PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

RECEPTFÜZET

*A használati útmutatóban a receptekről készült képek csupán illusztrációként szolgálnak.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Gehen Sie zu **www.upgs.com/petra**und suchen Sie nach **PT5186EU10**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

Go to **www.upgs.com/petra** and search **PT5186EU10** to access the instruction manual for your product.

Accédez à **www.upgs.com/petra** et recherchez **PT5186EU10**,pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

Ga naar **www.upgs.com/petra** i pretražite **PT5186EU10** voor de gebruiksaanwijzing voor uw product.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a **www.upgs.com/petra** y busque **PT5186EU10**.

Andare a **www.upgs.com/petra** e cercare **PT5186EU10** per visualizzare il manuale di istruzioni del prodotto.

Przejdź na **www.upgs.com/petra** i wyszukaj **PT5186EU10** uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.

Přejděte na **www.upgs.com/petra** a vyhledejte **PT5186EU10**, kde najdete návod k použití výrobku.

Igye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. A termék használati útmutatójához a(z) **www.upgs.com/petra** oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5186EU10**.

Ak si chcete prečítať návod na použitie vášho produktu,prejdite na **www.upgs.com/petra** a vyhľadajte **PT5186EU10**.

Sütési táblázat

Pizzakőtáblázat		
Hozzávaló	**Sütési idő**	**Elkészítés**
Pizza	1 perc	A sütés felénél 180 fokkal fordítsa el a pizzát

Grillezési táblázat		
Hozzávaló	**Sütési idő**	**Elkészítés**
Közepesen átsütött steak	6 perc	2 percenként fordítsa meg
Csirkemell	10 perc	A sütés felénél fordítsa meg
Kolbász	10 perc	A sütés felénél fordítsa meg
Lazac	5 perc	A sütés felénél fordítsa meg
Garnélarák	4 és fél perc	30 másodpercenként rázza meg a serpenyőt
Zöldség	5 perc	30 másodpercenként rázza meg a serpenyőt

Útmutató a tökéletes pizza elkészítéséhez

Kövesse ezeket a praktikus tanácsokat, és legyen Ön a tökéletes pizzaiolo (pizzamester)! Fedezze fel a különféle típusú pizzákat, amelyeket a pizzasütővel készíthet, ismerje meg, milyen eszközöket kell készenlétben tartania, fejlessze mesteri szintre a friss pizzatészta készítésének alapjait, és fedje fel, milyen hozzávalókból válhat a legjobb pizzafeltét.

Hasznos eszközök

Tál: A friss pizzatésztát használó receptek általában 4 személy számára elegendő ételt biztosítanak 1 kg-nál kevesebb tésztával. A hozzávalók összekeveréséhez egy 2 literes keverőtál ideális.
Sodrófa: A friss pizzatésztát hagyományosan kézzel gyúrják és nyújtják. Ha még tapasztalatlan, akkor egy keményfából készült, 40–50 cm hosszúságú és 5–8 cm vastagságú sodrófa lehet a tökéletes helyettesítő.
Mérleg: Javasoljuk, hogy digitális mérleg használatával mérje le a hozzávalók tömegét. Alacsony áron beszerezhetők, és kompakt méretüknek köszönhetően könnyen tárolhatók.
Tárolóedények: Egy fa tárolóedényt érdemes használni a friss tésztagolyók kelesztésére, mivel ez a műanyaghoz képest több nedvességet szív fel a friss pizzatésztából. Ha nincs lehetősége fa tárolóedényt használni, lezárt fedelű műanyag edényt is használhat, hogy biztosított legyen a légmentes zárás.
Hőmérő: Javasolt digitális maghőmérőt használni a friss pizzatészta hőmérsékletének ellenőrzésére. Pontosak, a használatuk pedig egyszerű. A tészta kelesztéséhez tökéletes hőmérséklet 27 °C.
Kanalak: Fémkanálra lesz szükség a szósz kiméréséhez és a pizzatésztán való eloszlatásához, valamint a kisült pizza olajjal való meglocsolásához.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Friss pizzatészta készítése

Az egyszerű pizzatészta készítéséhez szükséges hozzávalók a következők: víz, élesztő, liszt és só. A receptekben három különböző típusú tészta hozzávalóit találja meg, a gluténmentes tésztát is beleértve. A tésztát érdemes a pizzasütés előtti este elkészíteni, mivel a tészta kelesztése több mint 6 órát is igénybe vehet. Hasznos lehet a tésztát nagy mennyiségben elkészíteni; egyszerűen fagyassza le, ha már elkészült, majd olvassza ki, amikor szeretné felhasználni. Kövesse a következő hat egyszerű lépést a friss pizzatészta elkészítéséhez.

1. LÉPÉS: A hozzávalók kimérése

Mielőtt nekilát a friss pizzatészta elkészítésének, a hozzávalókat a tömegük, ne pedig a térfogatuk szerint mérje ki. A hozzávalók pontos méréséhez javasoljuk a digitális konyhai mérleg használatát.

2. LÉPÉS: A hozzávalók összekeverése

Adja hozzá az élesztőt a vízhez, pihentesse 1 percen át, majd kevergesse, amíg fel nem oldódik. Adja hozzá ezt a nedves keveréket a liszthez és a sóhoz, majd kézzel (ne géppel) dolgozza össze. A tészta kézzel történő gyúrása minimálisra csökkentheti a mosogatást, és könnyű és ropogós pizzatésztát készíthet. Egy kézzel dolgozza össze a hozzávalókat, ügyelve, hogy a tészta alá nyúljon, és a tál alján lévő összes lisztet beledolgozza. Az ujjbegyével csípje össze a tésztacsomókat, ezáltal csökkentve a csomók méretét. Két-három alkalommal nyújtsa ki, majd hajtsa össze a tésztát. Pihentesse körülbelül 15 percen át.

3. LÉPÉS: Dagasztás

Enyhén lisztezze be a munkafelületet. Az ujjbegyei és az ökle használatával gyúrja körülbelül 15 percen át a tésztát úgy, hogy kinyújtja, majd összehajtja. Fordítsa el 90 °-kal a tésztát, és ismételje meg a műveletet. Ha a tészta hozzáragad az ujjbegyeihez, mártsa bele őket egy kis vízbe.

4. LÉPÉS: A tészta elosztása és golyók formázása

Óvatosan távolítsa el a tésztát a munkafelületről, enyhén lisztezze be ismét a munkafelületet, és helyezze rá a tésztát. Egy kés használatával ossza fel négy egyenlő méretű adagra a tésztát. Mindegyik részből formázzon golyót úgy, hogy megfogja a mutató- és hüvelykujjaival, majd a tésztát a két tenyere között görgeti körkörös mozdulatokkal, gyengéd nyomást kifejtve.

5. LÉPÉS: A tésztagolyók kelesztése

A tésztagolyók mérete a kelesztésük során megnő. Ez abból adódik, hogy az élesztő CO^2-buborékokat bocsát ki a tésztán belül. A tésztát a sikeres kelesztéshez vagy fából készült, vagy légmentesen záró műanyag edénybe kell helyezni, és legalább 6 órán át szobahőmérsékleten kell állni hagyni.

6. LÉPÉS: A tészta pizzává nyújtása

Javasolt a tésztát jól meglisztezett fa vágódeszkára helyezni, mivel ezáltal könnyebb lesz áthelyezni a pizzát a pizzakőre, amikor készen áll a sütésre. Ügyeljen, hogy a tészta leragadásának megelőzése érdekében elegendő lisztet használjon. A friss pizzatésztát hagyományosan kézzel gyúrják és nyújtják. Emellett keményfából készült sodrófát is használhat. Kifelé irányuló mozdulatokkal nyújtsa ki a tésztát, hogy nagy méretű, kör alakú alap jöjjön létre (amely nem nagyobb 31 cm-nél, azaz a pizzasütő méreténél). Ellenőrizze, hogy a tészta egyenletes vastagságú-e; ehhez használja az ujjbegyeit, és egyengesse el a csomókat. Csippentse össze a tésztát a kör alakú tésztaalap szélénél, és görgesse befelé kétszer-háromszor a perem létrehozásához. Minél vastagabb a perem, annál ropogósabb lesz a pizza széle.

A feltétek kiválasztása

A pizzasütőben, saját magunk által készített pizza egyik előnye az, hogy mi választhatjuk ki a feltételeket. Alább látható a legjobb és legnépszerűbb feltétek felsorolása a tökéletes pizza elkészítéséhez.
Pizzaszósz: A pizzák alapjaként jellemzően paradicsomalapú szószokat használnak. A jó minőségű paradicsom kulcsfontosságú tényező a gazdag ízvilágú pizzaszószhoz. A legnépszerűbb paradicsomszósz a passata; ennek elkészítése megtalálható a „Receptek" című szakaszban, amelyhez paradicsomra, friss bazsalikomra, fokhagymára és lilahagymára van szükség. A legtöbb szupermarketben készen is megvásárolható.
Sajt: A sajt a legtöbb pizza esetében gyakori feltét. Hagyományosan mozzarellát, ricottát, parmezánt és roquefort sajtot használnak, de szinte minden sajt hozzájárulhat a tökéletes pizza elkészítéséhez. Próbálkozzon Stiltonnal, kecskesajttal, fetával és különféle füstölt sajtokkal a különböző ízvilágok eléréséhez.

A pizza feltéteinek felhelyezése és a pizza áthelyezése a pizzakőre

Amikor hozzávalókat tesz a pizzatésztára, javasolt a kiválasztott szósszal kezdeni, majd a sajtot rászórni, végül pedig a további feltéteket felhelyezni. Egy nagy méretű kanál használatával öntse a szószt a pizza közepére, majd a kanál hátuljával oszlassa el egyenletesen, és egy 2½ cm-es sávot hagyjon szabadon a pizzatészta szélénél; ennek az elnevezése a perem. Helyezze a sajtot a pizza közepére, majd az ujjbegyeit használva oszlassa el kifelé haladva. A lehető legkevesebb sajtot hagyja a pizza közepén, mivel a sajt sülés közben a pizza közepe felé fog olvadni a pizzasütőben. Ne hagyjon rést a sajt és a pizzatészta széle között. Élje ki a kreativitását, és helyezzen további feltéteket a pizzára. Óvatosan járjon el, nehogy túl sok feltétet tegyen rá, illetve ne helyezzen rá magas víztartalmú feltéteket. A túl sok feltét elnehezítheti a tésztát sülés közben, a túl sok nedvesség miatt pedig ragacsossá válhat a tészta. A feltétek ráhelyezése után ellenőrizze, hogy nem ragadt-e hozzá a tészta a felülethez. Ha fa vágódeszkát használt, óvatosan rázza meg, így ellenőrizve, hogy szabadon mozog-e a pizza. Ha a pizza kissé odaragadt, folytassa a rázogatást, amíg meg nem mozdul. Helyezze át a pizzát a pizzasütőben lévő pizzakőre a pizzalapát segítségével. Körültekintően járjon el, mert a pizzasütő, különösen a pizzakő rendkívül forró lesz.

PETRA
ELECTRIC
SINCE 1968
Receptek

Ezeket a recepteket használhatja ízletes klasszikus pizzák, desszertpizzák és fokhagymás kenyér készítéséhez. Egyszerűen válassza ki a használni kívánt tésztareceptet, majd döntse el, hogy milyen feltéteket szeretne rárakni – ehhez inspirálódjon a mellékelt receptekből. Jó étvágyat!

Tésztareceptek

A tészta nyújtásakor tartsa szem előtt a pizzasütő méretét; lehetőleg legfeljebb 31 cm-esre nyújtsa ki a tésztát.

Klasszikus pizzatészta

Ez a tészta akkor ideális, ha az alapoktól Ön szeretné a friss pizzát elkészíteni. Minél tovább hagyja kelni a tésztát, annál jobb, de ennek a tésztának legalább kb. 6–8 órányi kelesztésre van szüksége.

Hozzávalók

500 g magas fehérjetartalmú (kenyér)liszt
350 g víz
15 g finom tengeri só
0,3 g instant élesztő

Elkészítés

Melegítse fel a vizet kb. 30–35 °C-ra, és oldja fel benne a finom tengeri sót. Adja hozzá az élesztőt, pihentesse 1 percen át, majd kevergesse, amíg fel nem oldódik. Adja hozzá a liszthez, majd keverje össze kézzel. Az ujjbegyével csípje össze a tésztacsomókat, ezáltal csökkentve a csomók méretét. Két-három alkalommal nyújtsa ki, majd hajtsa össze a tésztát. Hagyja kb. 20 percen át pihenni a tésztát, majd lisztezett felületen gyúrja át. Helyezze a tésztát egy enyhén megolajozott tálba, és fedje le légmentesen záró tetővel. Hagyja kb. 2 órán át szobahőmérsékleten kelni. Egy meglisztezett felületen ossza fel a keveréket, és formázzon belőle azonos méretű golyókat. Helyezze meglisztezett sütőlapra, fedje le ismét, és hagyja kb. 6 órán át kelni.

Gyors pizzatészta

Ez a recept hasonlít a klasszikus pizzatésztára, de a kelesztése kevesebb időt igényel.

Hozzávalók

500 g magas fehérjetartalmú (kenyér)liszt
350 g víz
15 g finom tengeri só
0,3 g instant élesztő

Elkészítés

Melegítse fel a vizet kb. 38 °C-ra, és oldja fel benne a finom tengeri sót. Adja hozzá az élesztőt, pihentesse 1 percen át, majd kevergesse, amíg fel nem oldódik. Adja hozzá a liszthez, majd keverje össze kézzel. Az ujjbegyével csípje össze a tésztacsomókat, ezáltal csökkentve a csomók méretét. Két-három alkalommal nyújtsa ki, majd hajtsa össze a tésztát. Hagyja kb. 20 percen át pihenni a tésztát, majd lisztezett felületen gyúrja át. Helyezze a tésztát egy enyhén megolajozott tálba, és fedje le légmentesen záró tetővel. Hagyja körülbelül 1½ órán át szobahőmérsékleten kelni. Egy meglisztezett felületen ossza fel a keveréket, és formázzon belőle azonos méretű golyókat. Helyezze meglisztezett sütőlapra, fedje le ismét, és hagyja kb. 4 órán át kelni.

Gluténmentes pizzatészta

Hozzávalók

500 g gluténmentes liszt
365 g víz
45 g extraszűz olívaolaj
14 g finom tengeri só
1,5 g szódabikarbóna
0,5 g instant élesztő

Elkészítés

Melegítsen fel 300 g vizet kb. 35 °C-ra, és oldja fel benne a sót. Adja hozzá az élesztőt, pihentesse 3 percen át, majd kevergesse, amíg fel nem oldódik. Öntse hozzá az olívaolajat, és keverje meg. Adja hozzá a liszthez és a szódabikarbónához, majd keverje össze kézzel. Szükség esetén lassan adagolva adjon hozzá vizet – a tésztának ragadósnak, ugyanakkor nem nedvesnek kell lennie. Amint a tészta összeállt, az ujjbegyével csípje össze a tésztacsomókat, ezáltal csökkentve a csomók méretét. Két-három alkalommal nyújtsa ki, majd hajtsa össze a tésztát. Kb. 30–60 percen át pihentesse a tésztát. Gluténmentes liszttel megszórt felületen vágja fel 3 egyenlő golyóra a tésztát. Csomagolja műanyag fóliába a golyókat, és helyezze őket a hűtőszekrénybe. Ezek a golyók kb. 5 napon át a hűtőben tarthatók.

Paradicsomos pizzaszósz

Passata

Hozzávalók

8 nagy méretű paradicsom, felkockázva
2 gerezd fokhagyma, meghámozva és felkockázva
1 kis méretű lilahagyma
2 evőkanál paradicsompüré
1 evőkanál olívaolaj
½ teáskanál fekete bors
Kis maréknyi friss bazsalikomlevél

Elkészítés

Óvatosan süsse a lilahagymát az olívaolajban, amíg meg nem puhul. Keverje össze a paradicsommal, fokhagymával, bazsalikommal és fekete borssal. Tegye serpenyőbe a keveréket, és hevítse forráspontig. Keverje hozzá a paradicsompürét, és főzze lassú tűzön kb. 10–15 percen át, amíg teljesen be nem sűrűsödik; a passatának elég sűrűnek kell lennie ahhoz, hogy el tudja kenni a pizzatésztán. Ha még nem elég sűrű, főzze tovább.

Húsos pizzák

New York-i

Hozzávalók

245 g paradicsomos pizzaszósz (passata)
140 g vékonyra szeletelt mozzarella sajt
115 g szicíliai kolbász
55 g ricotta sajt
30 g szeletelt szalámi
5 sült fokhagymagerezd

Sütés utáni meglocsoláshoz:

A sült fokhagymagerezdek sütéséből visszamaradt olaj
Reszelt parmezán sajt és szárított oregánó

Elkészítés

Helyezze a tetejére a mozzarellaszeleteket, 6 szeletet a széle mentén, 1 szeletet pedig a közepén, és a szélén hagyjon szabadon egy kb. 6,3 cm-es sávot. Kanállal szedje a pizzatészta közepére a passata szószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán.
Rendezze el egyenletesen a szalámiszeleteket, a kolbászszeleteket és a ricotta sajtot. Szórja rá a fokhagymagerezdeket, majd locsolja meg a fokhagyma olajával a tetejét. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha elkészült, vegye ki a pizzát a pizzasütőből, és szórja meg egy kis oregánóval és reszelt parmezánnal, valamint locsolja meg a fokhagyma olajával.

Szalámis-kolbászos

Hozzávalók

310 g paradicsomos pizzaszósz (passata)
285 g mozzarella sajt, reszelve
200 g kolbász
85 g szeletelt szalámi

Sütés utáni meglocsoláshoz:

Szárított oregánó
Fűszerpaprika-pehely
Fokhagymaolaj

Elkészítés

Kanállal szedje a pizzatészta közepére a passata szószt, és a kanál hátával kifelé haladva egyenletesen oszlassa el. Helyezze rá a mozzarellát, majd a szalámit, végül pedig a kolbászt, ügyelve arra, hogy egyenletesen oszoljanak el a paradicsomos alapon. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a pizza elkészült, vegye ki a pizzasütőből, és szórja meg egy kis oregánóval, fűszerpaprika-pehellyel, valamint locsolja meg a fokhagyma olajával.

Olasz húsgolyós

Hozzávalók

A húsgolyókhoz:

200 g paradicsomszósz (passata)
100 g marhahús
100 g borjúhús
50 g bacon
30 g reszelt parmezán
1 szelet fehér kenyér, héja nélkül
1 tojássárgája
1 gerezd zúzott fokhagyma
1 evőkanál aprított sima levelű petrezselyem
Só és bors

További hozzávalók a feltétekhez:

80 g mozzarella, hat darabra tépve
4 bazsalikomlevél, összetépve
1 teáskanál aprított petrezselyem
Chiliolaj
Egy marék parmezánsajt-forgács

Elkészítés

A húsgolyók elkészítéséhez áztassa be a kenyeret a tojássárgájába, majd törje össze villával. Egy nagy méretű tálban keverje össze a húsgolyó többi hozzávalóját a kenyérrel, majd formázzon belőle kis golyókat. Nagy méretű serpenyőben melegítse fel a passata szószt, és amikor rotyogni kezd, helyezze bele a húsgolyókat, és főzze kb. 8 percen át, amíg a húsgolyók teljesen meg nem főnek. Oszlassa el a pizzatésztán a húsgolyókból és passata szószból álló keveréket. A tetejére tegye rá a mozzarellát és a bazsalikomleveleket. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a pizza megsült, vegye ki a pizzasütőből, szórja rá a parmezánforgácsokat és a friss petrezselymet a tetejére, és locsolja meg ízlés szerint chiliolajjal.

Prosciuttóval és bivalymozzarellával

Hozzávalók

50 g paradicsomos pizzaszósz (passata)
55 g vékony szeletekre vágott prosciutto
30 g friss bivalymozzarella, darabokra tépve
Extraszűz olívaolaj

Elkészítés

Kanállal szedje a pizzatészta közepére a passata szószt, és a kanál hátával kifelé haladva egyenletesen oszlassa el. Tépje falatnyi darabokra a bivalymozzarellát, és oszlassa el egyenletesen a pizzatésztán. Helyezze rá a vékony szeletekre vágott prosciuttót a pizzatésztára.
Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a pizza megsült, vegye ki a pizzasütőből, és tálalás előtt locsolja meg olívaolajjal a tetejét.

Nápolyi

Hozzávalók

4 evőkanál paradicsomos pizzaszósz (passata)
60 g mozzarella sajt
8 sós kapribogyó
5 olajbogyó
4 szardellafilé
2 evőkanál olívaolaj
4 bazsalikomlevél
1 teáskanál oregánó
1 hámozott, aprított fokhagymagerezd

Elkészítés

Mossa meg, majd áztassa legalább 1 órán át vízben a sós kapribogyókat, majd csepegtesse le. Süsse meg a fokhagymát 1 evőkanál olívaolajban, amíg világos aranyszínű nem lesz, majd keverje bele a passata szószba. Kanállal szedje a pizzatészta közepére a szószt, és a kanál hátával kifelé haladva egyenletesen oszlassa el. Szórja meg oregánóval és a maradék olívaolajjal. Oszlassa el egyenletesen az olívaolajat, a kapribogyót és a bazsalikomleveleket a pizzán, és szórja a tetejére a mozzarella sajtot. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal.

Margherita

Hozzávalók

50 g paradicsomos pizzaszósz (passata)
60 g mozzarella sajt, vékony szeletekre vágva
4 bazsalikomlevél, darabokra tépve
1 evőkanál olívaolaj

Elkészítés

Kanállal szedje a pizzatészta közepére a passata szószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán. Locsolja meg a pizza tetejét olívaolajjal, és oszlassa el rajta egyenletesen a mozzarellát és a bazsalikomleveleket. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal

Háromsajtos

Hozzávalók

140 g cheddar sajt, reszelve
55 g Brie sajt
30 g Gruyére sajt hidegen, forgácsoláshoz
½ teáskanál zúzott fokhagyma
Chilipehely a meghintéshez

Elkészítés

Egyenletesen oszlassa el a cheddar sajtot és a fokhagymát a pizzatésztán. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a pizza megsült, tegye át egy vágódeszkára, és helyezze el rajta a kis szeletekre vágott brie sajtot. Zöldséghámozó használatával forgácsolja a tetejére a Gruyére sajtot. Végezetül szórjon rá egy csipetnyi chilipelyhet.

Puttanesca

Hozzávalók

256 g paradicsomos pizzaszósz (passata)
80 g mozzarella sajt, tépve
6–8 olajbogyó
3 bazsalikomlevél, tépve
1 chili, vékony szeletekre vágva
½ gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 evőkanál olívaolaj
4 teáskanál sós kapribogyó
½ teáskanál szárított oregánó
Fekete bors

Elkészítés

Áztassa vízben a sós kapribogyókat legalább 1 órán át, majd csepegtesse le. Lábasban főzze meg a fokhagymát, a chilit, a kapribogyót és az olajbogyót 1 evőkanál olívaolajban, amíg a fokhagyma el nem kezd barnulni. Kanállal szedje a pizzatészta közepére a passata felét, és a kanál hátával kifelé haladva egyenletesen oszlassa el. Helyezze rá a mozzarellát, egy kis mennyiségű oregánót, és locsolja meg egy kevés olívaolajjal. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha elkészült, vegye ki a pizzát a pizzasütőből, tegye rá a kész pizzára a lábasban készített keveréket, valamint egy kis bazsalikomot, majd hintse meg őrölt fekete borssal.

Sajtos-fokhagymás kenyér

Hozzávalók

Reszelt parmezán sajt (ízlés szerint)
Reszelt mozzarella sajt (ízlés szerint)
2 zúzott fokhagymagerezd
2 evőkanál lágy sózott vaj
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Keverje össze egy tálban a fokhagymát és a vajat. Oszlassa el a tészta tetején a vajat és a fokhagymát, majd szórja meg parmezánnal és mozzarellával az ízesítéshez. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a kenyér megsült, vegye ki a pizzasütőből, és tálalás előtt hintse meg sóval és borssal a tetejét.

Fahéjas tekercs desszertpizza

Hozzávalók

A fahéjas krémhez:

112 g lágy vaj
85 g barnacukor
70 g zabpehely
3 teáskanál fahéj

A krémsajtos bevonathoz:

105 g porcukor
57 g szoba-hőmérsékletű krémsajt
4 evőkanál sótlan vaj
½ teáskanál vaníliakivonat

Elkészítés

Egy tálban keverje össze a vajat, a barnacukrot, a zabpelyhet és a fahéjat. Vékonyan kenje meg vele a pizzatészta tetejét. Szükség szerint szórja meg még több barnacukorral. Csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. A mázhoz keverje össze a vajat és a krémsajtot. Adja hozzá a porcukrot és a vaníliát, és csorgassa a pizzára. Ha túl sűrű a csorgatáshoz, egyszerűen melegítse fel mikrohullámú sütőben.

Csokoládépasztillás desszertpizza

Hozzávalók

230 g krémsajt
60 g csokoládépasztilla
4 evőkanál cukor
1 teáskanál vaníliakivonat

Az édes morzsás feltéthez:

75 g kristálycukor
47 g univerzális liszt
2 evőkanál olvasztott vaj
2 evőkanál barna cukor
¼ teáskanál vaníliakivonat

Elkészítés

Szórja meg egyenletesen a pizzatésztát ½ bögre csokoládépasztillával. Melegítse fel a krémsajtot, amíg meg nem olvad, majd adja hozzá a 4 evőkanál cukrot és a vaníliát. Alaposan keverje el. Öntse rá a krémsajtos keveréket a tésztára és a csokoládépasztillákra, és egy kanál hátuljával oszlassa el egyenletesen. Szórja rá a maradék csokoládépasztillát. Az édes morzsához egy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot és a barnacukrot. Olvassza meg a vajat és a vaníliakivonatot, és öntse bele a lisztes keverékbe, majd villa használatával keverje össze a hozzávalókat. Az édes morzsás feltétben kis méretű csomóknak kell kialakulniuk. Szórja meg a pizzát az édes morzsával, csúsztassa rá a pizzát a pizzakőre, és süsse 1 percig, vagy amíg a pizza széle barnára nem sül, a sütési idő felénél pedig forgassa el 180 fokkal. Ha a pizza megsült, vegye ki a pizzasütőből

Fekete borsos steak spárgaszálakkal

Hozzávalók

2 x 200 g bélszín steak (2 cm vastag)
1 csomag spárga előkészítve
2 evőkanál repceolaj
Só és fekete bors, ízlés szerint

Elkészítés

Helyezzen egy öntöttvas serpenyőt a pizzasütőbe, és melegítse elő 4–6 percig.
Amíg a készülék előmelegszik, kenje meg a steakeket ½ evőkanál repceolajjal, majd ízlés szerint fűszerezze sóval és fekete borssal. Helyezze a spárgaszálakat a maradék repceolajba, majd fűszerezze sóval és fekete borssal.
Amikor a sütő készen áll, helyezze a steakeket a serpenyőbe, és helyezze vissza a sütőbe.
2 percenként fordítsa meg és forgassa el a steakeket, hogy biztosan egyenletesen süljenek át. Ezt háromszor végezze el (összesen 6 percen át), majd vegye ki a sütőből, hogy közepesen átsütött steaket kapjon. Ellenőrizze, hogy a steakszeletek a kívántnak megfelelő mértékben átsültek-e.
Közben helyezze a spárgaszálakat az öntött vas serpenyőbe, majd helyezze a sütőbe. Süsse 4 percen át, amíg a spárga át nem sül. Azonnal tálalja a steakszeletekkel és a választott szósszal.

Szójás-mézes lazacfilé

Hozzávalók

2 friss lazacfilé
1 lime (reszelt héja és leve)
2 evőkanál vaj
2 evőkanál méz
2 evőkanál repceolaj
1 evőkanál friss petrezselyem (aprítva)
2 teáskanál szójaszósz
1 teáskanál gyömbér (aprítva)
1 teáskanál fokhagyma (aprítva)
1 teáskanál só
1 teáskanál őrölt fekete bors

Elkészítés

A sütő előmelegítése közben a lazac és a vaj kivételével keverje össze a hozzávalókat egy tálban, és alaposan keverje össze őket a pác elkészítéséhez. Helyezze a lazacfiléket a tálba, és alaposan kenje be őket a páccal.
Amikor a sütő készen áll, helyezze a lazacfiléket egy öntöttvas serpenyőbe, és tegye a sütőbe. Süsse összesen 5 percig a lazacot, és a felénél fordítsa meg. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsült-e a lazac.
A lazac sütése közben öntse a maradék pácot egy kis méretű lábasba, és körülbelül 2 percen át forralja, majd vegye le a tűzhelyről, és a szósz elkészítéséhez keverje hozzá a vajat. Azonnal tálalja a szósszal és a választott körettel.

Citromos-kakukkfüves karaj

Hozzávalók

2 nagy darab karaj
6 gerezd hámozott és aprított fokhagyma
½ citrom reszelt héja és leve
1 evőkanál friss kakukkfűlevél aprítva
1 evőkanál olívaolaj
½ evőkanál vaj
½ teáskanál só
¼ teáskanál fekete bors

Elkészítés

Miközben a sütő előmelegszik, keverje össze a fokhagymát, a kakukkfüvet, az olívaolajat, a fekete borsot, a sót, a citrom levét és a citrom héját. Bőségesen kenje be a páccal a karajt, és pihentesse 20 percen át.
Amikor a sütő készen áll, helyezze a karajt egy öntöttvas serpenyőbe, és tegye a sütőbe. 4 perc elteltével óvatosan fordítsa meg a karajszeleteket, majd süsse őket további 2 percig. Vegye ki a karajszeleteket, öntse le őket a maradék páccal, majd süsse további 2 percig. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy átsült-e a karaj. Azonnal tálalja a választott körettel.

Grillcsirkés-őszibarackos saláta mézes-mustáros mártással

Hozzávalók

75 g pirított mandula
50 g friss rukkola
4 csirkemell
3 őszibarack (mag nélkül, gerezdekre vágva)
½ meghámozott és apróra vágott lilahagyma
Kis marék friss bazsalikom (aprítva)
Kis marék friss menta (aprítva)
Só és bors, ízlés szerint

A mártáshoz:

60 ml olívaolaj
2 teáskanál balzsamecet
1 teáskanál citromlé
1 teáskanál dijoni mustár
½ teáskanál méz
Egy csipet só

Elkészítés

Az előmelegedés végeztével helyezze a csirkemelleket egy öntöttvas serpenyőbe, és helyezze be a sütőbe. 4 perc elteltével fordítsa meg a csirkemelleket, majd süsse őket további 4 percig. Ellenőrizze, hogy átsült-e a csirkehús, majd helyezze az őszibarackgerezdeket a serpenyőbe, és további 2 percig folytassa a sütést. Állítsa össze a salátát, és azonnal tálalja mézes-mustáros mártással meglocsolva.

Megjegyzések:

Gyártó:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA.

petra-electric.com

©Petra Trademark.
Minden jog fenntartva.

CD071221/MD121021/V1