

60 sekundi do prave napuljske pizze



Knjižica s
receptima





KLASIČNO TIJESTO ZA PIZZU

Sastojci

- 364 ml mlake vode
- 18 g soli
- 20 g svježeg kvasca ili 9,2 g aktivnog suhog kvasca ili 7 g instant suhog kvasca
- 607 g brašna tipa 00, plus dodatak za posipanje

Informacije

- Količina – 4 pizze
- Težina – lako
- Vrijeme pripreme – 190 min
- Vrijeme kuhanja – 60 sekundi

Stavite dvije trećine vode u veliku zdjelu. U loncu ili mikrovalnoj pećnici zakuhajte drugu trećinu vode, a zatim je dodajte u hladnu vodu. Time se stvara odgovarajuća temperatura za aktiviranje kvasca. U toplu vodu umutiti sol i kvasac.

Ako miješate ručno: Stavite brašno u veliku zdjelu i ulijte smjesu s kvascem. Miješajte drvenom kuhačom dok se ne počne formirati tijesto. Nastavite ručno miješati dok se tijesto za pizzu ne sjedini u kuglu. Okrenite ga na lagano pobrašnjenu površinu i miješite objema rukama oko 10 minuta, dok ne postane čvrsto i rastezljivo.

Ako koristite mikser: Namjestite mikser s kukom za tijesto i stavite brašno u zdjelu miksera. Uključite stroj na nisku brzinu i postupno dodajte smjesu s kvascem u brašno. Kada se sjedini, ostavite tijesto da se miješa istom brzinom 5-10 minuta, ili dok tijesto ne postane čvrsto i rastezljivo.

Pokrijte tijesto prozirnim folijom i ostavite da se diže na toplom mjestu oko 2 sata ili dok se ne udvostruči. Kada se tijesto približno udvostruči, podijelite ga na 3 ili 4 jednaka dijela. Svaki dio tijesta stavite u posebnu zdjelu, prekrijte prozirnim folijom i ostavite da se diže još 30-60 minuta, odnosno dok se ne udvostruči.

Razvlačenje tijesta: Uvijek počnite sa savršeno zaobljenom kuglom tijesta za pizzu jer to pomaže da baza pizze ostane kružna tijekom procesa razvlačenja. Stavite kuglu na pobrašnjenu površinu, pobrašnite ruke i vršcima prstiju utisnite tijesto u mali, ravni disk. Radeći od sredine, gurajte tijesto prema van dok širite prste. Podignite tijesto za pizzu i nježno ga stisnite po cijelom rubu, dopuštajući gravitaciji da ga povuče prema dolje. Tijesto za pizzu u napuljskom stilu vrlo je tanko, tako da biste trebali moći vidjeti kroz njega kad ga podignete prema svjetlu. Nakon što se tijesto za pizzu potpuno razvuklo, lagano pobrašnite podlogu za pizzu i na nju položite tijesto. Ako u ovom trenutku vidite male rupice u tijestu, nježno ih stisnite.

Nakon što ste zadovoljni bazom, dodajte nadjev i ispecite u Ooni pećnici za pizzu kako je navedeno u odabranom receptu.



Skeniraj za
video recept!



KLASIČNI UMAK ZA PIZZU

Jednostavnost u svom najboljem izdanju, naš super lagani, klasični umak za pizzu savršen je za vašu pizzu po izboru. Sočne i slatke rajčice s natruhom češnjaka, soli i bosiljka čine ovo idealnim umakom za pizzu. Odabir kvalitetnih rajčica (pelata) značajno će utjecati na okus vašeg umaka – preporučamo od uobičajeno dostupnih Cirio ili Mutti ili Podravka pelate, ovisno koji vam više pašu, a razlikuju se po vrsti mesa i kiselosti.

Sastojci

Količina za 8 pizza promjera 30 cm

- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 češnja češnjaka, protisnuta ili sitno narezana
- 800 g konzerviranih cijelih rajčica (mi volimo Cirio)
- 2 pune žlice šećera
- 1 žlica soli
- Šaka listova bosiljka, grubo nasjeckanih
- Prstohvat svježe mljevenog crnog papra

1. Stavite ulje u tavu na srednje jaku vatru. Kad se zagrije, dodajte češnjak i pržite dok ne omekša, ali ne smeđi.

2. Ulijte konzervu rajčica u tavu i pomoću gnječilice ili vilicom ih zdrobite.

3. Dodajte sve preostale sastojke, pa pirjajte na laganoj vatri 20 minuta ili dok se okus ne produbi i umak malo zgusne.

4. Ovaj se umak može upotrijebiti odmah ili staviti u hermetički zatvorenu posudu i čuvati u hladnjaku do tjedan dana, spreman za upotrebu po potrebi.



Skeniraj za
video recept!



PIZZA MARGHERITA

Sastojci

Količina za 6 pizza promjera 30 cm

Za tijesto:

- 640 g mlake vode
- 3 g aktivnog suhog kvasca ili 1 žličica (2 g) instant suhog kvasca
- 1000 g brašna "00".
- 3 žličice (30 g) morske soli
- Brašno za posipanje

Za umak od rajčice:

- 80 g mljevene rajčice iz konzerve
- 18 g morske soli

Nadjev za pizzu:

- 600 g svježeg mozzarelle
- 20 g svježih rukole
- 30 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja

Za tijesto:

Napunite zdjelu mlakom vodom i dodajte kvasac. U posebnoj zdjeli pomiješajte brašno i sol, pa dodajte u smjesu vode i kvasca. Ako koristite mikser: Uključite mikser na nisku brzinu i miješajte 4 minute, ili dok se ne formira tijesto. Pokrijte zdjelu ručnikom i ostavite da se diže 2 sata.

Ako miješate ručno: miješajte drvenom kuhačom dok se ne počne formirati tijesto. Nastavite ručno miješati dok se tijesto ne skupi u kuglu. Istresite tijesto na lagano pobrašnjenu površinu i miješajte oko 10 minuta – dok ne postane čvrsto i rastezljivo. Vratite ga u zdjelu i pokrijte kuhinjskom krpom te ostavite da se diže na toplom mjestu oko 2 sata, ili dok se ne udvostruči.

Stavite tijesto na lagano pobrašnjenu radnu površinu i podijelite ga na 6 loptica od 250 grama.

Stavite loptice od tijesta u kutiju za tijesto koja se može zatvoriti ili na lim za pečenje prekriven kuhinjskom krpom. Ostavite na sobnoj temperaturi 6 sati, ili u hladnjak preko noći. Izvadite iz hladnjaka 4 sata prije nego što želite koristiti tijesto.

Zagrijte svoj pekač za pizzu na 450°C. Kada postigne željenu temperaturu, okrenite regulator raspodjele topline na 100% prema vrhu pećnice.

Stavite kuglu tijesta na lagano pobrašnjenu radnu površinu, a zatim prstima izgurajte zrak od sredine prema rubovima. Razvucite tijesto na 30 centimetara i ostavite ga na radnoj površini ili ga položite preko lagano pobrašnjene lopate za pizzu.

Za umak od rajčice:

U zdjeli pomiješajte zgnječenu rajčicu i sol. Staviti na stranu.

Za nadjev:

Svaku pizzu nadjenite s 80 g umaka od rajčice, 100 g mozzarelle i 5 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Otvorite pećnicu, umetnite tijesto s lopatom za pizzu.

Pecite pizzu 1 do 2 minute, ili dok korica ne porumeni, a sir se otopi i postane mjehuričast, okrećući je svakih 20-ak sekundi kako biste osigurali ravnomjerno pečenje.

Izvadite pizzu iz pećnice, nadjenite svježom rukolom, zatim narežite, poslužite i uživajte. Ponovite s preostalih 5 loptica tijesta.



Skeniraj za
video recept!



SLAVONSKA PEPPERONI PIZZA BY BAJDE

I vi možete biti kreativni! Recepturu za ovu pizzu nismo izmislili nego smo modificirali izvornu Diablo Pepperoni pizzu prilagodivši je našim lokalnim sastojcima pa smo je i prigodno nazvali po dijelu imena naših dućana kako bismo vam ukazali na neograničene mogućnosti koje su pred vama kada nabavite jedan od Ooni pizza pekača koje ćete pronaći u svim dućanima Lonci&Poklopci by Bajde i na www.lonciipoklopci.hr.

Sastojci

Količina: 1 x 42cm pizza

- 330 g klasičnog tijesta za pizzu
- 4-5 žlica klasičnog umaka za pizzu
- 40 g mozzarelle, natrgane na komade
- 40 g feferona, narezanih
- 1/2 slavonske kobasice, narezana
- 40 g slavonskog kulena, narezanog
- 40 g slanine crne slavonske svinje, tanko rezane
- 1 crveni čili, nasjeckan
- Svježi bosiljak

1. Pripremite svoje tijesto za pizzu unaprijed.

2. Za umak za ovu pizzu preporučamo da pripremite klasični umak za pizzu. S dodatkom češnjaka, soli i bosiljka, to je idealan umak za pizzu koji će pomoći da se istaknu okusi ostalih sastojaka koji se ovdje koriste.

3. Zagrijte svoju Ooni pećnicu za pizzu na 500°C.

4. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu. Razvucite kuglu tijesta za pizzu i položite je na lopatu za pizzu. Velikom žlicom ravnomjerno rasporedite umak po podlozi za pizzu. Na vrh stavite feferone, kobasicu, kulen, hamburger, crveni čili i mozzarellu.

5. Stavite pizzu u pećnicu na 1-2 minute, nekoliko puta rotirajte.

6. Kad je pečena, izvadite pizzu iz pećnice i pospite svježim bosiljkom za dodatni okus. Poslužite odmah. Dobar tek!



Skeniraj za
još receptata!



PIZZA S RAJČICOM I RICOTTOM

Sastojci izvrsne kvalitete ističu se u ovoj jednostavnoj pizzi od rajčice i ricotte. Koristeći svježu, kremastu ricottu i cherry rajčice sazrele u vinovoj lozi, njeni slatki i suptilni okusi nemaju premca. Savršeno za one dane kada margarita jednostavno ne ide!

Sastojci

- 250g/330g klasičnog tijesta za pizzu
- 4-5 žlica klasičnog umaka za pizzu
- 50 g buffalo mozzarelle, natrgane na male komadiće
- 50 g ricotte
- Šaka cherry rajčica, prepolovljenih
- Listovi svježeg bosiljka
- Sol i papar, po ukusu

1. Pripremite tijesto za pizzu unaprijed.

2. Pripremite klasični umak za pizzu. S dodatkom češnjaka, soli i bosiljka, to je idealan umak za pizzu koji će pomoći da se istaknu okusi ostalih sastojaka koji se ovdje koriste.

3. Ugrijte Ooni pećnicu za pizzu na 500°C. Možete brzo i jednostavno provjeriti temperaturu pomoću infracrvenog termometra.

4. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu. Razvucite kuglu tijesta za pizzu i položite je na lopatu za pizzu. Velikom žlicom ili kutlačom rasporedite ravnomjerni sloj umaka od rajčice po podlozi. Na vrh stavite natrganu mozzarellu, a zatim nekoliko obilnih komadića ricotte. Na kraju dodajte prepolovljene cherry rajčice.

5. Stavite pizzu je u pećnicu. Pecite 1-2 minute, pazeći da pizzu redovito rotirate kako bi se ravnomjerno ispekla.

6. Kad je pečena, izvadite pizzu iz pećnice i završite sa začinom od soli, papra i par listova svježeg bosiljka. Poslužite odmah!



Skeniraj za
još recepta!



PIZZA S VRGANJIMA I PROVOLONE SIROM

Kad vam jedan sir nije dovoljan, probajte 3! Provolone, mascarpone i pecorino sir susreću se s orašastim vrganjima u ovoj kremastoj bijeloj pizzi. Ukusno začinjeno sa svježim nasjeckanim peršinom i mljevenim crnim paprom.

Sastojci

- 250/330 g klasičnog tijesta za pizzu
- 1-2 veća sitno narezana vrganja
- 80 g provolone sira, sitno narezanog
- 40 g mascarpone sira
- 40 g sira pecorino ili parmesan
- Šaka svježeg peršina, sitno nasjeckanog
- 2-3 žlice maslinovog ulja
- Sol i mljeveni crni papar, po ukusu

1. Pripremite tijesto za pizzu unaprijed. Naš vodič za izradu savršenog klasičnog tijesta za pizzu pokriva sve što trebate znati.

2. Zapalite svoju Ooni pećnicu za pizzu. Ciljajte na 500°C (952°F) na unutrašnjoj kamenoj dasci za pečenje. Možete brzo i jednostavno provjeriti temperaturu unutar vaše pećnice pomoću infracrvenog termometra.

3. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu. Razvucite kuglu tijesta za pizzu i položite je na lopatu. Metalnom žlicom premažite podlogu pize ravnomjernim slojem maslinovog ulja. Povrh stavite kriške provolonea i nekoliko kuglica mascarpone sira. Zatim dodajte svoje kriške vrganja i svježi ribani pecorino/parmezan sir. Na kraju pospite nasjeckanim peršinom i začinite svježe mljevenim paprom i solju.

4. Skinite pizzu s lopate i stavite je u pećnicu. Pecite 1-2 minute, pazite da redovito okrećete pizzu kako biste osigurali ravnomjerno pečenje.

5. Izvadite pizzu, poslužite odmah i uživajte.



Skeniraj za
još receptata!



SKANDINAVSKA PIZZA S LOSOSOM I KREM SIROM

Odzvonilo je kanapeima s lososom (šala mala!), u gradu je novi igrač: pizza s lososom i krem sirom inspirirana Skandinavijom ima sve najbolje komadiće njujorške klasike, ali s dodatkom. Spremljena na klasičnoj podlozi od pizze u napuljskom stilu, ova kremasta, slana i ljuta pizza već je uvjerljivi favorit.

Sastojci

- 250/330 g klasičnog tijesta za pizzu
- 4-5 žlica klasičnog umaka za pizzu
- 100 g dimljenog lososa, narezanog na kriške
- Kopar, 2 grančice
- 2 žlice krem sira
- 80 g mozzarelle, narezane na ploške
- 1 limun, narezan na četvrtine za cijeđenje
- Crni papar, po ukusu

1. Pripremite tijesto za pizzu unaprijed.

2. Za umak za ovu pizzu preporučamo da pripremite naš jednostavan klasični umak za pizzu. S dodatkom češnjaka, soli i bosiljka, to je idealan umak za pizzu koji će pomoći da se istaknu okusi ostalih sastojaka koji se ovdje koriste.

3. Ugrijte Ooni pećnicu za pizzu na 500°C. Možete brzo i jednostavno provjeriti temperaturu pomoću infracrvenog termometra.

4. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu. Razvucite kuglu tijesta za pizzu na željenu veličinu i položite je na lopatu za pizzu. Koristeći veliku žlicu ili kutlaču, ravnomjerno rasporedite umak po podlozi. Dodajte kriške mozzarelle, dimljeni losos i kopar.

5. Stavite pizzu u Ooni pećnicu. Pecite 1-2 minute, redovito rotirajući. Kad je pečena, izvadite pizzu iz pećnice i ukasite s nekoliko kuglica krem sira i malo svježeg limuna.

6. Završite začinom od mljevenog crnog papra i poslužite odmah!



Skeniraj za
još recepata!



NEW YORK STYLE PIZZA

Specifičnost newyorške pizze ponajprije se nalazi u vrsti brašna. Napuljska pizza radi se od talijanskog brašna tipa "00" kojeg Amerikanci zovu "double-oh". Newyorško tijesto za pizzu radi se od američkog brašna za kruh, a kod nas je to tip 400 ili tip 550 ako je riječ o bijelom brašnu ili tip 700 i tip 850 ako se radi o polubijelom brašnu.

Pored toga specifičnost je i obavezno dodavanje šećera u tijesto radi kojeg će kvasac biti malo aktivniji, a pomaže i tamnijem izgledu završene pizze

Sastojci

- 250g/330g klasičnog tijesta za pizzu
- 4-5 žlica klasičnog umaka za pizzu
- 50g buffalo mozzarelle
- 60-80g kuhane vratine
- 40g kiselih krastavaca tanko narezanih
- 40g ukiseljenog crvenog luka
- Sol i papar, po ukusu

1. Pripremite tijesto za pizzu unaprijed. Ovaj put tijesto pripremite s brašnom tip 400 ili 550 i dodajte malo šećera u tijesto. Za sve ostalo držite se naših uputa za izradu tijesta.

2. Upalite Ooni pećnicu 15 minuta prije da se zagrije na 500 °C. Temperaturu provjerite pomoću infracrvenog termometra.

3. Na Ooni lopatu koju ste prethodno pobrašnili stavite tijesto, nanesite nekoliko žlica klasičnog umaka od rajčice, dodajte mozzarellu, vratinu, kisele krastavce i ubacite pizzu u pećnicu nakon što se zagrijala na 500 °C. Zarotirajte je dva puta tijekom pečenja, a nakon 60-80 sekundi pizza će biti gotova.

4. Izvadite pizzu i začinite ju s tankom rezanim kiselim lukom koji će dopuniti okus vratine i odlično se sljubiti s krastavcima i sirom.

5. Poslužite dok je vruća i uživajte.



Skeniraj za
video recept!



HOT DOG S KAMELIZIRANIM LUKOM

Sastojci

- 1 žlica biljnog ulja
- 20 g maslaca
- 1-2 glavice luka, tanko narezanog
- 5 frankfurter hrenovki
- 5 peciva za hot dog
- Morska sol i svježe mljeveni crni papar
- Naribani Cheddar po želji (40g)

Dodaci

- Ketchup
- Narezani kiseli krastavci (kornišoni)
- Zrnati senf
- Slatki kukuruz

1. Zagrijte pećnicu na 400 °C, umetnite gusanu ploču-tavu da se zagrije

2. Kad je tava ugrijava dodajte ulje i luk kojeg začinite, 3 minute pustite da se karamelizira. Izvadite luk i ostavite sa strane.

3. Dodajte još malo ulja i frankfurter hrenovke pecite oko 1 minute.

4. Rastvorite peciva, umetnite hrenovke, luk i sve ostalo po želji.



Skeniraj za
još recepata!



KRUH SA ČEŠNJAKOM I RUŽMARINOM

Ostatak tijesta pizze nikada ne bacamo, jednostavno napravite izvrstan kruh od češnjaka (garlic bread) s ružmarinom, umočite ga u jedno od izvrsnih domaćih ekstra djevičanskih maslinovih ulja (mi volimo istarsko ali niti dalmatinsko ne zaostaje posljednjih godina).

Sastojci

Količina: 1 x 30cm/40cm
razvučeno tijesto za pizzu

- 250/330 g klasičnog tijesta za pizzu
- 2-4 češnja protisnutog češnjaka
- 50 g maslaca
- 3-4 grančice ružmarina
- 1 žlica maslinovog ulja
- Sol i papar, po ukusu

1. Iskoristite ostatak tijesta za pizzu.
2. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu.
3. Razvucite tijesto i položite na lopatu za pizzu.
4. Kistom za tijesto ili prstima premažite podlogu otopljenim maslacem, pa dodajte protisnuti češnjak.
5. Na kraju pospite s par grančica ružmarina. Možete ostaviti grančice cijele ili ih povući duž stabljike kako biste ravnomjernije raspršili listiće po pizzi.
6. Stavite u pećnicu. Pecite 1-2 minute, pazeći da se redovito rotira.
7. Kad je pečeno, izvadite iz pećnice i prelijte maslinovim uljem. Završite s prstohvatom soli i svježe mljevenim crnim paprom i poslužite odmah!



Skeniraj za
video recept!



PEČENA PILETINA S LIMUNOM, ČEŠNJAKOM I MASLACEM OD ZAČINSKOG BILJA

Sastojci

- 75 g (⅓ šalice) maslaca (sobne temperature)
- 24 g (4 režnja) češnjaka, mljevenog
- Velika grančica ružmarina, sitno nasjeckana
- Velika grančica majčine dušice, sitno nasjeckana
- 2 limuna, očišćena od korice
- Sitna morska sol
- Svježe mljeveni crni papar
- 1 cijelo pile s slobodnog uzgoja (oko 1,4 kilograma)
- 60 ml (5 žlica) ekstra djevičanskog maslinovog ulja

Oprema

- Mala posuda za miješanje
- Kuhinjske škare
- Tava (grizzler) od lijevanog željeza
- Oni pećnica za pizzu
- Infracrveni termometar
- Rukavice

Za maslac sa češnjakom:

Stavite maslac, češnjak, začinsko bilje i koricu limuna u malu zdjelu za miješanje. Koristite plastičnu lopaticu za miješanje aromatiziranog maslaca dok se potpuno ne sjedini. Začinite po ukusu solju i paprom.

Za spatchcock piletinu:

Okrenite piletinu naopako s batcima prema sebi. Snažnim kuhinjskim škarama izrežite obje strane kralježnice. Ostanite što bliže kralježnici – ne želite izgubiti meso.

Odbacite kralježnicu (ili je ostavite da napravite temeljac), preokrenite pticu i snažno je pritisnite rukama kako biste je spojili

Za pečenje piletine:

Površinu ptice temeljito premažite aromatiziranim maslacem. Ako želite, podignite kožu s grudi i namažite malo maslaca ispod. Također možete zarezati batak i zabatak i napraviti male džepiće za maslac koji će dati okus mesu.

Nakapajte malo maslinovog ulja na papirnati ubrus i lagano, ali ravnomjerno premažite tavu od lijevanog željeza ili Grizzler. Stavite piletinu u sredinu, a zatim je okružite prepolovljenim limunom. Ravnomjerno pokapajte površinu ptice preostalim maslinovim uljem, a zatim obilno začinite solju i paprom.

Kada pećnica postigne željenu temperaturu, stavite pticu unutra.

Piletinu kuhajte 45 minuta, redovito je pazite (i temperaturu vatre i pećnice) i okrećite je svakih 10 minuta. Pri svakom okretanju nakratko izvadite pticu iz pećnice i žlicom je prelijte sokom (to će pomoći da piletina ostane vlažna i proširiti okus češnjaka i začinskog bilja).

Upotrijebite termometar s digitalnom sondom kako biste provjerili je li piletina temeljito pečena. Najdeblji dio prsa trebao bi imati najmanje 74°C (165°F), a sok iz piletine također bi trebao biti bistar.

Kad je pečeno, izvadite piletinu iz pećnice, iscijedite limun (trebaju biti pougljenjeni i mekani na dodir) po cijeloj ptici, podijelite nožem za rezanje i navalite!



Skeniraj za
video recept!



SAVRŠENI ODREZAK PRIPREMLJEN NA VATRI

Sastojci

- 2 deblje rezana odreska, cca 2cm debljine (otprilike 230–340 grama po odresku)
- Sol i papar, po ukusu
- 2 žličice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- Marinada po izboru
- 2 žlice maslaca

Oprema

- Infracrveni termometar
- Dvostrana gusana ploča
- Hvataljke
- Termometar za meso

1. Prije početka pečenja ostavite odreske da pola sata odleže na sobnoj temperaturi.

2. Začinite svoj odrezak nježno tapkajući sol i papar u meso s malo maslinovog ulja.

3. Zapalite pećnicu. Usmjerite infracrveni toplomjer prema sredini za pečenje kako biste provjerili njegovu temperaturu. Pričekajte da očita 500°C prije pečenja.

4. Stavite nauljenu ploču od gusa u pećnicu da se zagrije. Nakon 10 minuta uklonite ploču. Pažljivo pomoću hvataljki položite svoje odreske preko rebara ploče.

5. Ploču od gusa vratite u pećnicu. Odrezak debljine 2cm pecite oko 90 sekundi sa svake strane. Okrenite i rotirajte svaki odrezak kako biste osigurali ravnomjerno pečenje sa svake strane.

6. Pomoću termometra za meso provjerite unutrašnju temperaturu mesa. Za krvavi (rare) odrezak pecite na 52°C. Za srednje pečen (medium rare) na 57°C. Za srednje pečen (medium), srednje dobro pečen (medium well done) i dobro pečen (well done) povećavajte temperaturu za po 5°C.

7. Nakon što su odresci pečeni do željene razine, izvadite ih i prebacite ih na drvenu dasku za rezanje. Na svaki odrezak stavite kockicu maslaca, prekrijte aluminijskom folijom i ostavite meso da odstoji otprilike onoliko vremena koliko su se pekli. To omogućuje da se sokovi ravnomjerno otpuštaju, osiguravajući puni okus uz svaki zalogaj.

8. Na kraju poslužite. Režite kvalitetnim nožem kao bi komadi mesa bili savršeni.



Skeniraj za
video recept!



PIZZA S JAGODAMA I TAMNOM ČOKOLADOM

Narezane jagode i tamnu čokoladu koristite kao nadjev za desertnu pizzu. Ako pizzu pospete ribanom čokoladom dok je još topla, to znači da će se čokolada otopiti i ravnomjerno rasporediti, stvarajući instant čokoladni umak. Ova pizza ima rajski okus i izgled.

Sastojci

Količina: za pizzu veličine
30cm/40cm

- Brašno, za posipanje
- 250/330 g klasičnog tijesta za pizzu
- Maslinovo ulje, za podlijevanje
- 1 žlica džema od jagoda
- ½ šalice (75 g) svježih jagoda, narezanih na kriške
- ¼ šalice (30 g) tamne čokolade, naribane
- Šaka jestivog cvijeća

1. Pripremite tijesto za pizzu unaprijed.

2. Ugrijte Ooni pećnicu za pizzu na 500°C. Možete brzo i jednostavno provjeriti temperaturu pomoću infracrvenog termometra.

3. S malom količinom brašna pospite lopatu za pizzu. Razvucite kuglu tijesta za pizzu na 30cm/40cm i položite je na lopatu za pizzu. Poprskajte s malo maslinova ulja.

4. Stavite pizzu u Ooni pećnicu za pizzu, pazeći da pizzu redovito rotirate.

5. Nakon 1-2 minute izvadite pizzu iz pećnice. Premažite je marmeladom od jagoda, na vrh stavite narezane svježije jagode i čokoladu, a završite jestivim cvjetovima.



Skeniraj za
još recepata!



CALZONE SA CRUMBLEOM OD JABUKA, KRUŠKI I PRELJEVOM OD SLANE KARAMELE

Sastojci

- Dvije kuglice od tijesta za pizzu od 250 g
 - 3 jabuke za kuhanje, oguljene i narezane na kockice 1x1cm
 - 3 kruške, oguljene i narezane na kockice 1x1cm
 - 30 g neslanog maslaca
 - 30 g demerara šećera
 - 1 žličica cimeta
 - ½ žličice ekstrakta vanilije
 - 100 g zobene kaše
 - 75 g miješanih orašastih plodova, grubo nasjeckanih
 - 50 ml meda
 - ½ žličice cimeta
- Za slani karamel:
- 150 g šećera
 - 2 žlice vode
 - 120 g mješavine šlaga i mascarponea
 - 30 g neslanog maslaca
 - 3 g morske soli
- Za calzone:
- Brašno, za posipanje
 - Šećer u prahu
 - Sladoled od vanilije

Za nadjev od jabuka i krušaka:

1. Stavite jabuke i kruške u tavu od lijevanog željeza s maslacem, demerara šećerom, mljevenim cimetom i ekstraktom vanilije.
2. Stavite na ploču (srednja vatra) i redovito miješajte dok se šećer ne otopi i sok ispari (cca 15 minuta); jabuke i kruške trebaju biti mekane na dodir i obložene karamel umakom. Ostavite smjesu da se ohladi.

Za mješavinu zobenih mrvica:

1. Stavite valjane zobene pahuljice, nasjeckane orahe i med u tavu na srednje jakoj vatri. Miješajte dok se ne sjedini; dodajte mljeveni cimet.
2. Kuhajte otprilike 7 do 10 minuta dok zob i orašasti plodovi ne budu lagano tostirani i hrskavi. Ostaviti da se ohladi.

Za slani karamel:

1. Zagrijte šećer i vodu u loncu na srednjoj vatri dok ne porumene, otprilike 3 do 5 minuta. Ne miješajte šećer, držite posudu mirno i dopustite da se stvore veliki mjehurići. Skinuti s vatre pa dodati 120g mješavine šlaga i mascarponea.
2. Temeljito miješajte dok se ne sjedini, pazite jer će se šećer i vrhnje u početku početi dijeliti. Kad se sjedini, dodajte 30g maslaca i 3g soli. Umutite dok ne postane glatko. Ostavite slani karamel da se ohladi.

Za calzone:

1. Kuglu tijesta od 250g podijelite na pola. Od svake kuglice tijesta od 250g dobit ćete 2 desertne calzone. Stavite tijesto na lagano pobrašnjenu radnu površinu. Razvucite tijesto na manju, okruglu podlogu od 23 centimetra i 5mm debljine, a zatim razvučeno tijesto položite preko lagano pobrašnjene lopate za pizzu.
3. U sredinu pizze dodajte 3 žlice mješavine jabuke i kruške. Izmrvite šaku zobenih mrvica na vrh zajedno s 1 žlicom slane karamele. Presavijte jednu polovicu tijesta preko druge da dobijete oblik calzonea.
4. Protresite lopatu da provjerite da se ništa ne lijepi, a zatim ubacite calzone u pećnicu na otprilike 3 minute, okrećući svakih 30-ak sekundi, dok ne bude temeljito pečena s korom koja se okreće.
5. Izvadite, po vrhu pospite šećerom u prahu, prerežite na pola i poslužite vruće sa sladoledom i još slane karamele. Uživajte!



Skeniraj za
video recept!



Ooni Karu 12G
multi-fuel



Ooni Karu 16
multi-fuel



Ooni Fyra 12
wood pellet



Ooni Koda 16
gas powered



Ooni Koda 12
gas powered



Ooni Volt 12
electric
U NAJAVI



Ooni Karu 12
multi-fueled

**Sve modele Ooni pećnica
pogledajte na
www.ooni.com**

**LONCI
&
POKLOPCI**
by Bajde

Za sve naše
video recepte
skenirajte
kodu!



ZAGREB – Illica 40 // **ZAGREB** – City Center One East, Slavenska avenija 11d // **ZAGREB** – Z Shopping centar Špansko //
SPLIT – City Center One, Vukovarska 207 // **ZADAR** – Shopping centar Supernova, Ulica Akcije Maslenica 1 //
RIJEKA – ZTC Centar, Zvonimirova 3 // **RIJEKA** – Tower, Janka Polića Kamova 81A //
PULA – Pula City Mall, Ulica Rimske Centurijacije 101 // **OSIJEK** – Mall Osijek, Svetog Leopolda Mandića 50A //
LJUBLJANA – Gosposvetska 2, Slovenija
www.lonciipoklopoci.hr www.lonciinpoklopoci.si

Grill King®

pećnica za pizzu

Izuzetno praktična pećnica, lako je prenosiva (težina 9,5 kg), a možete ju otpakirati i upaliti za ravno 2 minute.

**Ne zovite
goste samo
na roštilj!**



Montaža i paljenje:

Postavite pećnicu na noge

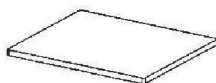
Uvučete kamen za pizzu

Spojite crijevo za plin

Okrenete kotačić kako biste zapalili unutarnji plamen koji gori iznad vrha kamena za pizzu.

Podesite intenzitet plamena.

Uz Grill King pećnicu
sva dodatna oprema
je **BESPLATNA!**



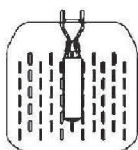
Kamen za pečenje pizze



Držać za šibicu



Crijevo i regulator za plin



Preklopna lopata za pizzu



Torba za pekač

GRILL KING JE SVESTRAN! GRILL KING MOŽE SVE!

Osim pizze, u Grill King pećnici možete pripremiti još mnogo toga! Ispecite meso, ribu, kruh i slastice u tavama i pekačima od gusa.

Skeniraj kod
za sav Lava
asortiman!



21x21cm

Lava četvrtasta grill tava
s odvojivom ručkom



24x24cm

Lava četvrtasta grill tava
s odvojivom ručkom



Ø23cm

Lava okrugla grill tava
s odvojivom ručkom



18x28cm

Lava ovalni pekač
za fajitu



Grill King
perforirani okretač za pizzu



Ø30 i 38cm

Grill King
daska za serviranje pizze



Grill King
perforirana lopata za
stavljanje i vađenje pizze



Grill King
rezač za tijesto



De Buyer
rezač za pizzu



**Naši
recepti**



Instagram

Facebook



TikTok

