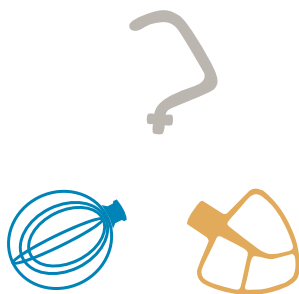




Modern Baking Basics
by Su Vössing

KitchenAid



Podstawy nowoczesnego pieczenia

autorka: Su Vössing



Wszystkie przepisy zaprezentowane w niniejszej publikacji zostały opracowane i dostosowane pod kątem trzech różnych modeli mikserów stojących KitchenAid – **MAŁEGO, ŚRĘDNIEGO I DUŻEGO.**

MAŁY

Nie zajmuje dużo miejsca i doskonale nadaje się do przygotowywania mniejszych ilości jedzenia. Idealny do małych kuchni oraz dla tych, którzy cenią sobie minimalizm.



ŚREDNI

Tradycyjny rozmiar – doskonały do codziennego gotowania. Przełomowy mikser stojący, podziwiany przez wiele pokoleń amatorów domowego gotowania.



DUŻY

Mikser o dużej pojemności, doskonały do przygotowywania jedzenia dla większej liczby osób. Stworzony z myślą o kuchniach profesjonalnych, a także regularnym przygotowywaniu większych ilości jedzenia w domu.



KitchenAid

Spis treści

Wskazówki dotyczące pieczenia	od strony 8
Niezbędnik amatora pieczenia.....	strona 13
Podstawowe ciasta chlebowe 1	strona 15
Podstawowe ciasta chlebowe 2	strona 17
Podstawowe ciasta na słodko 1	strona 19
Podstawowe ciasta na słodko 2	strona 21
Podstawowe przepisy na kremy.....	strona 23
30 przepisów	od strony 27
Biografia Su Vössing.....	strona 86
Informacje redakcyjne	strona 88



Legenda, która nie boi się ciężkiej pracy!

To ogromny zaszczyt i wielka przyjemność przekazać w Państwa ręce tę książkę kucharską. Receptury, które wybrałam są najlepsze z najlepszych i tworzą kolekcję prostych, praktycznych i wyjątkowo przydatnych przepisów, które są owocem wielu godzin gotowania z pomocą miksera stojącego KitchenAid. „Podstawy nowoczesnego pieczenia” to książka pełna pyszności do przygotowywania i delektowania się na co dzień.

W mikserze stojącym KitchenAid najbardziej lubię łatwość przygotowywania ciast i deserów. To z myślą o nich powstał KitchenAid, a tym, co naprawdę cenię, jest nie tylko smak i konsystencja niekończącej się listy potraw, które potrafi przygotować, ale również powtarzalna jakość, która gwarantuje, że przysmaki serwowane przeze mnie każdego dnia są niezmiennie doskonałe.

Z zaskoczeniem zauważyłam, że wielu moich znajomych, którzy również mają w domu miksery stojące KitchenAid, nie wykorzystują w pełni możliwości tego kultowego, eleganckiego urządzenia kuchennego, używając go jedynie do prostych zadań. Gdy pytam o przyczynę takiego stanu rzeczy, często odpowiadają, że nie mają dostępu do wystarczającej liczby przepisów lub nie są one sprawdzone.

Od 2012 roku pracuję dla niemieckiego oddziału kanału telezakupów QVC. W tym czasie napisałam ponad 15 książek na temat gotowania i pieczenia, kładąc szczególny nacisk na różnorodne możliwości miksera stojącego KitchenAid. Po stworzeniu przeszło 2500 przepisów z ręką na sercu mogę powiedzieć, że jeszcze nie wyczerpałam wszystkich pomysłów. Wprost przeciwnie: fantastyczna jakość efektów pobudza moją wyobraźnię i kreatywność, zachęcając do dalszej pracy.

Szefową kuchni zostałam 40 lat temu, gotując od podstaw i ucząc się fachu w restauracjach z gwiazdkami Michelin na całym świecie, a także uczestnicząc w wielu szkoleniach z zaawansowanego cukiernictwa. To tam przekonałam się, że w większości kuchni i pracowni cukierniczych korzysta się z mikserów stojących KitchenAid. Z zawodowego punktu widzenia uważam, że to największy komplement dla urządzenia kuchennego.

Życzę Państwu fantastycznej zabawy z mikserem KitchenAid i z tą książką!

Su Vossing

Wskazówki dotyczące pieczenia

Piekarnik

Piekarniki różnią się od siebie, mogą również znacząco różnić się temperaturą. Podane przeze mnie temperatury pieczenia należy traktować orientacyjnie. Przed pieczeniem ciast, biszkoptów, ciasteczek i placków należy nagrzewać piekarnik przynajmniej przez 20 minut. Przy pieczeniu chleba najlepszy czas nagrzewania to 30–40 minut. W przypadku korzystania z kamienia lub naczynia żeliwnego należy pamiętać o uprzednim nagraniu go w piekarniku.

Formy z powłoką nieprzywierającą

Formy z powłoką nieprzywierającą należy myć jedynie w ciepłej wodzie, przy użyciu miękkiej gąbki, a następnie wycierać do sucha bawełnianą lub lnianą ściereczką. Ściereczki z mikrofibry, twarde szczotki, druciane zmywaki, a nawet agresywne detergenty mogą uszkodzić powłokę. To z kolei może powodować przywieranie wypieków do formy lub blachy.

Bitą śmietaną

Aby bita śmietana była naprawdę lekka i puszysta, przed ubijaniem należy dobrze schłodzić zarówno dzieżę miksera, jak i śmietanę, co zagwarantuje niezawodny efekt i skróci czas ubijania. Ubijanie należy zaczynać od najwolniejszych obrotów, a następnie stopniowo je zwiększać. Niezbędne jest też regularne zatrzymywanie miksera i sprawdzanie, czy śmietana osiągnęła pożądaną konsystencję.

Piana z białek

Za każdym razem należy upewnić się, że białka nie zawierają choćby śladowych ilości żółtka – w takim przypadku nie ubijają się na sztywno. Dodanie do białek szczypty soli lub kilku kropel soku z cytryny przyspieszy ubijanie. Ważne jest też, aby zarówno dzieża, jak i końcówka do ubijania były nieskazitelnie czyste i odtłuszczone.

Drożdże

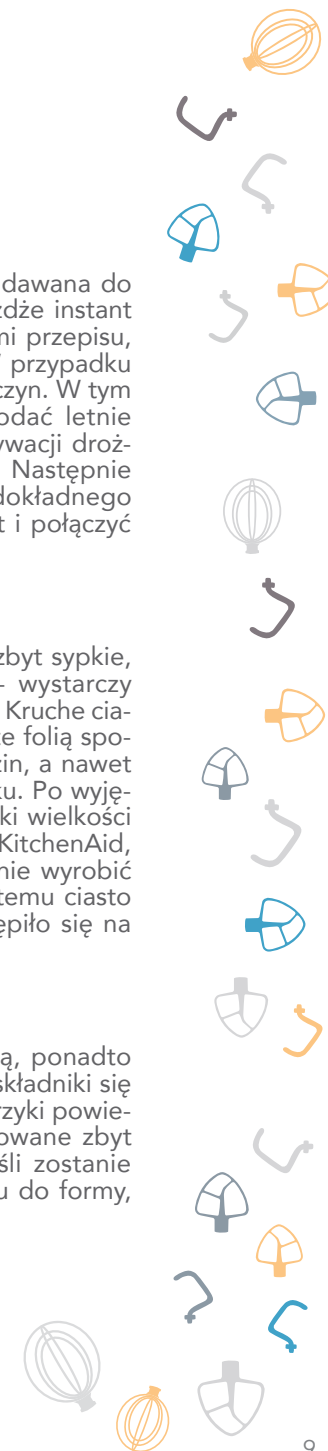
Drożdże uwielbiają ciepło. Właśnie dlatego dodawana do nich woda lub mleko powinny być letnie. Drożdże instant można od razu łączyć z pozostałymi składnikami przepisu, bez konieczności przygotowywania zaczynu. W przypadku drożdży świeżych najlepiej jest przygotować zaczyn. W tym celu należy pokruszyć drożdże do słoika i dodać letnie mleko lub wodę. Aby przyspieszyć proces aktywacji drożdży, do zaczynu można dodać szczyptę cukru. Następnie należy zakręcić słoik i potrząsać nim aż do dokładnego wymieszania składników, odstawić na 10 minut i połączyć z pozostałymi składnikami.

Ciasto kruche

Jeśli ciasto kruche (słodkie lub wytrawne) jest zbyt sypkie, prawdopodobnie zawiera zbyt mało płynu – wystarczy dodać 1–3 łyżki stołowe zimnej wody mineralnej. Kruche ciasto będzie o wiele lepsze, jeśli zostanie owinięte folią spożywczą i umieszczone w lodówce na kilka godzin, a nawet na jeden lub dwa dni – wówczas nabierze smaku. Po wyjęciu ciasta z lodówki należy pokroić je na kawałki wielkości orzecha włoskiego, przełożyć do dzieży miksera KitchenAid, odczekać około 15 minut, a następnie ponownie wyrobić ciasto za pomocą mieszadła płaskiego. Dzięki temu ciasto będzie łatwe do wałkowania i nie będzie strzępiło się na brzegach.

Ciasto piaskowe

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową, ponadto istotne jest, aby przestać miksować, gdy tylko składniki się łączą. Jeśli po upieczeniu w cieście są pęcherzyki powietrza, oznacza to, że składniki ciasta były miksowane zbyt długo. Wskazówka: ciasto lepiej wyrośnie, jeśli zostanie odstawione na około 20–30 minut po przelaniu do formy, a następnie upieczone.



Jak uratować zbyt suche ciasto

Jeśli ciasto jest suche i się kruszy, oznacza to, że piekło się zbyt długo. W takiej sytuacji należy nakłuć ciasto za pomocą drewnianego patyczka, a następnie zalać je sokiem owocowym lub syropem domowym. Voilà – pyszne, wilgotne ciasto!

Wałkowanie ciasta

Ciasto kruche oraz ciasto na ciasteczka najlepiej jest wałkować między dwoma kawałkami folii spożywczej. W przypadku ciast klejących (takich jak ciasto na kruszonkę craquelin) należy użyć dwóch arkuszy papieru do pieczenia.

Zamienniki jajek

- 1 jajko = ½ rozgniecionego banana
- 1 jajko = 1 łyżeczka siemienia lnianego namoczonego w 1 łyżce stołowej wody
- 1 jajko = 30 g przecieru jabłkowego
- 1 jajko = 1 łyżka stołowa masła orzechowego
- 1 jajko = 1 łyżeczka nasion chia namoczonych w 20–30 g wody

Szczerze mówiąc, uwielbiam smak prawdziwych jajek w moich wypiekach i rzadko korzystam z alternatyw.

Mleko

Mleko krowie można zastąpić dowolnym alternatywnym produktem z orzechów lub zbóż, jednak może to znacząco wpłynąć na smak potrawy. Należy o tym pamiętać przy wypróbowywaniu alternatyw.

Cukier

Biały cukier można zastąpić cukrem trzcinowym lub kokosowym w ilości podanej w przepisie, można też użyć cukru brzoźowego (ksylitolu). Stosując wspomniane zamienniki cukru, osiągam znakomite efekty. Zwykle zmniejszam ilość cukru o jedną czwartą, jeśli zastępuję go ksylitolem, jednak najlepiej jest samodzielnie poeksperymentować, aby dojść do optymalnej ilości.

Gorący tłuszcz do głębokiego smażenia

Aby sprawdzić, czy olej osiągnął właściwą temperaturę, należy zanurzyć w nim rączkę drewnianej łyżki. Jeśli na powierzchni pojawią się niewielkie bąbelki, oznacza to, że olej jest wystarczająco rozgrzany.

Rodzaje mąki

Do lekkich i delikatnych wypieków zalecam zwykłą mąkę (typ 405).

Aby wypieki były nieco cięższe, do każdego przepisu można użyć tej samej ilości mąki luksusowej (typ 550) lub mąki orkiszowej (630).

A dla tych, którzy chcą spróbować czegoś nowego, mam następujące propozycje:

Mąka z pszenicy kamut może zastąpić mąkę luksusową lub orkiszową (w tej samej ilości).

Mąka z płaskurki może zastąpić mąkę luksusową lub orkiszową (w tej samej ilości).

Mąką z samopszy można zastąpić inne rodzaje mąki (wówczas należy zmniejszyć ilość o połowę), jednak mąka ta przyjmuje mniej wody, przez co ciasto może być dość twarde.

Lubię eksperymentować także z innymi interesującymi rodzajami mąki:

mąką konopną, mąką z siemienia lnianego, mąką migdałową, mąką z nasion słonecznika, mąką z nasion chia, mąką gryczaną itp.

Ważne: stosując podane mąki alternatywne, należy nimi zastąpić 20–30% podanej w przepisie ilości mąki.





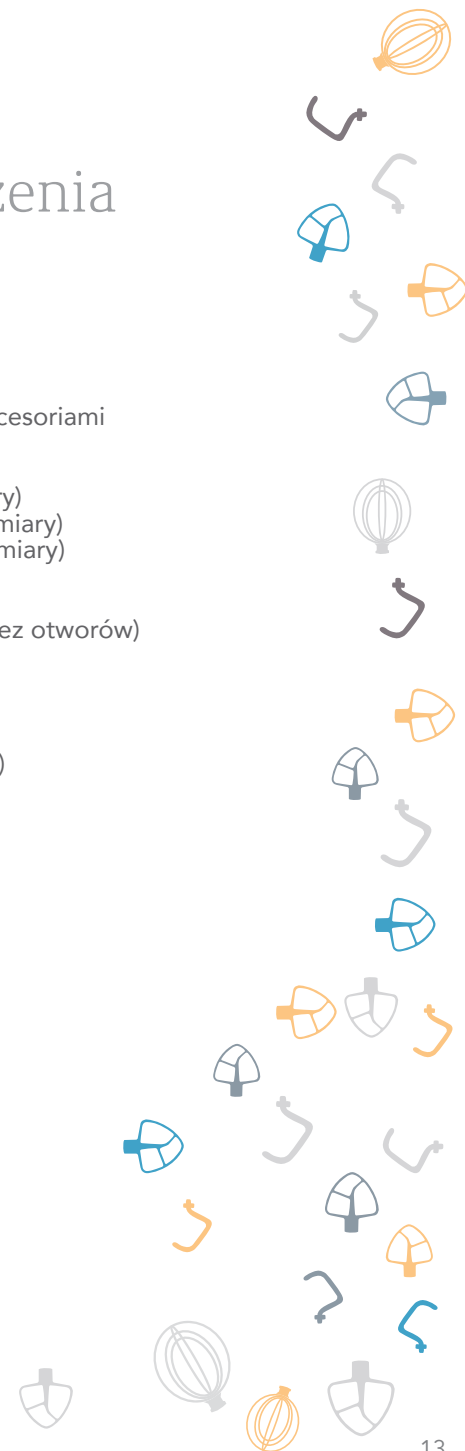
Niezbędnik amatora pieczenia

Mikser stojący KitchenAid z akcesoriami
Dokładna waga kuchena
Sitka (różne rozmiary)
Metalowe kratki (różne rozmiary)
Formy do pieczenia (różne rozmiary)
Blachy do pieczenia (różne rozmiary)
Okrągłe foremki do ciastek

Drewniane łyżki (z otworami, bez otworów)
i drewniany widelec
Trzepaczka
Szpatułka
Skrobak do ciasta
Pędzle (silikonowe lub z włosia)
Tylki
Rękawy cukiernicze

Dokładny minutnik kuchenny
Słoiki z nakrętkami
Miarki
Papier do pieczenia
Folia spożywcza
Noże (różne rozmiary)
Nożyczki kuchenne
Nóż ząbkowany

Deska do krojenia
Wałki do ciasta
Chochla lub głęboka łyżka
Patyczki drewniane
Łyżki z miarką
Miski (różne rozmiary)
Łopatka
Patera



Podstawowe ciasta chlebowe 1

UŻYJ TYCH SAMYCH ILOŚCI SKŁADNIKÓW DLA MAŁEGO,
ŚREDNIEGO I DUŻEGO ROZMIARU MIKSERA

- ① **PODSTAWOWE CIASTO NA BIAŁE PIECZYWO**
500 g białej luksusowej mąki chlebowej (typ 550)
lub białej mąki orkiszowej (typ 630)
1 opakowanie drożdży instant (7 g)
320 g letniej wody
12 g soli morskiej
- ② **CIASTO NA PIECZYWO KANAPKOWE (LUB TOSTOWE)**
500 g białej luksusowej mąki chlebowej (typ 550)
lub białej mąki orkiszowej (typ 630)
1 opakowanie drożdży instant (7 g)
250 g letniej wody
70 g ciepłego mleka
12 g soli morskiej
- ③ **CIASTO NA PIECZYWO ŚRÓDZIEMNOMORSKIE**
500 g białej luksusowej mąki chlebowej (typ 550)
lub białej mąki orkiszowej (typ 630)
1 opakowanie drożdży instant (7 g)
280 g letniej wody
40 g oliwy z oliwek
12 g soli morskiej



Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrabiać ciasto za pomocą haka przez przynajmniej 4–5 minut (prędkość 2–4).

Po wyrobieniu przykryć ciasto i pozostawić w dzieży na 20 minut. Wyłożyć ciasto na oprószonej mąką stolnicę i dłońmi uformować kwadrat. Zawinąć górny brzeg do wewnątrz, to samo powtórzyć z brzegiem dolnym i bocznymi brzegami. Następnie postępować zgodnie z danym przepisem.





Podstawowe ciasta chlebowe 2

①

CIASTO NA PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE
SKŁADNIKI NA STRONIE 49

Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrobić ciasto za pomocą haka (prędkość 2–4). Przykryć i odstawić na 20 minut. Ciasto można wykorzystać do wypieku bajgli lub bułeczek albo upiec w formie do chleba.



②

CIASTO NA PIECZYWO SŁODKIE
SKŁADNIKI NA STRONACH 43, 69

Drożdże pokruszyć do słoika, dodać ciepłe mleko, zakręcić słoik, wstrząsając do wymieszania składników, a następnie pozostawić na 10 minut. Pozostałe składniki i zaczyn umieścić w dzieży miksera, a następnie wyrabiać przez przynajmniej 4–5 minut za pomocą haka (prędkość 2–4), aż do uzyskania sprężystego ciasta drożdżowego. Po zakończeniu przykryć ciasto i pozostawić w dzieży na 30 minut. Z tego ciasta można przygotować chałkę, słodkie bułeczki mleczone lub słodkie drożdżówki.



③

PEŁNOZIARNISTE CIASTO ORKISZOWE/RAZOWE
SKŁADNIKI NA STRONIE 63

Drożdże pokruszyć do słoika, dodać letnią wodę, zakręcić słoik, wstrząsając do wymieszania składników, a następnie pozostawić na 10 minut. Pozostałe składniki i zaczyn umieścić w dzieży miksera, a następnie wyrabiać przez przynajmniej 4–5 minut za pomocą haka (prędkość 2–4), aż do uzyskania pożądanej konsystencji ciasta drożdżowego. Ciasto można piec w okrągłej formie, formie na babkę, naczyniu żaroodpornym lub na blasze.





Podstawowe ciasta na słodko 1

①

CIASTO KRUCHE
SKŁADNIKI NA STRONIE 41

Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i za pomocą mieszadła płaskiego przygotować ciasto kruche (prędkość 2–4). Uformować kulę lub kwadrat, zawinąć w folię spożywczą i umieścić w lodówce na co najmniej 2 godziny (w miarę możliwości na dłużej). Ciasto można wykorzystać do wielu wypieków na słodkim kruchym spodzie: tart, ciast na blasze, ciasteczek i nie tylko.



②

CIASTO PIASKOWE
SKŁADNIKI NA STRONACH 31, 39

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i mieszać za pomocą końcówki do ubijania (prędkość 2–4) do połączenia składników, nie dłużej. Ciasto można wykorzystać do dowolnych wypieków z owocami lub jako bazę dla babeczek owocowych.



③

CIASTO NA KRUSZONKĘ
SKŁADNIKI NA STRONACH 31, 79

Aby przygotować ciasto na kruszonkę, należy umieścić składniki w dzieży miksera i wyrobić ciasto za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2). Ciastem można również wylepić formę, aby pełniło rolę kruchego spodu. Kruszonkę można także upiec na blasze, a następnie posypać nią deser.





Podstawowe ciasta na słodko 2

①

CIASTO NA KRUSZONKĘ CRAQUELIN
300 g brązowego cukru
300 g masła w temperaturze pokojowej
300 g zwykłej mąki (typ 405)

Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrobić gładkie ciasto za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2–4). Cienko rozwałkować ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i włożyć na 30 minut do zamrażarki, po wyjęciu odczekać chwilę, a następnie wyciąć żądany kształt. Skrawki ciasta można zebrać i ponownie rozwałkować. To ciasto można wykorzystać do przygotowania ptysiów lub eklerków – należy je umieścić na nich przed pieczeniem. Można też wykorzystać je jako chrupiące zwieńczenie ciasta owocowego lub słodkiego pieczywa. Ciasto można przechowywać w zamrażarce nawet przez kilka tygodni.



②

CIASTO PARZONE
SKŁADNIKI NA STRONACH 45, 51

Wodę, masło, cukier i sól doprowadzić do wrzenia w rondlu, energicznie wmieszać mąkę za pomocą twardej trzepaczki i gotować przez 2–3 minuty, ubijając drewnianą łyżką, aż na dnie rondla powstanie biała warstwa. Przełożyć do dzieży miksera i miksować przynajmniej przez 2 minuty za pomocą mieszadła płaskiego lub mieszadła ze zgarniaczem (prędkość 2). Następnie wbijać po jednym jajku, za każdym razem czekając, aż jajko połączy się z pozostałymi składnikami. Z ciasta parzonego można wypiekać dowolne ptysie i eklerki.



③

CIASTO NA PIEROGI
SKŁADNIKI NA STRONIE 59

Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i za pomocą mieszadła płaskiego wyrobić ciasto (prędkość 2–4). Z ciasta można przygotować pierogi z farszem mięsny, drobiowy, rybny, serowy lub warzywny. Doskonale nadaje się również do przygotowywania pysznych pasztecików.





Podstawowe przepisy na kremy

①

CRÈME PÂTISSIÈRE – BUDYŃ

500 g mleka UHT
125 g cukru
4 średnie jajka
50 g mąki kukurydzianej
½ tyżeczki pasty z ziarenkami wanilii

300 g mleka i cukier doprowadzić do wrzenia. W tym czasie miksować pozostałe mleko z jajkami w wysokim naczyniu. Dodać mąkę kukurydzianą. Po doprowadzeniu mleka z cukrem do wrzenia dodać mleko wymieszane z jajkami i energicznie ubijać ręcznie. Gotować na wolnym ogniu przez 3–4 minuty, ciągle mieszając. Przełąć do miski, przykryć folią spożywczą, umieszczając ją bezpośrednio na kremie. Crème pâtissière można przechowywać w lodówce w szczelnym pojemniku przez 2 tygodnie. Można go wykorzystać jako bazę dla wielu wyrobów cukierniczych.

②

CRÈME LÉGÈRE

300 g crème pâtissière
200 g bitej śmietany

Przełożyć crème pâtissière do dzieży miksera i miksować, aż do uzyskania gładkiej kremowej konsystencji, za pomocą końcówki do ubijania, stopniowo zwiększając prędkość od poziomu 2 do 6. Dodać bitą śmietanę i miksować z prędkością 2–4. Crème légère można wykorzystać jako nadzienie oraz do dekoracji.



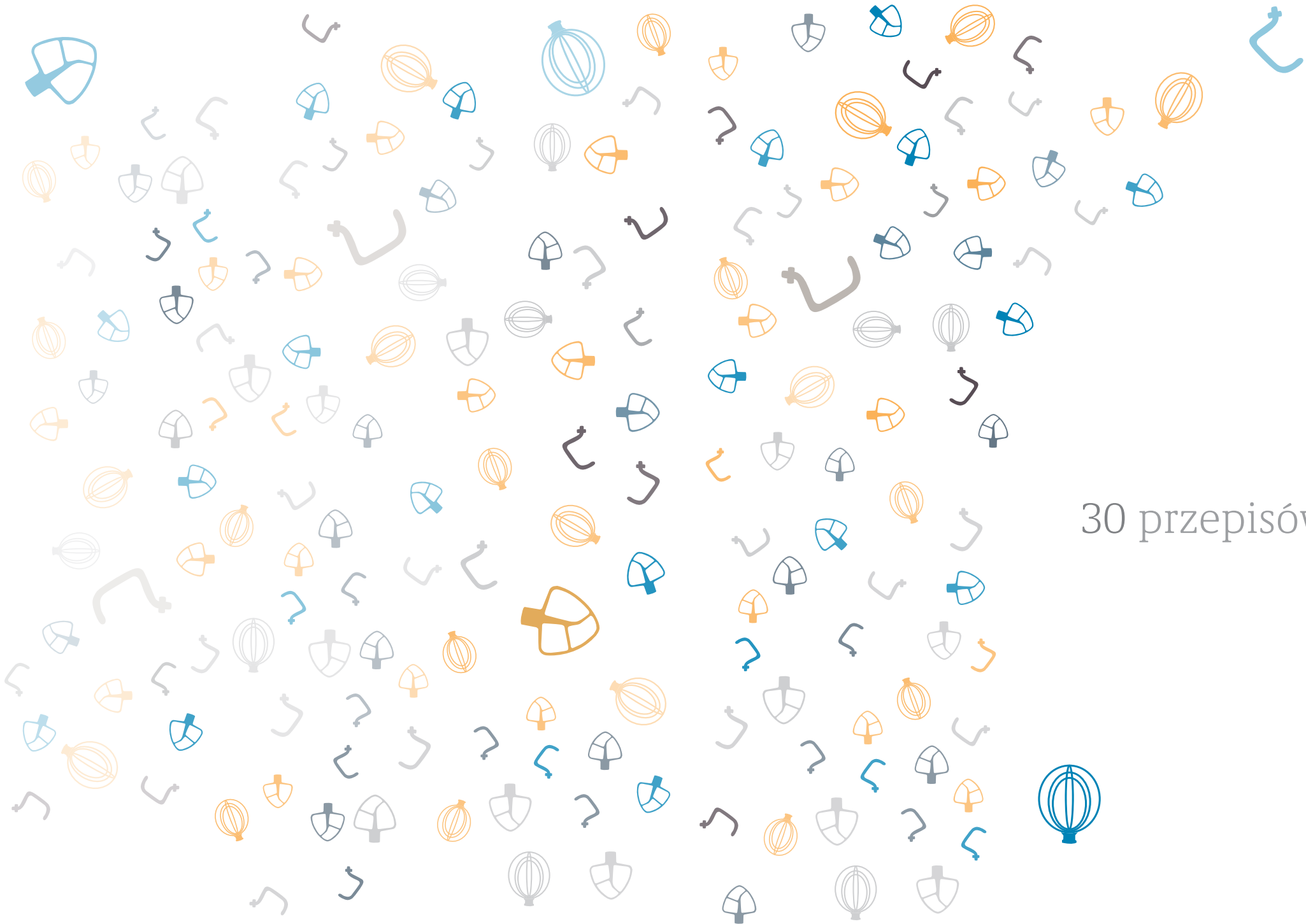
③

KREM MIGDAŁOWY – FRANGIPANE

150 g masła w temperaturze pokojowej
150 g cukru
2 średnie jajka
150 g zmielonych migdałów
75 g zwykłej mąki (typ 405)

Składniki umieścić w dzieży miksera, a następnie miksować przez przynajmniej 2–4 minuty za pomocą końcówki do ubijania (prędkość 2–4), aż do uzyskania kremowej konsystencji. Kremem migdałowym można nadziewać tartaletki, tort królewski i wiele innych ciast, które następnie są pieczone. Krem można przechowywać w lodówce w szczelnym pojemniku przez 2–3 tygodnie. Ważne: przed użyciem krem powinien stać przez 30 minut w temperaturze pokojowej.





30 przepisów





Babka

MAŁY = 16 PORCJI

CIASTO
250 g mleka
80 g rodzynek
500 g zwykłej mąki (typ 405)
1 opakowanie drożdży instant (7 g)
50 g masła w temperaturze pokojowej
2 duże jajka
10 g soli morskiej

ŚREDNI = 16 PORCJI

CIASTO
250 g mleka
80 g rodzynek
500 g zwykłej mąki
1 opakowanie drożdży instant
50 g masła
2 duże jajka
10 g soli morskiej

DUŻY = 16 PORCJI

CIASTO
250 g mleka
80 g rodzynek
500 g zwykłej mąki
1 opakowanie drożdży instant
50 g masła
2 duże jajka
10 g soli morskiej

Rozgrzać piekarnik do 220°C (z termoobiegiem).
Wnętrze formy na babkę wysmarować miękkim masłem.
Czas oczekiwania: 60–90 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty



Mleko i rodzynki umieścić w rondlu, delikatnie podgrzać i odstawić na 5 minut.

Następnie wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrabiać ciasto przez przynajmniej 4–5 minut za pomocą haka (prędkość 2–4).

Po wyrobieniu ciasto przełożyć na oprószoną mąką stolnicę i wyrabiać ręcznie przez 1 minutę, następnie uformować wałek i równomiernie ułożyć ciasto w formie na babkę, delikatnie dociskając. Postawić formę na drewnianej desce do krojenia, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 60–90 minut.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 20–22 minuty. Studzić w formie na metalowej kratce przez 5 minut, a następnie wyjąć z formy i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.



Bułeczki z rozmarynem i sezamem

MAŁY = 8 BUŁECZEK

CIASTO
250 g mąki orkiszowej
(typ 630)
250 g crème fraîche
1 średnie jajko
6 g soli morskiej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

POSYPKA
15 g listków rozmarynu
bez łyżek
70 g niełuskanych ziaren sezamu

ŚREDNI = 8 BUŁECZEK

CIASTO
250 g białej mąki
orkiszowej
250 g crème fraîche
1 średnie jajko
6 g soli morskiej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

POSYPKA
15 g listków rozmarynu
bez łyżek
70 g ziaren sezamu

DUŻY = 16 BUŁECZEK

CIASTO
500 g białej mąki
orkiszowej
500 g crème fraîche
2 średnie jajka
12 g soli morskiej
2 łyżeczki proszku
do pieczenia

POSYPKA
30 g listków rozmarynu
bez łyżek
140 g ziaren sezamu

Rozgrzać piekarnik do 220°C (z termoobiegiem), piec w 200°C (z termoobiegiem).
Wyłożyć 1–2 blachy papierem do pieczenia.
Czas pieczenia: 30–35 minut



Posiekać listki rozmarynu, umieścić je w płytkej miseczce z ziarnami sezamu i dobrze wymieszać.

Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i wyrobić gładkie ciasto za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2–4). Zatrzymać mikser, gdy tylko składniki dokładnie się połączą.

Za pomocą mokrej łyżki podzielić ciasto na 8 lub 16 porcji. Uformować każdą porcję w kulę (wilgotnymi dłońmi), a następnie obtoczyć w rozmarynie wymieszanym z ziarnami sezamu i przełożyć na przygotowaną blachę. Piec w nagrzanym piekarniku przez 30–35 minut, aż wierzch stanie się chrupiący.

Ciastka z rabarbarem

MAŁY = 4 CIASTKA

CIASTO

200 g mąki orkiszowej (typ 630)
100 g masła w temperaturze pokojowej
75 g cukru trzcinowego
2 średnie jajka
5 g proszku do pieczenia
40 g jogurtu
Szczypta soli morskiej

CIASTO NA KRUSZONKĘ
100 g białej mąki orkiszowej (typ 630)

50 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
50 g cukru trzcinowego

NADZIENIE

100 g cukru trzcinowego
500 g rabarbaru, pokrojonego na małe kawałki
1 łyżka stołowa zimnej wody
½ łyżeczki mąki kukurydzianej

ŚREDNI = 4 CIASTKA

CIASTO

200 g białej mąki orkiszowej
100 g masła
75 g cukru trzcinowego
2 średnie jajka
5 g proszku do pieczenia
40 g jogurtu
Szczypta soli morskiej

CIASTO NA KRUSZONKĘ

100 g białej mąki orkiszowej
50 g zimnego masła
50 g cukru trzcinowego

NADZIENIE

100 g cukru trzcinowego
500 g rabarbaru
1 łyżka stołowa zimnej wody
½ łyżeczki mąki

DUŻY = 8 CIASTKA

CIASTO

400 g białej mąki orkiszowej
200 g masła
150 g cukru trzcinowego
4 średnie jajka
10 g proszku do pieczenia
80 g jogurtu
2 szczypty soli morskiej

CIASTO NA KRUSZONKĘ

200 g białej mąki orkiszowej
100 g zimnego masła
100 g cukru trzcinowego

NADZIENIE

200 g cukru trzcinowego
1 kg rabarbaru
2 łyżki stołowe zimnej wody
1 łyżeczka mąki kukurydzianej

Rozgrzać piekarnik do 180°C (z termoobiegiem).

Natłuścić 4 (mały/średni) lub 8 (duży) karbowanych foremek do babeczek (o średnicy 13 cm, z wyjmowanym dnem), a następnie umieścić je w lodówce.

Czas pieczenia: 22–25 minut



Przygotować spód i kruszonkę zgodnie z instrukcją podaną na stronie 19.

Wyłożyć ciasto do foremek i równomiernie docisnąć za pomocą mokrej łyżki, spłaszczając na środku i delikatnie wypychając ciasto w górę po bokach. Foremki przełożyć na blachę, a następnie włożyć do lodówki na 15 minut.

Aby przygotować nadzienie, roztopić cukier w rondlu, nie mieszając. Dodać rabarbar i gotować na średnim ogniu przez 2–3 minuty. Wmieszać mąkę kukurydzianą, aby zagęścić nadzienie, a następnie odstawić do ostygnięcia.

Gotowe nadzienie przełożyć po równo do schłodzonych foremek. Delikatnie pościskać kruszonkę dłońmi i przykryć nią nadzienie z rabarbarem. Foremki włożyć do nagrzanego piekarnika, piec przez 22–25 minut, a następnie wyłożyć na metalową kratkę do ostygnięcia na 20 minut.



Tarta pomidorowa

MAŁY = 4 PORCJI

CIASTO

200 g białej mąki orkiszowej (typ 630)
40 g orzechów laskowych, grubo zmielonych
40 g sera żółtego, startego
30 g miękkich płatków owsianych
70 g oliwy z oliwek
1 duże jajko
½ łyżeczki soli morskiej

NA WIERZCH

500 g dużych pomidorów
200 g tapenady oliwkowej

DO DEKORACJI

Listki bazylii
1 łyżka stołowa czarnych oliwek bez pestek
Sól morską
Oliwa z oliwek

ŚREDNI = 4 PORCJI

CIASTO

200 g białej mąki orkiszowej
40 g orzechów laskowych
40 g sera żółtego
30 g płatków owsianych
70 g oliwy z oliwek
1 duże jajko
½ łyżeczki soli morskiej

NA WIERZCH

500 g dużych pomidorów
200 g tapenady oliwkowej

DO DEKORACJI

Listki bazylii
1 łyżka stołowa oliwek
Sól morską
Oliwa z oliwek

DUŻY = 8 PORCJI

CIASTO

400 g białej mąki orkiszowej
80 g orzechów laskowych
80 g sera żółtego
60 g płatków owsianych
140 g oliwy z oliwek
2 duże jajka
1 łyżeczka soli morskiej

NA WIERZCH

1 kg dużych pomidorów
400 g tapenady oliwkowej

DO DEKORACJI

Listki bazylii
2 łyżki stołowe oliwek
Sól morską
Oliwa z oliwek

Rozgrzać piekarnik do 190°C (z termoobiegiem).

Przełożyć ciasto do tortownicy (mały/średni = średnica 23 cm, duży = średnica 28 cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 25 minut, czas pieczenia: 22–25 minut (mały/średni), 25–28 minut (duży)



Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i wyrobić na sypkie ciasto za pomocą mieszałki płaskiego (prędkość 2–4). Przełożyć ciasto do formy i rozłożyć równomiernie, najpierw dłonią, a następnie spodem łyżki, delikatnie dociskając. Tortownicę włożyć do lodówki na 10 minut, a następnie upiec ciasto w nagrzanym piekarniku. Odstawić na metalową kratkę na 15 minut do ostygnięcia.

Pomidory umyć, osuszyć i pokroić na równe, średniej grubości plastry.

Formę położyć na drewnianej desce do krojenia, równomiernie posmarować ciasto tapenadą, a na wierzchu ułożyć plastry pomidora. Udekorować listkami bazylii i czarnymi oliwkami oraz doprawić solą morską i oliwą z oliwek.



Sernik

MAŁY = 6–8 PORCJI

SPÓD

100 g pokruszonych
ciastek
50 g roztopionego
masła

MASA SEROWA

3 płatki żelatyny
300 g pełnotłustego sera
śmietankowego
40 g cukru
200 g przecieru truskawkowego
100 g bitej śmietany

DO DEKORACJI

Owoce jagodowe
Kwiaty jadalne

ŚREDNI = 8–12 PORCJI

SPÓD

200 g pokruszonych
ciastek
100 g roztopionego
masła

MASA SEROWA

6 płatków żelatyny
600 g sera
śmietankowego
80 g cukru
400 g truskawek
200 g śmietany

DO DEKORACJI

Owoce jagodowe
Kwiaty jadalne

DUŻY = 8–12 PORCJI

SPÓD

200 g pokruszonych
ciastek
100 g roztopionego
masła

MASA SEROWA

6 płatków żelatyny
600 g sera
śmietankowego
80 g cukru
400 g truskawek
200 g śmietany

DO DEKORACJI

Owoce jagodowe
Kwiaty jadalne

Wyłożyć dno i boki tortownicy papierem do pieczenia
(mały = średnica 18–20 cm, średni/duży = średnica 23 cm).



Pokruszone ciastka wymieszać z masłem i wyłożyć nimi tortownicę. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

Serek i cukier umieścić w dzieży miksera, a następnie miksować przez przynajmniej 2 minuty za pomocą końcówki do ubijania (prędkość 2–6). Wmieszać przecier truskawkowy, ustawiając prędkość na poziomie 2.

Odcisnąć żelatynę, rozpuścić w 2 łyżkach stołowych gorącej (ale nie wrzącej) wody i wmieszać do masy serowej. Dodać śmietanę i miksować do połączenia składników.

Przelać masę do tortownicy i włożyć na noc do lodówki. Następnie wyjąć z formy i udekorować jagodami i kwiatami.



Chlebek z serem i szynką

MAŁY = 1 MAŁY BOCHENEK

250 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
40 g startego
sera ementalskiego
30 g szynki, pokrojonej w kostkę
5 g drobnej soli morskiej
½ opakowania drożdży
instant (4 g)
Szczypta nasion kminku
175 g letniej wody

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

500 g zwykłej mąki
80 g startego
sera ementalskiego
60 g szynki
10 g drobnej soli
morskiej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
½ łyżeczki nasion kminku
350 g wody

DUŻY = 1 BOCHENEK

500 g zwykłej mąki
80 g startego
sera ementalskiego
60 g szynki
10 g drobnej soli
morskiej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
½ łyżeczki nasion kminku
350 g wody

Rozgrzać piekarnik do 230°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 65 minut

Czas pieczenia: 20–23 minuty (mały/średni), 25–30 minut (duży)



Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrabiać ciasto przez przynajmniej 4–5 minut za pomocą haka (prędkość 2–4). Przykryć ciasto i odstawić do wyrośnięcia na 20 minut.

Następnie przełożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę i zawinąć górny brzeg do środka. To samo zrobić z dolnym i bocznymi brzegami. Dzięki temu ciasto będzie bardziej sprężyste.

Uformować z ciasta wałek o długości około 30 cm, wyłożyć na blachę łączeniem do dołu i za pomocą skrobaka do ciasta lub noża przekroić ciasto na środku, około 4–5 cm w głąb od góry i od dołu, tak aby nie rozpadło się na dwa kawałki. Oprószyć powstałe paski ciasta mąką i zapleść, aby otrzymać warkocz. Przykryć ściereczką i odstawić na 45 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Piec w nagrzanym piekarniku, aż skórka zbrązowieje. Ostudzić na metalowej kratce. Chlebek doskonale nadaje się do zapiekania w tosterze.

Tarta z jabłkami i gruszkami

MAŁY = 8 PORCJI

SPÓD
200 g białej mąki orkiszowej (typ 630)
100 g miękkiego masła
75 g cukru trzcinowego
40 g jogurtu
2 duże jajka
5 g proszku do pieczenia
Szczypta soli morskiej

NADZIENIE
4–5 jabłek
1 gruszka
Cukier puder do posypania

ŚREDNI = 8 PORCJI

SPÓD
200 g białej mąki orkiszowej
100 g miękkiego masła
75 g cukru trzcinowego
40 g jogurtu
2 duże jajka
5 g proszku do pieczenia
Szczypta soli morskiej

NADZIENIE
4–5 jabłek
1 gruszka
Cukier puder

DUŻY = 16 PORCJI

SPÓD
400 g białej mąki orkiszowej
200 g miękkiego masła
150 g cukru trzcinowego
80 g jogurtu
4 duże jajka
10 g proszku do pieczenia
2 szczypty soli morskiej

NADZIENIE
9–10 jabłek
1 lub 2 gruszki
Cukier puder

Rozgrzać piekarnik do 200°C (z termoobiegiem).
Wyłożyć tortownicę (mały/średni = średnica 30 cm) lub blachę (duży) papierem do pieczenia.
Czas pieczenia: 32–35 minut (mały/średni), 45–50 minut (duży)



Przygotować ciasto na spód, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 19.

Zanurzyć szpatułkę lub spód łyżki w zimnej wodzie i równomiernie rozprowadzić ciasto.

Jabłka obrać ze skórki, podzielić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne, a następnie pokroić na cienkie, równe kawałki. Ułożyć kawałki jabłek na okrągło, tak aby nachodziły na siebie, zaczynając od zewnątrz. Na środku zostawić miejsce na gruszkę.

Odkroić i wyrzucić jedną trzecią gruszki od spodu. Obrąć połowę skórki z pozostałej części gruszki, tak aby powstał wzór w paski. Usunąć gniazdo nasienne za pomocą łyżeczki do wykrawania. Położyć gruszkę na spodzie ciasta.

Uzpełnić pozostałą przestrzeń kawałkami jabłek. Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika i piec, aż będzie gotowe. Wyjąć z piekarnika, a następnie włączyć tryb grillowania w piekarniku (średni stopień). Posypać ciasto cukrem pudrem i włożyć z powrotem do piekarnika. Pozostawić na 3–5 minut, aż cukier się skarmelizuje, uważając, aby się nie przypalił.

Tartaletki truskawkowe

MAŁY = 6 TARTALETEK

CIASTO KRUCHE
300 g zwykłej mąki (typ 405)
Szczypta sody oczyszczonej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Szczypta soli morskiej
125 g zimnego masła,
pokrojonego w kostkę
110 g cukru
1 duże jajko
1–2 łyżki stołowe zimnej
wody mineralnej

NADZIENIE
250 g zimnego serka mascarpone
250 g zimnej
bitej śmietany
(zawartość tłuszczu 32–35%)
30 g cukru
Odrobina pasty
z ziarenkami wanilii
30–40 truskawek

ŚREDNI = 6 TARTALETEK

CIASTO KRUCHE
300 g zwykłej mąki
Szczypta sody oczyszczonej
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
Szczypta soli morskiej
125 g zimnego masła
110 g cukru
1 duże jajko
1–2 łyżki stołowe
wody mineralnej

NADZIENIE
250 g serka mascarpone
250 g bitej śmietany
(zawartość tłuszczu
32–35%)
30 g cukru
Odrobina pasty
z ziarenkami wanilii
30–40 truskawek

DUŻY = 12 TARTALETEK

CIASTO KRUCHE
600 g zwykłej mąki
2 szczypty sody oczyszczonej
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
2 szczypty soli morskiej
250 g zimnego masła
220 g cukru
2 duże jajka
2–4 łyżki stołowe
wody mineralnej

NADZIENIE
500 g serka mascarpone
500 g bitej śmietany
(zawartość tłuszczu
32–35%)
60 g cukru
Odrobina pasty
z ziarenkami wanilii
60–80 truskawek

Rozgrzać piekarnik do 180°C (bez termoobiegu).

Natłuścić 6 (mały/średni) lub 12 (duży) karbowanych foremek
do babeczek (20 x 8 cm, z wyjmowanym dnem).

Czas oczekiwania: 160–165 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty



Przygotować kruche ciasto, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 19.

Pokroić ciasto na kawałki, przełożyć do dzieży miksera, odczekać 10–15 minut, a następnie ponownie wyrobić, używając mieszadła płaskiego. Uformować wałek, podzielić na 6 lub 12 części, rozwałkować cienko między dwoma kawałkami folii spożywczej i przełożyć do foremek. Ponakłuwać ciasto widelcem. Foremki włożyć do lodówki na 30 minut, a następnie upiec ciasto w nagrzanym piekarniku. Wyłożyć na metalową kratkę do ostygnięcia.

Wszystkie składniki nadzienia, poza owocami, umieścić w dzieży miksera i mikсовать za pomocą końcówki do ubijania, zaczynając od prędkości 2 i stopniowo zwiększając do poziomu 6–8. Nadzienie powinno mieć dość gęstą, a zarazem kremową konsystencję. Przełożyć nadzienie do jednorazowego rękawa cukierniczego, odciąć końcówkę i nałożyć do foremek z kruchym ciastem, a następnie udekorować truskawkami.



Bułeczki migdałowe

MAŁY = 6 BUŁECZEK

CIASTO
 300 g białej mąki orkiszowej (typ 630)
 75 g cukru
 ½ opakowania drożdży instant (4 g)
 50 g miękkiego masła
 140 g letniego mleka
 1 średnie jajko
 4 g drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Krem migdałowy
 (użyć połowy ilości składników podanych w przepisie)

ŚREDNI = 12 BUŁECZEK

CIASTO
 600 g białej mąki orkiszowej
 150 g cukru
 1 opakowanie drożdży instant
 100 g miękkiego masła
 280 g mleka
 2 średnie jajka
 8 g drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Krem migdałowy

DUŻY = 12 BUŁECZEK

CIASTO
 600 g białej mąki orkiszowej
 150 g cukru
 1 opakowanie drożdży instant
 100 g miękkiego masła
 280 g mleka
 2 średnie jajka
 8 g drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Krem migdałowy

Rozgrzać piekarnik do 220°C (z termoobiegiem), piec w 200°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć 1–2 blachy papierem do pieczenia.

Roztrzepać żółtko z odrobiną śmietany.

Czas oczekiwania: 130–160 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty



Przygotować ciasto na pieczywo słodkie zgodnie z instrukcją na stronie 17, a następnie krem migdałowy ze strony 23.

Wyłożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę i dłońmi uformować kwadrat. Zawinąć górny brzeg do wewnątrz, to samo powtórzyć z brzegiem dolnym i bocznymi brzegami. Rozwałkować w kwadrat o wymiarach około 70 x 45 cm.

Równomiernie posmarować ciasto kremem migdałowym, a następnie zwinąć ciasto wzdłuż dłuższego brzegu. Pokroić na 6 lub 12 równych części, a następnie na środku każdej z nich zrobić dołek za pomocą drewnianej łyżki i wycisnąć do niego krem migdałowy z boków.

Przełożyć bułeczki na blachy, przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 1,5–2 godziny. Następnie posmarować bułeczki roztrzepanym żółtkiem. Aby bułeczki upiekły się równomiernie, dobrze jest piec każdą partię osobno. Po upieczeniu pozostawić na metalowej kratce do ostygnięcia.

Francuskie ptysie chouquette

MAŁY = 40 PTYSI

CIASTO PARZONE
250 g wody
60 g masła
50 g cukru
Szczypta soli morskiej
125 g zwykłej mąki (typ 405),
przesianej
3 średnie jajka

DO DEKORACJI
Gruby cukier

ŚREDNI = 40 PTYSI

CIASTO PARZONE
250 g wody
60 g masła
50 g cukru
Szczypta soli morskiej
125 g zwykłej mąki,
przesianej
3 średnie jajka

DO DEKORACJI
Gruby cukier

DUŻY = 80 PTYSI

CIASTO PARZONE
500 g wody
120 g masła
100 g cukru
2 szczypty soli morskiej
250 g zwykłej mąki,
przesianej
6 średnich jajek

DO DEKORACJI
Gruby cukier

Rozgrzać piekarnik do 190°C (bez termoobiegu).
Równomiernie natłuścić 1 lub 2 blachy niewielką ilością oleju
lub wyłożyć papierem do pieczenia.
Czas pieczenia: 25–28 minut



Przygotować ciasto parzone, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 21.

Przełożyć ciasto do jednorazowego rękawa cukierniczego, odciąć końcówkę i wyciskać porcje wielkości wiśni na blachę, zachowując odstępy.

Posypać ptysie grubym cukrem i piec w nagrzanym piekarniku przez 25–28 minut. Podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ ciasto może opaść. Po upieczeniu wyłożyć na metalową kratkę do ostygnięcia.

Ptysiów nie należy przechowywać w zamkniętym pojemniku, ponieważ mogą stracić chrupkość.

Pączki z cynamonem

MAŁY = 12 PĄCZKÓW

CIASTO
280 g białej mąki orkiszowej
(typ 630)
4 g drożdży instant
50 g cukru
1 średnie jajko
180 g letniego mleka
Szczypta soli morskiej
20 g oleju roślinnego

POSYPKA
80 g cukru
1 łyżka stołowa
cynamonu

ŚREDNI = 12 PĄCZKÓW

CIASTO
280 g białej mąki
orkiszowej
4 g drożdży instant
50 g cukru
1 średnie jajko
180 g mleka
Szczypta soli morskiej
20 g oleju roślinnego

POSYPKA
80 g cukru
1 łyżka stołowa
cynamonu

DUŻY = 24 PĄCZKÓW

CIASTO
560 g białej mąki
orkiszowej
7 g drożdży instant
100 g cukru
2 średnie jajka
360 g mleka
2 szczypty soli morskiej
40 g oleju roślinnego

POSYPKA
160 g cukru
2 łyżki stołowe
cynamonu

Rozgrzać 2–3 litry oleju do 180°C w garnku o wysokich ściankach.
Czas oczekiwania: 85–100 minut



Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrabiać ciasto przez przynajmniej 4–5 minut za pomocą haka (prędkość 2–4). Przykryć ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Wyłożyć ciasto na oprószonej mąką stolnicę i dłońmi uformować kwadrat. Zawinąć górny brzeg do wewnątrz, to samo powtórzyć z brzegiem dolnym i bocznymi brzegami. Dzięki temu ciasto stanie się bardziej sprężyste. Ciasto powinno być nieco lepkie.

Uformować wałek i podzielić ciasto na 12 lub 24 części, formować kule w oprószonych mąką dłońmi, a następnie przekładać je na stolnicę. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 45–60 minut.

Smażyć partiami na złocistobrązowy kolor w rozgrzanym oleju. Wymieszać cukier z cynamonem, a następnie obtaczać w nim pączki.



Gwiazdki z makiem

MAŁY = 6 GWIAZDEK

CIASTO
 135 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
 125 g białej mąki orkiszowej (typ 630)
 3–4 g drożdży instant
 50 g wysokiej jakości miodu o kremowej konsystencji
 165 g letniej wody
 6 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 1–2 łyżki stołowe maku

ŚREDNI = 12 GWIAZDEK

CIASTO
 270 g mąki pszennej pełnoziarnistej
 250 g białej mąki orkiszowej
 1 opakowanie drożdży instant (7 g)
 100 g miodu
 330 g wody
 12 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 2–3 łyżki stołowe maku

DUŻY = 12 GWIAZDEK

CIASTO
 270 g mąki pszennej pełnoziarnistej
 250 g białej mąki orkiszowej
 1 opakowanie drożdży instant (7 g)
 100 g miodu
 330 g wody
 12 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 2–3 łyżki stołowe maku

Rozgrzać piekarnik do 220°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć blachy papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 65–80 minut, czas pieczenia: 12–14 minut



Przygotować podstawowe ciasto na pieczywo pełnoziarniste, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 17.

Wyłożyć ciasto na oprószoną mąką stołnicę i dłońmi uformować kwadrat. Zawinąć górny brzeg do wewnątrz, to samo powtórzyć z brzegiem dolnym i bocznymi brzegami. Uformować wałek i podzielić ciasto na 6 lub 12 równych części. Z każdej części uformować kulkę i pozostawić na 10 minut, następnie uformować okręgi o średnicy około 7 cm.

Kawałki ciasta obtoczyć do połowy makiem, najpierw zanurzając je w wodzie, a następnie w maku. Za pomocą plastikowego nożyka zrobić trzy przecinające się nacięcia przez środek każdego kawałka, tak aby uzyskać kształt gwiazdy, nie dociągając cięcia do brzegów. Tak powstanie sześć trójkątów skierowanych wierzchołkami do środka. Po kolei wyjąć palcami każdy trójkąt, wypychając go od spodu w kierunku w górę i na zewnątrz, przez zewnętrzny brzeg kółka. W ten sposób część zewnętrzna (kółko) stanie się środkiem (otworem). Przełożyć gwiazdki na blachy, przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 45–60 minut.

Piec po jednej blasze w nagrzanym piekarniku przez 12–14 minut, aż nabiorą złocistobrazowego koloru.



Eklerki z kruszonką craquelin

Czasochłonne, ale warte wysiłku!

MAŁY = 12 EKLERKÓW

CIASTO PARZONE
250 g wody
60 g masła
50 g cukru
Szczypta soli morskiej
125 g zwykłej mąki (typ 405),
przesianej
3 średnie jajka

Ciasto na kruszonkę
craquelin
Crème légère

DO DEKORACJI
Maliny

ŚREDNI = 12 EKLERKÓW

CIASTO PARZONE
250 g wody
60 g masła
50 g cukru
Szczypta soli morskiej
125 g zwykłej mąki,
przesianej
3 średnie jajka

Ciasto na kruszonkę
craquelin
Crème légère

DO DEKORACJI
Maliny

DUŻY = 24 EKLERKÓW

CIASTO PARZONE
500 g wody
120 g masła
100 g cukru
2 szczypty soli morskiej
250 g zwykłej mąki,
przesianej
6 średnich jajek

Podwójna ilość z przepisu na:
Ciasto na kruszonkę
craquelin
Crème légère

DO DEKORACJI
Maliny

Rozgrzać piekarnik do 200°C (bez termoobiegu).
Równomiernie natłuścić 1 lub 2 blachy niewielką ilością oleju
lub wyłożyć papierem do pieczenia.
Czas oczekiwania: 30 minut, czas pieczenia: 28–30 minut



Przygotować ciasto parzone oraz ciasto na kruszonkę craquelin, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 21. Przygotować crème légère, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 23.

Przełożyć ciasto do jednorazowego rękawa cukierniczego, odciąć końcówkę i wycisnąć na blachę porcje o długości 10 lub 11 cm, zachowując odstępy. Z ciasta na kruszonkę craquelin uformować podobne kształty i umieścić je na cieście parzonym. Resztę ciasta na kruszonkę craquelin można zamrozić do późniejszego wykorzystania.

Piec przez 28–30 minut (partiami, po jednej blasze). Podczas pieczenia eklerków nie należy otwierać drzwiczek piekarnika ze względu na ryzyko opadnięcia ciasta. Po upieczeniu wyłożyć na metalową kratkę do ostygnięcia. Przeciąć eklerki wzdłuż na pół. Aby nałożyć nadzienie, należy odciąć róg rękawa cukierniczego i przymocować tyłkę, przełożyć crème légère do rękawa i nałożyć krem na środek każdego eklerka. Udekorować malinami.

Tarta z cebulą

MAŁY = 12 PORCJI

CIASTO
500 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
lub białej mąki orkiszowej
(typ 630)
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
320 g letniej wody
12 g soli morskiej

NADZIENIE
1,1 kg cebuli
100 g masła
230 g śmietany
2 duże jajka
Sól morską, pieprz,
gałka muszkatołowa

ŚREDNI = 12 PORCJI

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie
drożdży instant
320 g wody
12 g soli
morskiej

NADZIENIE
1,1 kg cebuli
100 g masła
230 g śmietany
2 duże jajka
Sól morską, pieprz,
gałka muszkatołowa

DUŻY = 12 PORCJI

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant
320 g wody
12 g soli
morskiej

NADZIENIE
1,1 kg cebuli
100 g masła
230 g śmietany
2 duże jajka
Sól morską, pieprz,
gałka muszkatołowa

Rozgrzać piekarnik do 220°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 20 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty



Przygotować podstawowe ciasto na białe pieczywo, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 15.

Po odstawieniu ciasta do wyrośnięcia obrać cebule i pokroić je w krążki. Masło roztopić na patelni, dodać cebulę i podsmażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, doprawić solą i pieprzem. Śmietanę połączyć z jajkami, doprawić solą morską, pieprzem i gałką muszkatołową, i ponownie zmiksować.

Rozwałkować ciasto, najlepiej od razu na papierze do pieczenia, do rozmiarów blachy. Przenieść ciasto na blachę. Delikatnie zawinąć brzegi z każdej strony. Rozłożyć cebulę równomiernie na cieście i połączyć śmietaną tak, aby przykryła cebulę, a następnie piec w nagrzanym piekarniku przez 20–22 minuty.

Tarta z cebulą najlepiej smakuje na ciepło.

Czekoladowe muffinki z gruszką

MAŁY = 6 MUFFINEK

CIASTO
100 g zwykłej mąki
(typ 405)
25 g kakao
60 g cukru pudru
55 g masła w temperaturze
pokojowej
20 g oliwy z oliwek
50 g gorzkiej czekolady
(70% kakao), połamanej
na małe kawałki
½ łyżeczki sody oczyszczonej
½ łyżeczki proszku do pieczenia
75 g mleka
1 średnie jajko

NADZIENIE
1 gruszka (niezbyt dojrzała)

ŚREDNI = 12 MUFFINEK

CIASTO
200 g zwykłej mąki
50 g kakao
120 g cukru pudru
110 g masła
40 g oliwy z oliwek
100 g gorzkiej czekolady
(70%), połamanej
na małe kawałki
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
150 g mleka
2 średnie jajka

NADZIENIE
2 gruszki

DUŻY = 12 MUFFINEK

CIASTO
200 g zwykłej mąki
50 g kakao
120 g cukru pudru
110 g masła
40 g oliwy z oliwek
100 g gorzkiej czekolady
(70%), połamanej
na małe kawałki
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
150 g mleka
2 średnie jajka

NADZIENIE
2 gruszki (niezbyt dojrzałe)

Rozgrzać piekarnik do 180°C (bez termoobiegu).
1 forma do muffinek KitchenAid (nie trzeba smarować jej tłuszczem).
Czas pieczenia: 20 minut



Gruszki przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, a następnie każdą połówkę pokroić na trzy części.

Składniki na muffinki umieścić w dzieży miksera i zmiksować na kremowe ciasto za pomocą końcówki do ubijania (prędkość 2–4). Zatrzymać mikser, gdy tylko składniki dokładnie się połączą.

Przełożyć ciasto do formy do muffinek, na wierzchu układając po kawałku gruszki.

Piec muffinki w nagrzanym piekarniku przez 20 minut. Po upieczeniu przełożyć na metalową kratkę na 10 minut, a następnie wyjąć z formy.





Słodkie nadziewane bułeczki

MAŁY = 6 BUŁECZEK

CIASTO
 10 g świeżych drożdży
 125 g ciepłego mleka
 300 g zwykłej mąki (typ 405)
 30 g cukru
 5 g drobnej soli morskiej
 1 średnie jajko
 70 g masła w temperaturze pokojowej

NADZIENIE
 200 g przecieru ze śliwek
 70 g mleka w temperaturze pokojowej (do posmarowania bułeczek)

ŚREDNI = 6 BUŁECZEK

CIASTO
 10 g świeżych drożdży
 125 g ciepłego mleka
 300 g zwykłej mąki
 30 g cukru
 5 g drobnej soli morskiej
 1 średnie jajko
 70 g masła

NADZIENIE
 200 g przecieru ze śliwek
 70 g ciepłego mleka (do posmarowania bułeczek)

DUŻY = 12 BUŁECZEK

CIASTO
 20 g świeżych drożdży
 250 g ciepłego mleka
 600 g zwykłej mąki
 60 g cukru
 10 g drobnej soli morskiej
 2 średnie jajka
 140 g masła

NADZIENIE
 400 g przecieru ze śliwek
 140 g ciepłego mleka (do posmarowania bułeczek)

Rozgrzać piekarnik do 200°C (z termoobiegiem).
 Posmarować naczynie żaroodporne lub żeliwne tłuszczem.
 Czas oczekiwania: 115 minut, czas pieczenia: 23–25 minut



Drożdże pokruszyć do słoika, dodać ciepłe mleko, zakręcić słoik, wstrząsać do wymieszania składników, a następnie pozostawić na 10 minut.

Pozostałe składniki i zaczyn umieścić w dzieży miksera, a następnie wyrabiać przez przynajmniej 4–5 minut (prędkość 2–4), aż do uzyskania sprężystego ciasta drożdżowego. Przykryć ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na 60 minut.

Przełożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę, uformować kwadrat i zawinąć górną część do spodu, następnie dolną na wierzch oraz brzegi do środka. Uformować wałek i podzielić ciasto na 6 lub 12 części, a następnie palcami uformować płaskie kółka o średnicy 9–10 cm. Nałożyć po łyżce przecieru ze śliwek na środek każdego kółka, zlepiać brzegi i przełożyć do przygotowanego naczynia łąčeniem w dół.

Odstawić do wyrośnięcia na 45 minut, posmarować mlekiem i piec w nagrzanym piekarniku przez 23–25 minut.



Pierozki z włoską kiełbasą

MAŁY = 24 PIEROŻKI

CIASTO
 300 g białej mąki chlebowej (typ 550)
 130 g crème fraîche
 80 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
 1 średnie jajko
 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
 ½ łyżeczki drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Około 500 g kiełbasy włoskiej, bez ostłonki

DO POSMAROWANIA
 1 roztrzepane żółtko
 1 białko

ŚREDNI = 24 PIEROŻKI

CIASTO
 300 g zwykłej mąki
 130 g crème fraîche
 80 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
 1 średnie jajko
 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
 ½ łyżeczki drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Około 500 g kiełbasy włoskiej, bez ostłonki

DO POSMAROWANIA
 1 roztrzepane żółtko
 1 białko

DUŻY = 48 PIEROŻKI

CIASTO
 600 g zwykłej mąki
 260 g crème fraîche
 160 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
 2 średnie jajka
 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 2 łyżeczki drobnej soli morskiej

NADZIENIE
 Około 1 kg kiełbasy włoskiej, bez ostłonki

DO POSMAROWANIA
 2 roztrzepane żółtka
 1 białko

Rozgrzać piekarnik do 200°C (z termoobiegiem).
 1 okrągła foremka do ciastek (o średnicy 10 cm).
 Czas oczekiwania: 15 minut, czas pieczenia: 22–25 minut



Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i za pomocą mieszadła płaskiego wyrobić ciasto (prędkość 2–4).

Cienko rozwałkować ciasto na oprószonej mąką stolnicy. Za pomocą foremki do ciastek wyciąć kółka, zebrać resztki ciasta i ponownie rozwałkować. Powtarzać do zużycia całego ciasta.

Podzielić kiełbasę włoską na 24 lub 48 porcji, każdą porcję umieścić na środku kółka z ciasta i delikatnie posmarować żółtkiem wzdłuż połowy brzegu każdego kółka. Skleić brzegi każdego kółka, formując pierożki, i docisnąć widelcem. Ułożyć pierożki na blachach do pieczenia, posmarować niewielką ilością białka i odstawić na około 15 minut.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 22–25 minut.



Chleb tostowy

MAŁY = 1 BOCHENEK

CIASTO
 500 g białej mąki chlebowej
 (typ 550)
 lub białej mąki orkiszowej
 (typ 630)
 1 opakowanie drożdży
 instant (7 g)
 250 g letniej wody
 70 g ciepłego mleka
 12 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 35 g mąki
 40 g wody

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO
 500 g białej mąki
 luksusowej
 lub białej mąki
 orkiszowej
 1 opakowanie drożdży
 instant
 250 g ciepłej wody
 70 g ciepłego mleka
 12 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 35 g mąki
 40 g wody

DUŻY = 1 BOCHENEK

CIASTO
 500 g białej mąki
 luksusowej
 lub białej mąki
 orkiszowej
 1 opakowanie drożdży
 instant
 250 g ciepłej wody
 70 g ciepłego mleka
 12 g soli morskiej

DO DEKORACJI
 35 g mąki
 40 g wody

Rozgrzać piekarnik do 230°C (z termoobiegiem).
 Wyłożyć formę na chleb (30 x 10 cm) papierem do pieczenia.
 Czas oczekiwania: 80 minut, czas pieczenia: 22–25 minut



Przygotować ciasto, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 15.

Uformować z ciasta wałek i umieścić go w formie, przykryć ściereczką i odstawić na 60 minut do wyrośnięcia na drewnianej desce do krojenia.

Wymieszać mąkę z wodą, przełożyć do małego rękawa cukierniczego (papierowego lub plastikowego) i udekorować ciasto.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 22–25 minut, następnie wyjąć z formy (wraz z papierem) i pozostawić do ostygnięcia na metalowej kratce.



Pełnoziarnisty chleb orkiszowy/razowy

MAŁY = 1 MAŁY BOCHENEK

CIASTO

11 g świeżych drożdży
150 g letniej wody
165 g białej mąki orkiszowej (typ 630)
50 g pełnoziarnistej mąki razowej
6 g drobnej soli morskiej
25 g nasion słonecznika
25 g posiekanych orzechów włoskich
25 g nasion siemienia lnianego
1 łyżka stołowa złocistego syropu (golden syrup)
lub syropu kokosowego

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO

22 g świeżych drożdży
300 g wody
330 g białej mąki orkiszowej
100 g pełnoziarnistej mąki razowej
12 g drobnej soli morskiej
50 g nasion słonecznika
50 g orzechów włoskich
50 g nasion siemienia lnianego
2 łyżki stołowe złocistego syropu (golden syrup)
lub syropu kokosowego

DUŻY = 1 BOCHENEK

CIASTO

22 g świeżych drożdży
300 g wody
330 g białej mąki orkiszowej
100 g pełnoziarnistej mąki razowej
12 g drobnej soli morskiej
50 g nasion słonecznika
50 g orzechów włoskich
50 g nasion siemienia lnianego
2 łyżki stołowe złocistego syropu (golden syrup)
lub syropu kokosowego

Rozgrzać piekarnik do 230°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć formę na chleb (30 x 10 cm) papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 55–70 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty (mały/średni),
25–27 minut (duży)



Przygotować ciasto, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 17.

Wyłożyć ciasto na oprószonej mąką stolnicę i dłońmi uformować kwadrat. Zawinąć górny brzeg do wewnątrz, to samo powtórzyć z brzegiem dolnym i bocznymi brzegami. Dzięki temu ciasto stanie się bardziej sprężyste.

Uformować z ciasta wałek i umieścić go w formie, przykryć ściereczką i odstawić na 45–60 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Piec chleb w nagrzanym piekarniku przez 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 200°C i piec jeszcze przez 12 (mały) lub 15–17 (średni/duży) minut.



Pizza Susann'

MAŁY = 4 PORCJI

CIASTO

250 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
lub białej mąki orkiszowej
(typ 630)
3–4 g drożdży instant
140 g letniej wody
20 g oliwy z oliwek
6 g soli morskiej

SOS

150 g przecieru z pomidorów
40 g oliwy z oliwek
2 szczypty soli morskiej
Szczypta płatków chili
½ łyżki stołowej suszonych
zioł włoskich
lub francuskich

NADZIENIE

60 g startego sera Gruyère
60 g włoskiego sera żółtego,
pokrojonego na małe kawałki
125 g mozzarelli, pokrojonej
na małe kawałki
Listki bazylii

ŚREDNI = 4 PORCJI

CIASTO

250 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
3–4 g drożdży
instant
140 g wody
20 g oliwy z oliwek
6 g soli morskiej

SOS

150 g przecieru
z pomidorów
40 g oliwy z oliwek
2 szczypty soli morskiej
Szczypta płatków chili
½ łyżki stołowej
suszonych ziół włoskich
lub francuskich

NADZIENIE

60 g sera Gruyère
60 g sera żółtego
125 g mozzarelli,
pokrojonej na kawałki
Listki bazylii

DUŻY = 8 PORCJI

CIASTO

500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
6–8 g drożdży
instant
280 g wody
40 g oliwy z oliwek
12 g soli morskiej

SOS

300 g przecieru
z pomidorów
80 g oliwy z oliwek
4 szczypty soli morskiej
2 szczypty płatków chili
1 łyżka stołowa suszonych
zioł włoskich
lub francuskich

NADZIENIE

120 g startego sera Gruyère
120 g sera żółtego
250 g mozzarelli,
pokrojonej na kawałki
Listki bazylii

Rozgrzać piekarnik do 250°C (z termoobiegiem) przynajmniej na 30 minut przed włożeniem pizzy.

Wyłożyć okrągłą formę do pieczenia (mały/średni = średnica 30 cm)

lub blachę (duży) papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 50 minut, czas pieczenia: 8–10 minut (mały/średni), 14–16 minut (duży)



Przygotować podstawowe ciasto na pieczywo śródziemnomorskie, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 15. Zmiksować wszystkie składniki sosu.

Uformować z ciasta kulę na oprószonej mąką stolnicy, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Rozwałkować ciasto, nadając mu żądany kształt, przełożyć do formy lub na blachę i równomiernie docisnąć palcami.

Rozsmarować sos na cieście, równomiernie rozłożyć tarty ser i kawałki mozzarelli na pizzy, a następnie upiec w nagrzanym piekarniku. Przed podaniem udekorować listkami bazylii.



Chlebek oliwkowy

MAŁY = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
lub białej mąki orkiszowej
(typ 630)
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
320 g letniej wody
12 g soli morskiej

NADZIENIE
½ łyżeczki suszonych
ziół włoskich
lub francuskich
80 g czarnych oliwek
(bez pestek
i zalewy/oleju)

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant
320 g ciepłej wody
12 g soli
morskiej

NADZIENIE
½ łyżeczki suszonych
ziół włoskich
lub francuskich
80 g czarnych oliwek
(bez pestek
i zalewy/oleju)

DUŻY = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant
320 g ciepłej wody
12 g soli
morskiej

NADZIENIE
½ łyżeczki suszonych
ziół włoskich
lub francuskich
80 g czarnych oliwek
(bez pestek
i zalewy/oleju)

Rozgrzać piekarnik do 240°C (z termoobiegiem).
Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
Czas oczekiwania: 70 minut, czas pieczenia: 20–22 minuty



Przygotować ciasto, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 15. Do gotowego ciasta dodać zioła i oliwki.

Uformować wałek o długości około 30 cm i przełożyć na blachę łączeniem do dołu. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 60 minut.

Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 20–22 minuty, a następnie wyłożyć na metalową kratkę do ostygnięcia.



Chleb na niedzielę

MAŁY = 1 BOCHENEK

CIASTO

10 g świeżych drożdży
125 g ciepłego mleka
300 g zwykłej mąki (typ 405)
30 g cukru
5 g drobnej soli morskiej
1 średnie jajko
70 g masła w temperaturze pokojowej

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO

10 g świeżych drożdży
125 g ciepłego mleka
300 g zwykłej mąki
30 g cukru
5 g drobnej soli morskiej
1 średnie jajko
70 g masła

DUŻY = 1 DUŻY BOCHENEK

CIASTO

20 g świeżych drożdży
250 g ciepłego mleka
600 g zwykłej mąki
60 g cukru
10 g drobnej soli morskiej
2 średnie jajka
140 g masła

Rozgrzać piekarnik do 200°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 115 minut, czas pieczenia: 22–25 minut



Drożdże pokruszyć do słoika, dodać ciepłe mleko, zakręcić słoik, wstrząsać do wymieszania składników, a następnie pozostawić na 10 minut.

Pozostałe składniki i zaczyn umieścić w dzieży miksera, a następnie wyrabiać przez przynajmniej 4–5 minut (prędkość 2–4), aż do uzyskania sprężystego ciasta drożdżowego. Przykryć ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Przełożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę, uformować kwadrat i zawinąć górną część do spodu, następnie dolną na wierzch oraz brzegi do środka. Uformować wałek o długości 30–35 cm, przełożyć na blachę, przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 45 minut.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 22–25 minut.

Chleb z pomidorami

MAŁY = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
lub białej mąki orkiszowej
(typ 630)
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
280 g letniej wody
40 g oliwy z oliwek
12 g soli morskiej

NADZIENIE
150 g przecieru
z pomidorów
40 g oliwy z oliwek
2 szczypty soli morskiej
Szczypta płatków chili
½ łyżki stołowej suszonych
zioł włoskich
lub francuskich

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g białej mąki
luksusowej
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
280 g letniej wody
40 g oliwy z oliwek
12 g soli morskiej

NADZIENIE
150 g przecieru
z pomidorów
40 g oliwy z oliwek
2 szczypty soli morskiej
Szczypta płatków chili
½ łyżki stołowej suszonych
zioł włoskich
lub francuskich

GROSS = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g białej mąki
luksusowej
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
280 g letniej wody
40 g oliwy z oliwek
12 g soli morskiej

NADZIENIE
150 g przecieru
z pomidorów
40 g oliwy z oliwek
2 szczypty soli morskiej
Szczypta płatków chili
½ łyżki stołowej suszonych
zioł włoskich
lub francuskich

Rozgrzać piekarnik do 240°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć okrągłą formę do pieczenia (średnica 23 cm, wysokość 5 cm) papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 80 minut, czas pieczenia: 22–25 minut



Przygotować podstawowe ciasto na pieczywo śródziemnomorskie, postępując zgodnie z instrukcją na stronie 15. Połączyć wszystkie składniki nadzienia.

Rozwałkować ciasto na oprószonej mąką stolnicy tak, aby uformować prostokąt (50 x 40 cm). Równomiernie posmarować nadzieniem za pomocą szpatułki.

Zwinąć ciasto na kształt ślimaka wzdłuż dłuższego brzegu i przełożyć do formy. Postawić formę na drewnianej desce do krojenia, przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na 60 minut.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 22–25 minut, następnie wyjąć z formy (wraz z papierem) i pozostawić do ostygnięcia na metalowej kratce.



Chleb do tapas

MAŁY = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g białej mąki chlebowej
(typ 550)
lub białej mąki orkiszowej
(typ 630)
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
320 g letniej wody
12 g soli morskiej

DODATKOWO:
40 g oliwy z oliwek
1 łyżeczka suszonego
majeranku
lub innych ziół

NADZIENIE
15 g oliwy z oliwek
1–2 szczypty soli morskiej

ŚREDNI = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
320 g ciepłej wody
12 g soli
morskiej

DODATKOWO:
40 g oliwy z oliwek
1 łyżeczka suszonego
majeranku
lub innych ziół

NADZIENIE
15 g oliwy z oliwek
1–2 szczypty soli morskiej

DUŻY = 1 BOCHENEK

CIASTO
500 g zwykłej mąki
lub białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant (7 g)
320 g letniej wody
12 g soli
morskiej

DODATKOWO:
40 g oliwy z oliwek
1 łyżeczka suszonego
majeranku
lub innych ziół

NADZIENIE
15 g oliwy z oliwek
1–2 szczypty soli morskiej

Rozgrzać piekarnik do 240°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć okrągłą formę do pieczenia (średnica 23 cm, wysokość 5 cm) papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 80 minut, czas pieczenia: 18–20 minut



Przygotować podstawowe ciasto na chleb ze strony 15, a następnie połączyć dodatkowe składniki z ciastem.

Uformować ciasto w kulę, przełożyć do formy i rozpląszyć dłońmi, a następnie postawić formę na drewnianej desce do pieczenia i przykryć ściereczką. Pozostawić na 60 minut.

Zrobić palcami dołki na powierzchni ciasta, spryskać oliwą z oliwek i oprószyć solą morską, a następnie piec w nagrzanym piekarniku przez 18–20 minut. Wyjąć chleb z formy (wraz z papierem do pieczenia) i pozostawić na metalowej kratce do ostygnięcia.



Ciasteczka serowe

MAŁY = 12 CIASTECZEK

CIASTO
 150 g białej mąki orkiszowej
 (typ 630)
 125 g zimnego masła,
 pokrojonego w kostkę
 45 g startego
 włoskiego sera żółtego
 3 g soli morskiej
 1 łyżka stołowa posiekanego
 rozmarynu
 1 żółtko

GLAZURA
 Piana z 1 białka
 do posmarowania
 Sól morską do posypania

ŚREDNI = 24 CIASTECZEK

CIASTO
 300 g białej mąki
 orkiszowej
 250 g zimnego masła,
 pokrojonego w kostkę
 90 g startego
 sera żółtego
 6 g soli morskiej
 2 łyżki stołowe
 posiekanego rozmarynu
 2 żółtka

GLAZURA
 Piana z 1 białka
 do posmarowania
 Sól morską

DUŻY = 48 CIASTECZEK

CIASTO
 600 g białej mąki
 orkiszowej
 500 g zimnego masła,
 pokrojonego w kostkę
 180 g startego
 sera żółtego
 12 g soli morskiej
 4 łyżki stołowe
 posiekanego rozmarynu
 4 żółtka

GLAZURA
 Piana z 2 białek
 do posmarowania
 Sól morską

Rozgrzać piekarnik do 180°C (bez termoobiegu).

Wyłożyć 1–2 blachy papierem do pieczenia.

1 okrągła foremka do ciastek (o średnicy 7 cm)

Czas oczekiwania: 30 minut, czas pieczenia: 14–16 minut



Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i wyrobić sypkie ciasto za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2–4).

Po wyrobieniu ciasta rozwałkować je cienko (ok. 7 mm) między dwoma kawałkami folii spożywczej i włożyć na 30 minut do lodówki.

Po wyjęciu z lodówki wyciąć kółka za pomocą foremki, a następnie przełożyć je na blachy do pieczenia. Zebrać i ponownie rozwałkować resztki. Powtarzać do zużycia całego ciasta.

Posmarować kółka białkiem i oprószyć solą morską. Piec w nagrzanym piekarniku przez 14–16 minut.

Naleśniki serowe

MAŁY = 6 NALEŚNIKÓW

CIASTO
250 g chudego twarogu
2 duże jajka
200 g wody mineralnej,
gazowanej
Sól morską
Pieprz
150 g zwykłej mąki (typ 405)

ŚREDNI = 6 NALEŚNIKÓW

CIASTO
250 g chudego twarogu
2 duże jajka
200 g wody mineralnej,
gazowanej
Sól morską
Pieprz
150 g zwykłej mąki

DUŻY = 12 NALEŚNIKÓW

CIASTO
500 g chudego twarogu
4 duże jajka
400 g wody mineralnej,
gazowanej
Sól morską
Pieprz
300 g zwykłej mąki

1 patelnia (średnica 25 cm) i olej roślinny do smażenia.
Czas oczekiwania: 15 minut



Twaróg, jajka, wodę mineralną, sól morską i pieprz umieścić w dzieży miksera i połączyć za pomocą końcówki do ubijania (prędkość 2). Dodawać po łyżce mąki, miksując przynajmniej przez 2 minuty z prędkością na poziomie 4.

Odstawić ciasto do wyrośnięcia na 15 minut, następnie ponownie krótko zmiksować. Nakładać ciasto łyżką na patelnię z niewielką ilością tłuszczu i smażyć z obu stron. Przełożyć na metalową kratkę do ostygnięcia.

Naleśniki doskonale smakują z kapustą kiszoną, kapustą słodką, sosem bolońskim, mięsem mielonym lub serkiem kremowym. Po dodaniu nadzienia przełożyć do nasmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego i zapiekać przez 20–25 minut w temperaturze 200°C (z termoobiegiem).



Wiśniowe crumble

MAŁY = 4 PORCJI

NADZIENIE
500 g wiśni lub innych owoców
pokrojonych na kawałki
50 g cukru

KRUSZONKA
200 g białej mąki orkiszowej
(typ 630)
100 g zimnego masła,
pokrojonego w kostkę
100 g cukru trzcinowego

ŚREDNI = 4 PORCJI

NADZIENIE
500 g wiśni
lub innych owoców
50 g cukru

KRUSZONKA
200 g białej mąki
orkiszowej
100 g zimnego masła
100 g cukru
trzcinowego

DUŻY = 8 PORCJI

NADZIENIE
1 kg wiśni
lub innych owoców
100 g cukru

KRUSZONKA
400 g białej mąki
orkiszowej
200 g zimnego masła
200 g cukru
trzcinowego

Rozgrzać piekarnik do 180°C (z termoobiegiem).
Nasmarować tłuszczem 4 lub 8 miseczek żaroodpornych (o wymiarach ok. 14 x 10 cm).
Czas pieczenia: 20–24 minuty



Aby przygotować nadzienie, należy połączyć wiśnie (lub inne pokrojone owoce) z cukrem i przełożyć do miseczek żaroodpornych.

Aby przygotować ciasto na kruszonkę, należy umieścić składniki w dzieży miksera i wyrobić ciasto za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2).

Delikatnie pościskać kruszonkę palcami, a następnie przełożyć do miseczek żaroodpornych.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 20–24 minuty.

Najlepiej smakuje ze świeżym kremem budyniowym lub bitą śmietaną.

Gofry ze szpinakiem

MAŁY = 4 GOFRY

CIASTO
150 g ziemniaków,
startych na tarce
175 g zwykłej mąki (typ 405)
65 g miękkiego masła
50 g mleka
50 g oliwy z oliwek
50 g białego wina
10 g drobnej soli morskiej
½ szczypty tartej gałki
muszkatołowej

NADZIENIE
30 g szpinaku baby

ŚREDNI = 8 GOFRY

CIASTO
300 g ziemniaków
350 g zwykłej mąki
130 g miękkiego masła
100 g mleka
100 g oliwy z oliwek
100 g białego wina
20 g drobnej
soli morskiej
Szczypta gałki
muszkatołowej

NADZIENIE
60 g szpinaku baby

DUŻY = 8 GOFRY

CIASTO
300 g ziemniaków
350 g zwykłej mąki
130 g miękkiego masła
100 g mleka
100 g oliwy z oliwek
100 g białego wina
20 g drobnej
soli morskiej
Szczypta gałki
muszkatołowej

NADZIENIE
60 g szpinaku baby

Rozgrzać gofrownicę i posmarować ją cienką warstwą oleju roślinnego.
Rozgrzać piekarnik do 80°C (bez termoobiegu).
Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
Czas pieczenia: 4,5 minuty na jednego gofra



Składniki na ciasto umieścić w dzieży miksera i dokładnie połączyć je ze sobą za pomocą mieszadła płaskiego (prędkość 2–4).

Nakładać po 1 łyżce stołowej ciasta na środku każdej części formy gofrownicy, na wierzchu ułożyć kilka listków szpinaku baby, delikatnie oddzielić je, a następnie połączyć kolejną łyżką ciasta.
Zamknąć gofrownicę i upiec gofry. Powtarzać do zużycia całego ciasta.

Gofry przełożyć na blachę i trzymać w nagrzanym piekarniku aż do podania.



Naleśniki z syropem klonowym

MAŁY = 20 NALEŚNIKÓW

CIASTO
 4 średnie jajka
 30 g cukru
 200 g mleka
 100 g wody mineralnej
 300 g zwykłej mąki (typ 405)
 10 g proszku do pieczenia
 Szczypta soli morskiej

DO POLANIA
 Syrop klonowy

ŚREDNI = 20 NALEŚNIKÓW

CIASTO
 4 średnie jajka
 30 g cukru
 200 g mleka
 100 g wody mineralnej
 300 g zwykłej mąki
 10 g proszku do pieczenia
 Szczypta soli morskiej

DO POLANIA
 Syrop klonowy

DUŻY = 40 NALEŚNIKÓW

CIASTO
 8 średnich jajek
 60 g cukru
 400 g mleka
 200 g wody mineralnej
 600 g zwykłej mąki
 20 g proszku do pieczenia
 2 szczypty soli morskiej

DO POLANIA
 Syrop klonowy

Duża patelnia i olej roślinny do smażenia.
 Czas oczekiwania: 20 minut



Jajka wbić do dzieży miksera i ubijać końcówką do ubijania przynajmniej przez 4 minuty, zaczynając od prędkości na poziomie 2, a następnie stopniowo zwiększając ją, aż do poziomu 6. Stopniowo dodać cukier i miksować przez kolejne 2 minuty. Wlać połowę mleka i wody, nadal miksując na 2. poziomie prędkości, a następnie wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą, i po łyżce dodać do ciasta. Na koniec dodać resztę mleka i wody.

Miksować przez kolejne 2 minuty (prędkość 2–4), a następnie odstawić na 20 minut.

Ciasto nakładać łyżką na dużą patelnię z niewielką ilością oleju, smażyć z obu stron na złocistobrazowy kolor i podawać na ciepło polane syropem klonowym.



Bułeczki z cukinią

MAŁY = 6 BUŁECZEK

CIASTO
250 g białej mąki orkiszowej
(typ 630)
½ opakowania drożdży instant
100 g chudego twarogu
8 g drobnej soli morskiej
1 średnie jajko
25 g nasion słonecznika
115 g cukinii, startej
na grubych oczkach

ŚREDNI = 12 BUŁECZEK

CIASTO
500 g białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant
200 g chudego twarogu
16 g drobnej soli morskiej
2 średnie jajka
50 g nasion słonecznika
230 g cukinii

DUŻY = 12 BUŁECZEK

CIASTO
500 g białej mąki
orkiszowej
1 opakowanie drożdży
instant
200 g chudego twarogu
16 g drobnej soli morskiej
2 średnie jajka
50 g nasion słonecznika
230 g cukinii

Rozgrzać piekarnik do 190°C (z termoobiegiem), piec w 180°C (z termoobiegiem).

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.

Czas oczekiwania: 105 minut, czas pieczenia: 22–25 minut



Wszystkie składniki umieścić w dzieży miksera i wyrabiać ciasto za pomocą haka przez przynajmniej 3–5 minut (prędkość 2–4). Przykryć ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

Wyłożyć ciasto na oprószonej mąką stolnicę i uformować kwadrat. Zawinąć górną część do spodu, następnie dolną na wierzch oraz brzegi do środka.

Uformować wałek i podzielić ciasto na 6 lub 12 części, formować kółka, a następnie przekładać je na blachę do pieczenia. Oprószyć mąką, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 60 minut.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 22–25 minut.

Su Vössing

artiste de cuisine

W 1991 roku Su Vössing otrzymała gwiazdkę Michelin jako najmłodsza szefowa kuchni w Niemczech uhonorowana tym wyróżnieniem. Jej droga do licznych sukcesów zaczęła się od solidnych podstaw: w Münster, gdzie pracowała jako chef de partie dla Philippe'a Joranda, a następnie w Paryżu, gdzie pełniła funkcję sous-chefa u Jeana-Michela Bouviera. Alain Senderens docenił jej wyjątkowy talent i zamiłowanie do oryginalnych smaków. Zrobiła na nim tak duże wrażenie, że po zaledwie trzech tygodniach powierzył jej funkcję chef sauciera w swojej słynnej trzygwiazdkowej restauracji Lucas Carton. Następnie przeniosła się do równie znanej Brasserie La Coupole, w której paryżanie nie mogli oprzeć się jej dziełom – podczas jednej zmiany przygotowano aż 800 dań.

Po powrocie do Niemiec Su otrzymała gwiazdkę Michelin, pracując w restauracji Le Marron w Bonn, następnie tworzyła i serwowała skromne, a zarazem eleganckie dania w La Société w Kolonii. Kolejnym przystankiem była Floryda, gdzie jako chef de cuisine w Café Europa przypominała mieszkańcom Nowego Świata smaki ojczyzn ich przodków.

We wszystkich zawodowych przygodach Su Vössing wykazywała się spontanicznością oraz bawiła się swoją profesją przez cały sezon popularnego niemieckiego konkursu kulinarnego „Kochduell”, emitowanego na kanale VOX. Krótkim przerywnikiem w jej kulinarnej podróży było prowadzenie własnej restauracji w Düsseldorfie. Obecnie jej praca polega w głównej mierze na dzieleniu się bogatym doświadczeniem z innymi – jest autorką nagradzanych książek kucharskich i gospodynią, ponadto często występuje podczas różnorodnych imprez, w telewizji („Küchenschlacht” na kanałach ZDF, WDR, 3sat) oraz w ramach prezentacji produktów w różnorodnych mediach.

Jako znana, ceniona i lubiana osobowość tak kulinarna, jak i medialna, Su Vössing jest idealną ambasadorką doskonałego gotowania. Jej charakterystyczny styl – polegający na przygotowywaniu zdrowych, smacznych i prostych posiłków – odzwierciedla jej szczerą i prostolinijną naturę oraz niechęć do nadmiaru i powierzchowności.



Informacje redakcyjne

Produkcja: Su Vössing GmbH
Na wyłączność KitchenAid Europa Inc.

Autorka przepisów: Su Vössing
Tekst: Su Vössing i Bui Vössing
Aranżacje potraw: Su Vössing
Zdjęcia: Bui Vössing
Redakcja: Ulrike Zielke (dyplomowana dietetyczka)
Skład: Bui Vössing

Wydawca: Silke Schneider
Materiały graficzne, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Kolonia, Niemcy

® Zatrzeżony znak towarowy/ TM marka handlowa KitchenAid USA
© 2020 Wszystkie Prawa Zastrzeżone

Wszystkie prawa zastrzeżone. Żadna część tego wydawnictwa nie może być reprodukowana, przechowywana w zautomatyzowanych systemach wyszukiwania, lub transmitowana w żadnej formie ani za pomocą żadnych środków: elektronicznych, mechanicznych, kopiowania, nagrywania i innych, bez uprzedniej zgody wydawcy. Ta książka nie może być kupiona osobno; jest dostępna tylko wraz z zakupem urządzeń KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu

© KitchenAid 2020

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever

Belgia