglie.
4. Non collocare lo stampo direttamente sul fuoco o a contatto diretto con una fonte di calore.
5. Nel forno tradizionale, posiziona la grata in posizione media o bassa dello stesso.
6. Non utilizzare la posizione grill nel microonde, poiché le resistenze potrebbero danneggiare lo stampo.
7. Non utilizzare pagliette o detersivi abrasivi.
8. **Non utilizzare utensili taglienti nello stampo.**

MODALITÀ D'USO

1. Metti tutti gli ingredienti in un recipiente.
2. Impasta.
3. Copri con un panno e lascia riposare l'impasto.
4. Stendi l'impasto sopra il tappetino per pizza.
5. Lascia lievitare.
6. Farcisci la tua pizza, inforna e...gusta!



Il segreto dell'impasto per pizza fatta in casa

INGREDIENTI

160 g di farina di forza · 40 g di semola fine di grano duro · 120 ml d'acqua · 4 g di sale · 4 g di aceto · 4 g di latte in polvere · 28 g di olio d'oliva · 2 g di lievito fresco.

ELABORAZIONE

1. Impasto. Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente o nella forma per il pane Lékué, tranne l'olio, da aggiungere alla fine quando tutti gli ingredienti saranno mescolati. Mescolare a mano fino ad ottenere un impasto uniforme. Consigliamo di seguire le tecniche di impasto di pagina 24.

2. Riposo. Formare un panetto, coprirlo con un panno e lasciarlo riposare per 60 minuti o tutta la notte in frigorifero.

3. Preparazione della pizza. Dopo il riposo, con un mattarello o a mano sul tappetino infarinato, dargli una forma quadrata. Coprire di nuovo con un panno.

4. Fermentazione. Qualora si preferisca una pizza sottile, è possibile farcirla già con gli ingredienti preferiti e infornarla direttamente sulla griglia del forno.

Per una base più spessa, lasciarla lievitare finché non raddoppia il suo volume (2 ore circa, a seconda della temperatura ambiente). Una volta lievitato l'impasto, farcire la pizza con gli ingredienti.

Preriscaldare il forno a 200 °C (cottura sopra/sotto e ventilata).

5. Cottura. Collocare la griglia con sopra il tappetino ad altezza intermedia del forno. Cuocere la pizza per circa 20 minuti. Con l'aiuto di un guanto da forno per non bruciarsi, togliere la grata con il tappetino dal forno.

Vuoi preparare il tuo prefermento?

Utilizzare le dosi degli ingredienti indicate nella ricetta.

1. Mescolare dentro un recipiente o nella forma per il pane Lékué, 40 gr di farina e 20 ml di acqua, nella quale scioglieremo tutto il lievito.

2. Mescolare bene finché non si forma un panetto duro.

3. Lasciarlo riposare coperto con un panno o in un recipiente chiuso per 90 minuti o tutta la notte in frigorifero.



Impasto per pizza senza glutine



INGREDIENTI

100 g di farina di soia · 150 g di farina di grano saraceno · 50 g di farina di riso · 150 ml di acqua · 4 g di sale · 8 g di zucchero · 15 g di olio d'oliva · 5 g di lievito fresco · 20 g di semi di lino macinati.

ELABORAZIONE

1. Impasto. Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente o nella forma per il pane Lékué, tranne l'olio, da aggiungere alla fine quando tutti gli ingredienti saranno mescolati. Mescolare a mano per 15 minuti fino ad ottenere un impasto uniforme. Consigliamo di seguire le tecniche di impasto di pagina 24.

2. Riposo. Formare un panetto, coprirlo con un panno e lasciarlo riposare per 60 minuti o tutta la notte in frigorifero.

3. Preparazione della pizza. Dopo il riposo, con un mattarello o a mano sul tappetino infarinato o unto d'olio, dargli una forma rettangolare. Coprire di nuovo con un panno.

4. Fermentazione. Lasciare lievitare finché non raddoppia il suo volume (2 ore circa, a seconda della temperatura ambiente). Se necessario, è già possibile farcirla con gli ingredienti desiderati. Preriscaldare il forno a 200 °C (cottura sopra/sotto e ventilata).

5. Cottura. Collocare la griglia con sopra il tappetino ad altezza intermedia del forno. Cuocere la pizza per circa 20 minuti. Con l'aiuto di un guanto da forno per non bruciarsi, togliere la grata con il tappetino dal forno.

Vuoi preparare il tuo prefermento?

Utilizzare le dosi degli ingredienti indicate nella ricetta.

1. Mescola dentro un recipiente o nella forma per il pane Lékué, 50 g di farina di riso e 40 ml di acqua calda, nella quale scioglieremo tutto il lievito, lo zucchero e i semi di lino tritati.

2. Mescolare bene finché non si forma un panetto duro.

3. Lasciarlo riposare coperto con un panno o in un recipiente chiuso per 90 minuti o tutta la notte in frigorifero.



DE

Wussten Sie, dass der Pizzateig Brot ist?

Brot ist ein Grundnahrungsmittel, das die Grundlage der Ernährungspyramide der gesunden Ernährung bildet. Ernährungsexperten empfehlen, täglich zwischen 220 und 250 g Brot, verteilt auf mehrere Mahlzeiten, zu sich zu nehmen.

Brot hat wenig Fett und viele Ballaststoffe, mit wichtigen Kohlenhydraten, Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen für die Gesundheit.

Brot ist enorm vielseitig! Sei es als Butterbrot oder als Beilage zum Essen – den Kombinationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Brot macht **sschnell satt**.

Wussten Sie, dass ...?

Damit die Mini-Brötchen besser aufgehen, können Sie beim Vorheizen Vulkansteine oder eine Schüssel mit Eis in den Backofen geben. Kurz bevor Sie die Form in den Ofen stellen, etwas Wasser auf die Steine spritzen. Dadurch entsteht Dampf, der während des Backens für Hfitze sorgt. So bekommen die Brötchen eine knusprige Kruste.

Techniken der Teigzubereitung. Wählen Sie die Methode, die Ihnen am ehesten zusagt.

1. Den Teig 15 Minuten lang kneten.
2. Den Teig alle 15 Minuten kurz durchkneten. Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 bis 5 mal.

Natürliche Zutaten verbessern den Geschmack und die Qualität Teigs.

Anregungen für Ihre Pizza auf **Seite 48**

Bereiten Sie Ihre eigenen Pizzen zu und genießen Sie den authentischen Geschmack knuspriger, hausgemachter Pizza. Die Pizzamatte eignet sich außerdem hervorragend zur Zubereitung von Focaccia und Kuchen. Die aus Platin-Silikon hergestellte Pizzamatte eignet sich ideal zur Zubereitung und zum Backen Ihrer Pizzen. Ihre Mikroperforation ermöglicht eine perfekte Luft- und Wärmezirkulation und sorgt somit für ein gleichmäßig garen sowie einen knusprigen Rand. Sie verfügt über beste Antihafteigenschaften, so dass sich die Pizza auch ohne vorheriges Einfetten ganz einfach von der Matte löst. Die flexible Beschaffenheit der Pizzamatte erleichtert die Handhabung und die Zubereitung.

TRAUEN SIE SICH AN IHREN EIGENEN VORTEIG!

Mit Hilfe des Vorteigs erzielen Sie ein besseres Endergebnis. Dank des Vorteigs wird die Pizza lockerer und knuspriger. Der Teig hat eine schönere Farbe und schmeckt noch besser. Außerdem werden die Nährstoffe der Zutaten besser aufgenommen und der Teig ist somit bekömmlicher. Folgen Sie den Anweisungen des Rezepts und bereiten Sie ganz einfach Ihren eigenen Vorteig zu!

HINWEISE

1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen. **2.** Fetten Sie die Form bei den ersten Backvorgängen leicht ein. **3.** Geeignet für die Verwendung in der Mikrowelle sowie im Backofen und spülmaschinenfest. **4.** Stellen Sie die Form weder auf eine offene Flamme noch direkt auf eine Wärmequelle. **5.** Bei Verwendung im Backofen mittlere oder untere Schiene wählen. **6.** Nutzen Sie niemals die Grillfunktion Ihrer Mikrowelle, da diese die Backform beschädigen könnte. **7.** Verwenden Sie keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel. **8. Verwenden Sie keine scharfkantigen Utensilien in der Form.**

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. **2.** Kneten. **3.** Mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen. **4.** Den Teig auf der Backmatte ausrollen. **5.** Gehen lassen. **6.** Die Pizza belegen, in den Ofen geben und... genießen!



Das Geheimnis eines hausgemachten Pizzateigs

ZUTATEN

160 g Brotmehl · 40 g fein gemahlener Hartweizengries · 120 ml Wasser · 4 g Salz · 4 g Essig · 4 g Milchpulver · 28 g Olivenöl · 2 g frische Hefe.

ZUBEREITUNG

1. Teig. Alle Zutaten, bis auf das Öl, in eine Schüssel oder in die Lékué Brotbackschale geben. Das Öl erst dann hinzugeben, wenn alle anderen Zutaten miteinander vermengt sind. Von Hand zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Wir empfehlen, dazu nach den Anleitungen auf Seite 28 vorzugehen.

2. Ruhezeit. Den gesamten Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Pizza formen. Nach erfolgter Ruhezeit mithilfe einer Teigrolle oder von Hand auf der bemehlten Pizzamatte ausbreiten. Erneut mit einem Tuch abdecken.

4. Gehen lassen. Wer einen dünnen Pizzaboden bevorzugt, kann die Pizza bereits nach Belieben belegen und direkt in den Ofen geben. Wer einen dickeren Pizzaboden wünscht, lässt den Teig zunächst gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (Dies dauert je nach Zimmertemperatur ca. 2 Stunden). Anschließend kann die Pizza nach Belieben belegt werden. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze + Ventilator).

5. Backen. Das Gitter mit der Pizzamatte auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Die Pizza ca. 20 Minuten im Ofen backen. Das Gitter mithilfe eines Kochhandschuhs aus dem Ofen nehmen.

Wollen Sie Ihren eigenen Vorteig zubereiten? Die im Rezept genannten Zutaten verwenden.

1. 40 g Mehl und 20 ml Wasser in eine Schüssel oder in die Brotbackschale von Lékué geben und die gesamte Hefe in dem Wasser auflösen.

2. Zu einer festen Kugel formen.

3. Zugedeckt mit einem Tuch oder in einer geschlossenen Schüssel 90 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



Glutenfreier Pizzateig



ZUTATEN

100 g Sojamehl · 150 g Buchweizenmehl · 50 g Reismehl · 150 ml Wasser · 4 g Salz · 8 g Zucker · 15 g Olivenöl · 5 g frische Hefe · 20 g gemahlener Leinsamen.

ZUBEREITUNG

1. Teig. Alle Zutaten, bis auf das Öl, in eine Schüssel oder in die Brotbackschale von Lékué geben. Das Öl erst dann hinzugeben, wenn alle anderen Zutaten miteinander vermengt sind. Von Hand 15 Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Wir empfehlen, dazu nach den Anleitungen auf Seite 28 vorzugehen.

2. Ruhezeit. Den gesamten Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Pizza formen. Nach erfolgter Ruhezeit mithilfe einer Teigrolle oder von Hand auf der eingefetteten Pizzamatte ausbreiten. Erneut mit einem Tuch abdecken.

4. Gehen lassen. Gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (Dies dauert je nach Zimmertemperatur ca. 2 Stunden). Nun kann der Pizzaboden nach Belieben belegt werden. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze + Ventilator).

5. Backen. Das Gitter mit der Pizzamatte auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Die Pizza ca. 20 Minuten im Ofen backen. Das Gitter mithilfe eines Kochhandschuhs aus dem Ofen nehmen.

Wollen Sie Ihren eigenen Vorteig zubereiten? Die im Rezept genannten Zutaten verwenden.

1. 50g Reismehl und 40 ml Wasser in eine Schüssel oder in die Brotform von Lékué geben und die gesamte Hefe, den Zucker und den gemahlenden Leinsamen in dem Wasser auflösen.

2. Zu einer festen Kugel formen.

3. Zugedeckt mit einem Tuch oder in einer geschlossenen Schüssel 90 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.



Weitere Tipps und Rezepte gibt es unter
www.lekuecooking.com

Wist je dat het deeg van de pizza brood is?

Het brood is een voedingsmiddel van essentieel belang, dat in de basis zit van de voedingspiramide van het mediterrane dieet. De voedingsexperts bevelen 220-250 g brood per dag aan verdeeld over de verschillende maaltijden.

Het brood heeft een laag vetgehalte en veel vezels die koolhydraten, eiwitten, mineralen en vitamines geven die zeer belangrijk zijn voor de gezondheid.

Wist je dat...?

Om het deeg beter en hoger te laten rijzen, kun je vulkanische steentjes of ijs op ovenplaat gieten bij het aanzetten van de oven. Wanneer je het deeg in de oven zet, giet dan wat water over de steentjes. Dit zal stoom genereren en extra warmte creëren tijdens het koken waardoor je een dunne en knapperige korst krijgt.

Het kan voor veel doeleinden gebruikt worden. Als een broodje of bij een maaltijd, de combinaties zijn eindeloos.

Het heeft een groot **verzadigend effect**.

Kneedtechnieken. Kies de techniek waar jij de voorkeur aan geeft al naar gelang de tijd die je hebt en het gemak.

1. Kneed de massa gedurende 15 minuten door het steeds te vouwen.
2. Om de 15 minuten gedurende een uur 4 of 5 keer vouwen.

Het kiezen van **natuurlijke ingrediënten** maakt de smaak en de kwaliteit van het deeg nog beter.

Ideeën voor jouw pizza op
Pag. 48

Bereid je eigen pizza's en geniet van de authentieke smaak en textuur van de zelfgemaakte pizza. Bovendien is het matje ideaal om focaccia's, koekjes en pastetjes klaar te maken. Het matje is gemaakt van platina silicone en is ideaal om jouw pizza's te bereiden en te bakken. Dankzij de microgeperforeerde vorm krijgt het genoeg lucht en warmte door de gaatjes waardoor het homogeen gebakken wordt en je een knapperige bodem krijgt. Het bakt niet aan en het kan eenvoudig uit de vorm gehaald worden zonder deze in te vetten. De flexibiliteit vereenvoudigt het maken en bereiden van jouw recepten.

KOM OP EN BEREID ZELF JE GIST!

Voeg je gist toe aan het deeg voor een beter eindresultaat. De gist verbetert de interne structuur van het pizzadeeg en geeft meer smaak, kleur en textuur. Bovendien helpt het de voedingsstoffen van de ingrediënten op te nemen voor een betere vertering. Volg de instructies van de recepten en bereid je gist!

AANBEVELINGEN

1. Het product reinigen voor gebruik. **2.** Smeer bij het eerste gebruik de bakvorm lichtjes in. **3.** Geschikt voor magnetron, oven en vaatwasser. **4.** Breng de bakvorm nooit in direct contact met een vlam of warmtebron. **5.** Plaats de rooster van de oven in het midden of onderaan. **6.** Gebruik de grillstand van de oven niet, de weerstanden zouden de bakvorm kunnen beschadigen. **7.** Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. **8. Gebruik geen scherp keukengerei voor de bakvorm.**

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Doe alle ingrediënten in een kom. **2.** Kneed ze. **3.** Bedek het met een doek en laat het staan. **4.** Spreid de deegmassa op het pizzamatje. **5.** Laat de deegmassa rijzen. **6.** Maak je pizza, bak hem en...geniet ervan!



Het geheim van het eigengemaakte pizzadeeg

INGREDIËNTEN

160 g broodbloem · 40 g griesmeel van durumtarwe · 120 ml water · 4 g zout · 4 g azijn · 4 g melkpoeder · 28 g olijfolie · 2 g verse gist.

BEREIDING

1. Het kneden. Doe alle ingrediënten in een kom of in de broodmaker van Lékué, behalve de olie die aan het einde toegevoegd moet worden als alle ingrediënten gemengd zijn. Meng ze met de hand totdat je een homogene massa verkregen hebt. We raden aan om de kneedtechnieken van pagina 32 toe te passen.

2. Laten staan. Maak een enkele bal en bedek hem met een doek en laat hem 60 minuten of een hele nacht, in de koelkast staan.

3. Het maken van de pizza. Geef de pizza na het laten staan een vierkant vorm met een deegroller of met de hand op het met bloem bestrooide matje. Bedek het opnieuw met een doekje.

4. Gisting. Als je een dunne pizzabodem wilt, kunt je nu al de gewenste ingrediënten op het deeg plaatsen en deze direct op de plaat in de oven zetten. Als je dikke pizzabodem wilt, laat deze dan gisten totdat het twee keer zo groot is geworden (ongeveer 2 uur, afhankelijk van de kamertemperatuur). Zodra het deeg eenmaal gegist is, kun je de ingrediënten erop plaatsen.

Verwarm de oven voor op 200°C (boven/onder bakken en ventilator).

5. Bakken. Plaats de plaat met het matje in het midden van de oven. Laat de pizza ongeveer 20 minuten bakken. Haal het rooster met het matje uit de oven met behulp van een ovenwant om je niet te verbranden.

Wil je een eigen giststof maken?

Gebruik de ingrediënten van het recept.

1. Meng in een kom of de Broodmaker van Lékué, 40 g meel en 20 ml water, waar we alle meel in zullen oplossen.

2. Meng ze goed totdat ze een stevige bal vormen.

3. Laat deze 90 minuten, of de hele nacht, afgedekt met een doek of in een gesloten kom in de koelkast staan.



Glutenvrij pizzadeeg



INGREDIËNTEN

100 g sojameel · 150 g boekweitmeel · 50 g rijstmeel · 150 ml water · 4 g zout · 8 g suiker · 15 g olijfolie · 5 g verse gist · 20 gemalen lijnzaad.

BEREIDING

1. Het kneden. Doe alle ingrediënten in een kom of in de broodmaker van Lékué, behalve de olie die aan het einde toegevoegd moet worden als alle ingrediënten gemengd zijn. Meng ze 15 minuten met de hand totdat je een homogene massa verkregen hebt. We raden aan om de kneedtechnieken van pagina 32 toe te passen.

2. Laten staan. Maak een enkele bal en bedek hem met een doek en laat hem 60 minuten of een hele nacht, in de koelkast staan.

3. Het maken van de pizza. Geef de pizza na het laten staan een vierkante vorm met een deegroller of met de hand op het met bloem bestrooide of met olie ingesmeerde matje. Bedek het opnieuw met een doekje.

4. Gisting. Laat het deeg gisten totdat het twee keer zo groot is geworden (ongeveer 2 uur, afhankelijk van de kamertemperatuur). Als je wilt kun je de gewenste ingrediënten al opleggen. Verwarm de oven voor op 200°C (boven/onder bakken en ventilator).

5. Bakken. Plaats de plaat met het matje in het midden van de oven. Laat de pizza ongeveer 20 minuten bakken. Haal het rooster met het matje uit de oven met behulp van een ovenwant om je niet te verbranden.

Wil je een eigen giststof maken?

Gebruik de ingrediënten van het recept.

1. Meng in een kom of de Broodmaker van Lékué, 50g meel en 40 ml warm water, waar we alle meel, de suiker en het gemalen lijnzaad in zullen oplossen.

2. Meng ze goed totdat ze een stevige bal vormen.

3. Laat deze 90 minuten, of de hele nacht, afgedekt met een doek of in een gesloten kom in de koelkast staan.



Ты знал, что тесто для пиццы - это хлеб?

Хлеб - это базовый продукт, который находится в основе пищевой пирамиды средиземноморской диеты. Специалисты-диетологи рекомендуют потреблять 220-250 г хлеба в день в разные приемы пищи.

В хлебе низкое содержание жиров и много пищевых волокон, которые являются источником углеводов, белков, минеральных веществ и витаминов, очень важных для здоровья.

Знаете ли вы, что...?

Чтобы хлеб лучше поднялся при выпечке, поставьте на противень с вулканическими камнями или льдом в самом начале нагревания духовки. Когда будете ставить хлеб в духовку, побрызгайте водой на камни. Таким образом образуется пар, который будет давать жар во время выпечки. У вас получится хлеб с тонкой хрустящей корочкой.

А сколько способов его употребления существует! В бутербродах, вприкуску с основным блюдом - комбинаций множество!

Он помогает **быстро насытиться.**

Техники замеса. Выберите ту, которая вам больше подходит, учитывая количество времени, которым вы обладаете.

1. Один длительный замес (не менее 15 минут).
2. 4 или 5 коротких замесов каждые 15 минут в течение часа.

Использование натуральных ингредиентов улучшает вкус и качество хлеба.

Идеи для приготовления пиццы - **на странице 48**



Приготовьте собственную пиццу и наслаждайтесь вкусом и текстурой настоящей домашней пиццы! Кроме того, этот коврик идеально подходит для приготовления focaccia, лепешек и пирожков. Изготовленный из силикона, этот коврик идеально подходит для приготовления и выпечки вашей пиццы. Микроотверстия способствуют лучшей циркуляции горячего воздуха, благодаря чему пицца равномерно пропекается и приобретает хрустящую корочку. Коврик обладает антипригарными свойствами, пицца легко отстает от него даже без использования масла. Коврик является гибким, поэтому с ним легко работать и воплощать в жизнь ваши лучшие рецепты.

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ ОПАРУ!

Приготовьте тесто на опаре для достижения лучшего результата. Опара улучшает внутреннюю структуру теста, дает более насыщенный вкус, цвет и текстуру. А еще она способствует лучшей абсорбции питательных веществ и лучше переваривается. Следуйте инструкциям и приготовьте тесто на опаре!

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед использованием помойте формы.
2. Первые несколько раз использования, слегка смазывайте форму маслом.
3. Разрешается использовать в микроволновых печах, духовках и посудомоечных машинах.
4. Нельзя ставить форму прямо на открытый огонь или непосредственно на источник тепла.
5. При выпечке в духовке следует устанавливать решетку в средней или в нижней части духовки.
6. В микроволновых печах нельзя использовать режим «Гриль», потому что нагревательные элементы могут испортить форму.
7. Не следует использовать грубые губки или чистящие абразивные средства.
8. **Нельзя использовать режущие кухонные принадлежности внутри формы.**

Инструкции по использованию

1. Поместите все ингредиенты в миску.
2. Перемешайте.
3. Накройте полотенцем и оставьте для расстойки.
4. Распределите тесто на коврике.
5. Оставьте для расстойки.
6. Выложите начинку, поставьте пиццу в духовку - и наслаждайтесь!



Секрет домашнего теста для пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ

160 г муки грубого помола · 40 г манной крупы · 120 мл воды · 4 г соли · 4 г уксуса · 4 г сухого молока · 28 г оливкового масла · 2 г свежих дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. замес теста. Сложите все ингредиенты, кроме растительного масла (оно добавляется в конце, когда остальные ингредиенты уже смешаны), в миску или в хлебопечь Lékiué. Перемешайте вручную до получения однородного теста. Советуем воспользоваться техниками замеса теста на странице 36.

2. Расстойка. Сформируйте шар, накройте его полотенцем и оставьте на 60 минут или в холодильнике на всю ночь.

3. Формирование пиццы. После расстойки, выложите тесто на посыпанный мукой коврик и, при помощи скалки или вручную, придайте тесту квадратную форму. Накройте полотенцем.

4. Брожение. Если вам больше нравится пицца на тонком тесте, вы можете положить все ингредиенты и сразу поставить пиццу в духовку, поместив коврик на решетку. Если вы предпочитаете пиццу на пышном тесте, оставьте ее на расстойку до тех пор, пока ее объем не увеличится вдвое (примерно 2 часа, в зависимости от температуры окружающей среды). После расстойки выложите ингредиенты. Нагрейте духовку до 200°C (верхний/нижний нагрев и конвекция).

5. Выпечка. Поместите коврик на решетку и поставьте ее в духовку, на средний уровень. Выпекайте примерно 20 минут. При помощи прихватки, чтобы не обжечься, достаньте решетку с ковриком из духовки.

Вы хотите приготовить опару?

Используйте часть ингредиентов, указанных в рецепте.

1. В миске или в хлебопечке Lékiué смешайте 40 г муки и 20 мл воды, в которой мы будем растворять дрожжи.

2. Хорошо перемешайте, чтобы у вас получился твердый шар.

3. Накройте полотенцем или поместите тесто в закрытую посуду и оставьте на полтора часа или в холодильнике на всю ночь.



Безглютеновое тесто для пиццы



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г соевой муки · 150 г гречневой муки · 50 г рисовой муки · 150 мл воды · 4 г соли · 8 г сахара · 15 г оливкового масла · 5 г свежих дрожжей · 20 г перемолотого льна.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. замес теста. Сложите все ингредиенты, кроме растительного масла (оно добавляется в конце, когда остальные ингредиенты уже смешаны), в миску или в хлебопечь Lékiué. Перемешивайте вручную в течение 15 минут до получения однородного теста. Советуем воспользоваться техниками замеса теста на странице 36.

2. Расстойка. Сформируйте шар, накройте его полотенцем и оставьте на 60 минут или в холодильнике на всю ночь.

3. Формирование пиццы. После расстойки, выложите тесто на посыпанный мукой или смазанный растительным маслом коврик и, при помощи скалки или вручную, придайте тесту квадратную форму. Накройте полотенцем.

4. Брожение. Поставьте хлеб на расстойку, пока его объем не увеличится вдвое (примерно 2 часа, в зависимости от температуры окружающей среды). При желании, вы можете выложить начинку уже сейчас. Нагрейте духовку до 200°C (верхний/нижний нагрев и конвекция).

5. Выпечка. Поместите коврик на решетку и поставьте ее в духовку, на средний уровень. Выпекайте пиццу примерно 20 минут. При помощи прихватки, чтобы не обжечься, вытащите решетку с ковриком из духовки.

Вы хотите приготовить опару?

Используйте часть ингредиентов, указанных в рецепте.

1. В миске или в хлебопечке Lékiué смешайте 50 г рисовой муки и 40 мл теплой воды, в которой мы будем растворять дрожжи, сахар и перемолотый лен.

2. Хорошо перемешайте, чтобы у вас получился твердый шар.

3. Накройте полотенцем или поместите тесто в закрытую посуду и оставьте на час или в холодильнике на всю ночь.



Vidste du, at pizzadejen er brød?

Brød er et grundlæggende næringsmiddel, der findes i bunden af midelhavskostens madpyramide. Ernæringseksperter anbefaler at spise mellem 220-250 gram brød om dagen fordelt på forskellige måltider.

Brød har et lavt fedtindhold og et højt indhold af fibre, som tilfører kulhydrater, proteiner, mineraler og vitaminer, der er af stor betydning for et godt helbred.

Vidste du, at ...?

For at få et bedre brød kan du med fordel anbringe lavasten eller isterninger på ovnens plade i ovnen når du tænder den. Når formen skal sættes i ovnen, sprøjtes der en smule vand ovenpå stenene. På denne måde opstår der damp, som giver ekstra varme under bagningen. Herved opnås en tynd og sprød skorpe.

Brød er meget alsidigt! Som sandwich eller som tilbehør til et måltid. Kombinationerne er uendelige.

Brød har en stor **mættende virkning**.

Ælte-teknikker. Vælg den, du synes bedst om, alt afhængigt af tid og lyst.

1. Ælt dejen i 15 minutter med ved at folde den over sig selv.
2. Lav 4 eller 5 folder i dejen hver 15. minut i en time.

Gode råvarer forbedrer dejens smag og kvalitet.

Ideer til dine pizzaer på **Side 48**

Bag brød med sprød bund eller lav dine egne pizzaer og nyd den ægte smag og tekstur, som din hjemmelavede pizza har. Derudover er måtten ideel til at bage brød samt focaccia, kager og pies. Måtten er fremstillet af platin silikone, og er ideel til at forberede og bage brød og pizzaer. Mikroperforeringen fremmer en god luft og varmecirkulation gennem de små huller, så der opnås en ensartet bagning og en sprødere skorpe. Måtten er takket være silikonen fuldstændigt sliplet og brød og pizza slipper let uden smøring. Måttens fleksibilitet gør håndtering og tilberedning af dine opskrifter nemmere.

GÅ ET SKRIDT VIDERE OG FORBERED DIN EGEN FORDEJ!

Tilføj din fordej til brøddejen og opnå et bedre slutresultat. En fordej forbedrer brødet krumme og dets smag, farve og tekstur. Følg vejledningerne i opskriftterne og tilbered dit fordej!

ANBEFALINGER

1. Vask formen, før det tages i brug.
2. De første par gange, skal formen smøres let.
3. Den kan bruges i mikroovn, ovn og kan komme i opvaskemaskinen.
4. Anbring aldrig formen direkte over åben ild eller i direkte kontakt med en varmekilde.
5. Risten anbringes i midten eller nederst i ovnen.
6. Brug ikke grill muligheden i mikroovnen, da den høje varme vil kunne ødelægge formen.
7. Brug ikke skuresvampe eller slibende sæbemidler.
8. **Brug ikke skarpe redskaber inden i formen.**

FREM GANGSMÅDE

1. Alle ingredienserne lægges i en skål.
2. De æltes sammen.
3. Dejen dækkes til og skal hvile.
4. Dernæst rulles dejen ud på pizza måtten.
5. Den skal stå til hævnig.
6. Nu kan du samle din pizza, bage den og ... nyde den!



Hemmeligheden bag den hjemmelavede pizzadej

INGREDIENSER

160 g hvedemel · 40 g fin semujle af hård hvede · 120 ml vand · 4 g salt · 4 g eddike · 4 g mælkepulver · 28 g olivenolie · 2 g frisk gær.

TILBEREDNING

1. Ætning. Alle ingredienser lægges i en skål eller i Lékué brødformen, med undtagelse af olien, som skal tilsættes til sidst, når de resterende ingredienser er blandet sammen. Der æltes manuelt, indtil der fremkommer en ensartet dej. Vi anbefaler at følge de æltnings-teknikker, der er beskrevet på side 40.

2. Hvile. Form dejen til en kugle, dæk den til med en klud og lad den hvile i køleskab i 60 minutter eller hele natten.

3. Formning af pizzaen. Efter hviletiden rulles dejen ud oven på måtten, der er drysset med mel med en rulle eller manuelt og formes som en firkant. Dejen dækkes til igen med en klud.

4. Hævning. Hvis du gerne vil have en pizza med en tynd dejbund, kan du komme alle ingredienserne ovenpå dejen og sætte den direkte ind i ovnen på risten.

Hvis du gerne vil have en tykkere dejbund, skal dejen stå til hævnning, indtil den har fordoblet sin volumen (i ca. 2 timer, alt afhængigt af rumtemperaturen). Når dejen er hævet, samles pizzaen med alle dens ingredienser.

Ovnen forvarmes til 200° C (Med over/undervarme og ventilation).

5. Bagning. Bageristen med måtten ovenpå anbringes midt i ovnen. Pizzaen bages i ca. 20 minutter. Risten med måtten oven på tages ud af ovnen med en grydelap, så du ikke brænder dig.

Har du lyst til at tilberede din egen fordej?

Brug en del af de ingredienser, der er nævnt i opskriften.

1. Bland 40 g mel og 20 ml vand i en skål eller i Lékué brødformen. Heri opløses hele gæren.

2. Der æltes godt, indtil der fremkommer en hård kugle.

3. Blandingen skal hvile, dækket til med en klud eller i en skål med låg på i køleskab i 90 minutter eller hele natten.



Pizzadej uden gluten



INGREDIENSER

100 g de sojamel · 150 g de boghvedemel · 50 g rismel · 150 ml vand · 4 g salt · 8 g sukker · 15 g olivenolie · 5 g frisk gær · 20 g knuste hørfrø.

TILBEREDNING

1. Ætning. Alle ingredienser lægges i en skål eller i Lékué brødformen, med undtagelse af olien, som skal tilsættes til sidst, når de resterende ingredienser er blandet sammen. Der æltes manuelt i 15 minutter, indtil der fremkommer en ensartet dej. Vi anbefaler at følge de æltnings-teknikker, der er beskrevet på side 40.

2. Hvile. Form dejen til en kugle, dæk den til med en klud og lad den hvile i køleskab i 60 minutter eller hele natten.

3. Formning af pizzaen. Efter hviletiden rulles dejen ud oven på måtten, der er drysset med mel eller smurt med olie med en rulle eller manuelt og formes som en firkant. Dejen dækkes til igen med en klud.

4. Hævning. Dejen skal stå til hævnning, indtil den har fordoblet sin volumen (i ca. 2 timer, alt afhængigt af rumtemperaturen). Når dejen er hævet, kan du samle din pizza med alle dens ingredienser. Ovnen forvarmes til 200° C (over/undervarme og ventilation).

5. Bagning. Bageristen med måtten oven på anbringes midt i ovnen. Pizzaen bages i ca. 20 minutter. Risten med måtten oven på tages ud af ovnen med en grydelap, så du ikke brænder dig.

Har du lyst til at tilberede din egen fordej?

Brug en del af de ingredienser, der er nævnt i opskriften.

1. Bland 50 g rismel og 40 ml varmt vand i en skål eller i Lékué brødformen. Heri opløses hele gæren, sukker og de knuste hørfrø.

2. Der æltes godt, indtil der fremkommer en hård kugle.

3. Blandingen skal hvile, dækket til med en klud eller i en skål med låg på i køleskab i 90 minutter eller hele natten.



For flere tips og opskrifter kig på
www.lekuecooking.com

Tiesitkö, että pizzataikina on leipää?

Leipä kuuluu perusravintoaineisiin ja se sijoittuu Välimeren ruokavalion ruokapyramidin pohjatasolle. Ravitsemusasiantuntijat suosittelevat yhteensä 220–250 g leipämäärää päivittäin jaettuna eri aterioille.

Leivässä on hyvin vähän rasvaa ja paljon kuitua. Siitä saa terveydelle tärkeitä hiilihydraatteja, proteiineja, mineraaleja ja vitamiineja.

Se on hyvin monipuolinen ravintoaine! Voileipinä tai aterian yhteydessä tarjottuna leivällä on loputtomatyhdistelmämahdollisuudet.

Se poistaa voimakkaasti nälän-tunnetta.

Tiesitkö että...

Leivän paistamista voi edistää laittamalla lämpenevään uuniin uuninkestävän astian, jossa on vulkaanisia kiviä tai jäättä. Kun vuoka laitetaan uuniin, kivien päälle pirskotetaan hie-man vettä. Kivistä kohoava höyry antaa lisää lämpöä paistamisen aikana. Leipin muodostuu ohut ja rapea kuori.

Neuvoja taikinan vaivaamiseen. Valitse haluamasi tapa käytettävissä olevan ajan perusteella.

1. Vaivaa 15 minuutin ajan, tai.
2. Vaivaa 4-5 kertaa 15 minuutin välein tunnin aikana.

Luonnollisten raaka-aineiden käyttö tekee pizzasta entistäkin maistuvampaa ja laadukkaampaa.

Pizzaideoita löydät **sivulta 48**

Tee itse pizzaa ja nauti kotona aidon pizzan mausta ja koostumuksesta.

Alusta sopii erinomaisesti myös focaccia-leivän, piirakoiden ja pasteijoiden valmistamiseen. Platinasilikonista valmistetun alustan avulla valmistat ja paistat täydellisiä pizzoja. Mikroreikien ansiosta ilma ja lämpö pääsevät kiertämään alustan rakenteen läpi, jolloin kypsytminen on tasaista ja kuoresta tulee rapea. Alustan pinta on täysin tarttumaton, ja pizza irtoaa siitä helposti ilman rasvaa. Alustan joustavuus helpottaa ruoan käsittelyä ja valmistusta.

TEE TAIKINAJUURI ITSE!

“Lopputuloksesta tulee entistäkin parempi, kun leipä leivotaan taikinajuureen. Juuri vahvistaa leivän rakennetta ja parantaa sen makua, väriä ja koostumusta. Lisäksi se edistää leivän ravinteiden imeytymistä ja tekee siitä helpommin sulavaa.” Reseptiemme avulla teet oman taikinajuuren!

HOITO-OHJEET

1. Pese tuote ennen käyttöä.
2. Rasvaa vuoka kevyesti ensimmäisillä käyttöke-roilla.
3. Voidaan käyttää mikroaaltouunissa, uunissa ja astianpesukoneessa.
4. Älä aseta vuokaa suoraan liekin päälle tai suoraan kosketukseen lämmön-lähteen kanssa.
5. Aseta uunissa ritilä uunin keski- tai alaosaan.
6. Älä käytä grilliasetusta mikroouunissa, sillä vastukset voivat vahingoittaa vuokaa.
7. Älä käytä naarmuttavia pesusieniä tai pesuaineita.
8. **Älä käytä naarmuttavia keittiövälineitä vuolan sisällä.**

KÄYTTÖ

1. Laita kaikki ainekset kulhoon.
2. Vaivaa taikina.
3. Peitä liinalla ja anna seistä.
4. Levitä taikina pizza-alustan päälle.
5. Anna taikinan kohota.
6. Täytä pizza, paista... ja nauti!



Kotitekoisen pizzataikinan salaisuus

AINEKSET

160 g hiivaleipäjauhoa tai puolikarkeaa vehnä jauhoa · 40 g mannasuurimoita · 120 ml vettä · 4 g suolaa · 4 g etikkaa · 4 g maitojauhetta · 28 g oliiviöljyä · 2 g tuorehiivaa.

VALMISTUS

1. Taikinan vaivaus. Laita kaikki ainekset kulhoon tai Lékuén leipäkääreeseen lukuun ottamatta öljyä, joka lisätään vasta kun muut ainekset on sekoitettu. Sekoita käsin, kunnes taikina on tasaista. Suosittelemme sivulla 44 annettujen taikinan vaivaamisneuvojen noudattamista.

2. Seisottaminen. Muotoile taikinasta pallo ja peitä se liinalla. Anna seistä jääkaapissa 60 minuuttia tai yön yli.

3. Pizzan muotoilu. Kun taikina on seissyt tarpeeksi, kauli se jauhotetun pizza-alustan päällä suorakulmion muotoiseksi. Peitä taikina uudestaan liinalla.

4. Kohotus. Jos haluat ohuen pizzapohjan, voit jo täyttää pizzan mieleisilläsi täytteillä ja laittaa sen paistumaan uuniritilän päälle.

Jos haluat paksun pohjan, anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (noin 2 tuntia huoneen lämpötilasta riippuen). Kun taikina on kohonnut, täytä pizza mieleisilläsi täytteillä.

Esikuumenna uuni 200 asteeseen (ylä- ja alalämpö sekä kiertoilma).

5. Paistaminen. Aseta pizza-alusta uuniritilän päällä uunin keskitasolle. Paista pizzaa noin 20 minuutin ajan. Poista ritilä ja alusta uunista. Käytä uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Haluatko valmistaa itse taikinajuuren?

Käytä taikinajuuren valmistamiseen ohjeessa mainittuja aineita.

1. Taikinajuuren valmistamiseksi sekoita kulhossa tai Lékuén leipäkääreessä 40 g jauhoja ja 20 ml vettä, johon koko hiivamäärä on liotettu.

2. Sekoita hyvin, kunnes saat aikaan jämäkän pallon.

3. Anna taikinajuuren seistä liinalla peitettyssä tai kannellisessa kulhossa 90 minuuttia tai yön yli jääkaapissa.



Gluteeniton pizzataikina



AINEKSET

100 g soijajauhoa · 150 g tattarijauhoa · 50 g riisijauhoa · 150 ml vettä · 4 g suolaa · 8 g sokeria · 15 g oliiviöljyä · 5 g tuorehiivaa · 20 g pellavarouhetta.

VALMISTUS

1. Taikinan vaivaus. Laita kaikki ainekset kulhoon tai Lékuén leipäkääreeseen lukuun ottamatta öljyä, joka lisätään vasta kun muut ainekset on sekoitettu. Sekoita käsin noin 15 minuutin ajan, kunnes taikina on tasaista. Suosittelemme sivulla 44 annettujen taikinan vaivaamisneuvojen noudattamista.

2. Seisottaminen. Muotoile taikinasta pallo ja peitä se liinalla. Anna seistä jääkaapissa 60 minuuttia tai yön yli.

3. Pizzan muotoilu. Kun taikina on seissyt tarpeeksi, kauli se jauhotetun tai öljytyyn pizza-alustan päällä suorakulmion muotoiseksi. Peitä taikina uudestaan liinalla.

4. Kohotus. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (noin 2 tuntia huoneen lämpötilasta riippuen). Halutessasi voit jo täyttää pizzan mieleisilläsi täytteillä. Esikuumenna uuni 200 asteeseen (ylä- ja alalämpö sekä kiertoilma).

5. Paistaminen. Aseta pizza-alusta uuniritilän päällä uunin keskitasolle. Paista pizzaa noin 20 minuutin ajan. Poista ritilä ja alusta uunista. Käytä uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Haluatko valmistaa itse taikinajuuren?

Käytä taikinajuuren valmistamiseen ohjeessa mainittuja aineita.

1. Sekoita kulhossa tai Lékuén leipäkääreessä 50 g riisijauhoja ja 40 ml lämmintä vettä, johon hiiva, sokeri ja pellavarouhe on liotettu.

2. Sekoita hyvin, kunnes saat aikaan jämäkän pallon.

3. Anna taikinajuuren seistä liinalla peitettyssä tai kannellisessa kulhossa 90 minuuttia tai yön yli jääkaapissa.

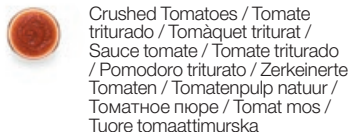


Three ideas for assembling your pizza!

¡Tres ideas para montar tu pizza! / Tres idees per a muntar la teva pizza! / Trois idées pour garnir votre pizza ! / Très ideias para construir a sua pizza! / Tre idee per farcire la tua pizza! / ¡Drei Ideen zum Belegen Ihrer Pizza! / Drie ideeën om je pizza te maken! / Три идеи для вашей пиццы! / Tre ideer til at variere din pizza! / Kolme pizzatäyteidea!



Valtellina Pizza



Crushed Tomatoes / Tomate triturado / Tomàquet triturat / Sauce tomate / Tomate triturado / Pomodoro triturato / Zerkeinerete Tomaten / Tomatenpulp natuur / Томатное пюре / Tomat mos / Tuore tomaattimurska



Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella / Mozzarella / моцарелла / Mozzarella ost / Mozzarella



Mushrooms / Setas / Bolets / Champignons / Cogumelos / Funghi / Pilze / Paddestoelen / грибы / Svampe / Sienet



Arugula / Rúcula / Ruca / Roquette / Rúcula / Rucola / Rucola / Rucola / Руккола / Rucola / Rucola



Ham / Jamón / Pernil / Jambon / Presunto / Prosciutto / Schinken / Ham / Ветчина (хамон) / Skinke / Kinkku



Parmesan Cheese / Queso parmesano / Formatge parmesà / Fromage Parmesan / Queijo parmesão / Parmigiano / Parmesan / Parmezaanse kaas / Сыр Пармезан / Parmesan ost / Parmesaanijuusto



Oregano / Orégano / Oregana / Origan / Orégãos / Origano / Oregano / Wilde marjolein / Майоран (орегано) / Oregano / Oregano

1



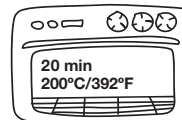
2



3



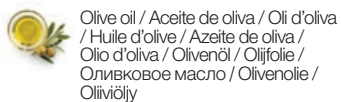
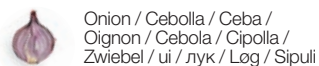
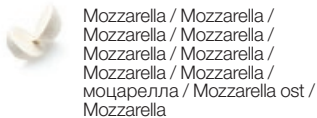
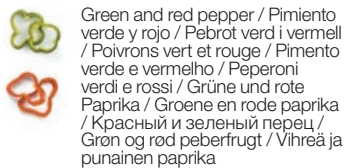
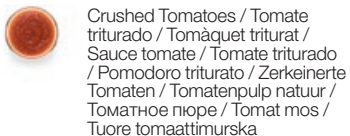
4



5



Mediterranean Pizza



1



2



3



4



5



LékUé



**OVEN · MICROWAVE · FREEZER · DISHWASHER
HORNO · MICROONDAS · CONGELADOR · LAVAVAJILLAS
FOUR · MICRO-ONDES · CONGELATEUR · LAVE-VAISSELLE**

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.

De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments.

Núm RSIPAC: 39.05271/CAT

Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments.

Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti.

Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln.

Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen.

В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами.

Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder).

Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.

FOL00089



Barcelona 16, 08120 La Llagosta / SPAIN
T. +34 93 574 26 40 · info@lekuecooking.com
ES B61059754

www.lekuecooking.com