

 **TRABO**[®]
made in italy

naturcook[®]



 **Top-Rezepte**
zur Entdeckung neuer Rezepte

art director
federica castiglioni

photography
archivio trabo

graphic design
federica castiglioni
mara caspani

print
grafica a. salvioni



die Phantasie hat
keine Grenzen...



MADE IN ITALY

naturpala[®]
PIZZASCHAUFEL

 **TRABO[®]**
made in italy
my cooking

Spezielle Pizzaschaufel mit Vertiefung für eine bequemere Handhabung
Benutzung und Erwerb empfohlen



Abmessungen: 30x40 cm
Material: Buchenholz



Naturcook

Feuerfeste Platte

handgemacht & umweltfreundlich

VIELEN DANK, DAß SIE SICH FÜR DIESE HITZEFESTE PLATTE ENTSCIEDEN HABEN. DADURCH KÖNNEN SIE KÖSTLICHE PIZZAS BACKEN UND VIELE ANDERE REZEPTE KOCHEN!

Exklusive hitzefeste handgemachte Platte, made in Italy, für Pizza, Gemüse, Fleisch, Fisch, dank der Mischung spezieller Tone kann sie die Feuchte aufsaugen und das Essen knusprig machen.

Sie kocht ohne Fette, ideal für gesunde Ernährung, bestens geeignet für traditionellen Ofen, Kamin, Barbecue.

NATURCOOK

Naturcook von Trabo ist eine hochwertige hitzebeständige Platte, die dazu dient, knusprige Pizzas zu backen und viele andere Rezepte zu realisieren. Sie können Fladenbrote, Focaccia, Gemüse au naturel, goldene Kartoffeln, Spießchen, Kekse, Brioche, Mürbeteigkuchen und Apfeltaschen kochen bzw. backen.

Die Platte kann den natürlichen Geschmack der Lebensmittel unverändert halten und ihn sogar hervorheben!

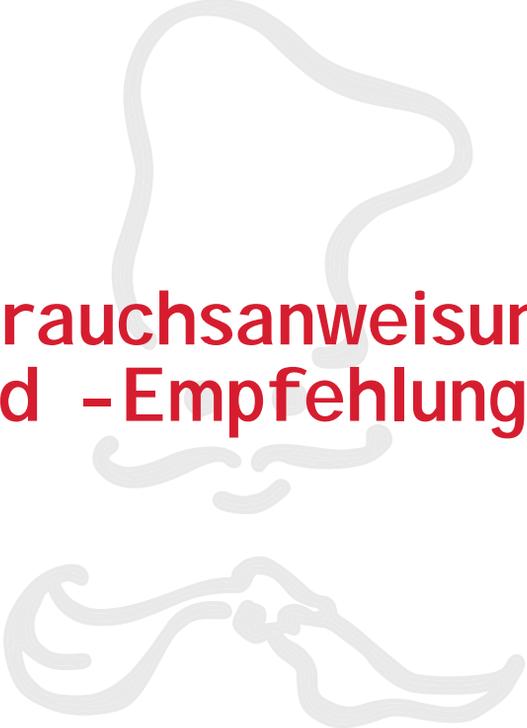
MERKMALE UND LEISTUNGEN

Naturcook ist handwerklich realisiert und besteht aus ausgewählten, getrockneten und bei 1320°C gebackenen Tonen. Dieses Verfahren kann eine hohe Hitzebeständigkeit versichern.

Es handelt sich um ein total Naturmaterial. Es wird warm und verbreitet die Wärme gleichmäßig, es saugt die Feuchte auf und kocht ohne Fette.







Gebrauchsanweisungen und -Empfehlungen

GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND -EMPFEHLUNGEN FÜR NATURCOOK

- 1 Die Platte von der Verpackung entfernen und sie mit Heißwasser ohne Reinigungsmittel spülen
- 2 Naturcook auf das Gitter im Ofen (200°C / 400°F), auf den Kamin oder auf das Barbecue legen und weder Öl noch Fett auf die Oberfläche der Platte legen.

ANM.: Einige Minuten lang die Platte erwärmen, bis die Oberfläche heiß ist. Dann das Essen darauf legen.

- 3 Die Vorheizzeiten der Platte und die Kochzeiten hängen von der Wärmequelle ab (Barbecue, Ofen, usw.).
- 4 Um die Platte bei oder nach dem Kochen zu verstellen, entweder Topflappen oder Ofenhandschuhe einzusetzen.
- 5 Naturcook nimmt in kurzer Zeit die Wärme auf und gibt sie langsam ab: Sie können die Platte mit einem Topfuntersetzer auf den Tisch legen!
- 6 Es ist nach dem Gebrauch empfehlenswert, die Platte unter kaltes Wasser nicht zu legen, um den Wärmeshock zu vermeiden!
- 7 Die Platte besteht aus einer Mischung von Naturtonen, die infolge der Verwendung zum Schwarzwerden neigen, aber dies wird den Einsatz der Platte selbst überhaupt nicht beeinträchtigen!
- 8 Diese Platte ist auch für Glutenintolerante (Zöliakie) geeignet.

REINIGUNG - SPÜLMASCHINE VERBOTEN, MIT DER HAND SPÜLEN!

Die hitzefeste Platte langsam abkühlen lassen, um den Wärmeschock zu vermeiden.

Kein kaltes Wasser verwenden, um Naturcook abzukühlen.

Unter warmes Wasser ohne Reinigungsmittel waschen!

Die eventuellen Krusten und Kochrückstände, die sich auf Naturcook absetzen können, mit einer weichen Spachtel entfernen.

Um eventuelle Mehrrückstände zu entfernen, ist es empfehlenswert, ein feuchtes Tuch einzusetzen.

Die Platte in der Spülmaschine nicht waschen.

Zum Zweck einer regelmäßigen Reinigung sie im Ofen erwärmen, eine Nylonspachtel verwenden, um sie sanft zu reiben, und mit warmem Wasser spülen.

WARNUNG

Die regelmäßige Verwendung neigt dazu, die feuerfeste Platte zu schwärzen und zu beflecken sowie dem Produkt ein stark rohes Aussehen zu verleihen.

Dieses Phänomen ist ganz normal und beeinträchtigt die Funktion der Naturcook feuerfesten Platte überhaupt nicht.



Pizza story

Pizza ist sicherlich eins der am meisten beliebten Gerichte, nicht nur in Italien, sondern in der ganzen Welt.

Die Geschichte der Pizza fing an, als der Urmensch lernte, eine Art Rohmehl vom Weizen zu gewinnen. Die Körne wurden aufgebrochen und das daraus resultierende Mehl zusammen mit Wasser bis zu einem Brötchen geknetet, das auf Feuer gekocht wurde.

Die echte Entwicklung fand aber mit der Entdeckung vom Ofen statt, der diese Art „alter“ kleiner Focaccia sicherlich besser backen konnte.

Die Vorgängerin der Pizza war selbstverständlich damals – gerade wie heutzutage – sehr beliebt. Sie überlebte aus diesem Grund die Jahrhunderte bis zum 17. Jahrhundert, als die echte Pizza – d.h. die neapolitanische Pizza, die wir alle lieben und kennen – auf die Welt kam.

Die Geschichte der Pizza – so wie wir sie heutzutage kennen – fing erst in der zweiten Hälfte vom 19. Jahrhundert an, als die klassische Pizza „Tomate und Mozzarella“ auf die Welt kam. Sie wurde sofort sehr bekannt, nicht nur in Neapel, sondern auch in Amerika dank der großen Vielzahl Italiener, die nach New York ausgewandert waren.



Teig-Empfehlungen für Pizza und Focaccia



PIZZATEIG MIT FRISCHER HEFE FÜR CA. 4 PERSONEN

500 g Vollkornmehl bzw. halb raffiniertes Mehl (Type 00), 25/30 g frische Bierhefe, Wasser n. B., 30-40 g extranatives Olivenöl (3-4 Esslöffel), Salz.

Das Mehl auf einem geeigneten Backbrett / Tisch / einer anderen Arbeitsfläche (möglichst aus Marmor) anhäufen.

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen und in die Mitte des Mehlhaufens geben. Anschließend Salz, Öl und die entsprechende Wassermenge hinzufügen, um einen leicht knetbaren, glatten und ziemlich weichen Teig zu erhalten.

Den Teig energisch durchkneten, bis er elastisch und kompakt ist. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen, feuchten Küchentuch bedecken. Anschließend an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort ca. 2 1/2 Stunden gehen lassen bzw. so lange, bis sein Volumen sich verdoppelt hat. Nach Verstreichen der Gärzeit den Teig auf einen Tisch / ein Backbrett legen und per Hand oder mit einem Nudelholz bis zu einer Dicke von ca. 1-2 cm ausrollen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die gewünschten Zutaten auf dem Teig verteilen.

Die feuerfeste Platte Naturcook bei 200° ca. 5 Minuten lang in den Ofen geben, herausnehmen und mit Mehl bestreuen. Anschließend den Teig mit Hilfe von naturpala (**siehe Seite 4 vom Rezeptbuch**) darauf legen.

In den Ofen geben und bei 180°/200° backen. Die Backzeit kann je nach Teigdicke und Ofen unterschiedlich sein (ca. 20/25 Minuten).

Nach entsprechender Backzeit die Platte herausnehmen und die Pizza mit naturpala entfernen.

PIZZATEIG MIT TROCKENHEFE FÜR CA. 4 PERSONEN

500 g Vollkornmehl bzw. halb raffiniertes Mehl (Type 00), 10 g Trockenhefe in Körnchen, Wasser n. B., 70/80 g extranatives Olivenöl (6-8 Esslöffel), Salz.

Die Trockenhefe in Körnchen hat den Vorteil, dass man sie länger zu Hause aufbewahren kann. Die Trockenhefe in einem halben Glas mit lauwarmem Wasser auflösen und ca. dreißig Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl mit Salz vermischen und auf einem geeigneten Backbrett oder Tisch bzw. einer anderen Arbeitsfläche (möglichst aus Marmor) anhäufen. Die Hefe und das Öl in die Mitte des Mehlhaufens gießen und den Teig ca. 15 Minuten energisch durchkneten. Anschließend eine Kugel formen und den Teig leicht einmehlen.

Mit einem feuchten, sauberen Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort (20°/25°C) ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nach Verstreichen der Gärzeit den Teig auf einen Tisch / ein Backbrett legen und per Hand oder mit einem Nudelholz bis zu einer Dicke von ca. 1-2 cm ausrollen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die gewünschten Zutaten auf dem Teig verteilen.

Die feuerfeste Platte Naturcook bei 200° ca. 5 Minuten lang in den Ofen geben, herausnehmen und mit Mehl bestreuen. Anschließend den Teig mit Hilfe von naturpala ([siehe Seite 4 vom Rezeptbuch](#)) darauf legen.

In den Ofen geben und bei 180°/200° backen. Die Backzeit kann je nach Teigdicke und Ofen unterschiedlich sein (ca. 20/25 Minuten).

Nach entsprechender Backzeit die Platte herausnehmen und die Pizza mit naturpala entfernen.

FOCACCIA-TEIG FÜR CA. 4 PERSONEN

300 g Mehl, 15 g frische Bierhefe, ein Esslöffel extranatives Olivenöl und Salz.

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen und gemeinsam mit dem Öl und dem Salz zu dem auf einem Backbrett aufgehäuften Mehl geben. Mit dem verbleibenden lauwarmen Wasser verkneten, bis ein weicher und elastischer Teig entsteht. Den Teig in ein feuchtes, sauberes Küchentuch einwickeln und ca. zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich sein Volumen verdoppelt hat, 2/3 des Teigs nehmen und erneut durchkneten. Den Teig auf einen Tisch / ein Backbrett legen und per Hand oder mit einem Nudelholz bis zu einer Dicke von ca. 1-2 cm ausrollen. Den Teig nach Belieben mit extranativem Olivenöl bestreichen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die gewünschten Zutaten auf dem Teig verteilen.

Die feuerfeste Platte Naturcook bei 200° ca. 5 Minuten lang in den Ofen geben, herausnehmen und mit Mehl bestreuen. Anschließend den Teig mit Hilfe von naturpala (siehe Seite 4 vom Rezeptbuch) darauf legen.

In den Ofen geben und bei 180°/200° backen. Die Backzeit kann je nach Teigdicke und Ofen unterschiedlich sein (ca. 20/25 Minuten).

Nach entsprechender Backzeit die Platte herausnehmen und die Focaccia mit naturpala entfernen.

Trabo wünscht Guten Appetit!!!
Entdecken Sie alle Rezepte auf www.trabo.it



Rezeptsammlung für Pizzas



la regina margherita
(die Königin Margarete)

Frischer Mozzarella, Tomate, Basilikum
und extranatives Olivenöl.

essenza napoletana (neapolitanische Essenz)

Frischer Mozzarella, Tomate, Sardellen, Oregano,
extranatives Olivenöl.

sicilianuzza

Tomate, Kapern, Knoblauchsensenz, extranatives
Olivenöl.

la marinaretta

Tomate, Knoblauch, scharfer Paprika, extranatives
Olivenöl.



*profumo di primavera
(Frühlingsparfüm)*

Frische Büffel-Mozzarella, Tomate, Pachino-Tomate, Oregano, Basilikum, extranatives Olivenöl.

i quattro sensi (die vier Sinne)

Frischer Mozzarella, Tomate, Artischockenherze, kleine Pilze, schwarze Oliven, gekochter Schinken, Knoblauch, extranatives Olivenöl.

fantasia di mare (Meerphantasie)

Tomate, Mozzarella, Venusmuscheln, knusprige Garnelen, Kalmare, Zirrenkraken, Miesmuscheln, Knoblauch, scharfer Paprika, extranatives Olivenöl.





essenza di porcini (Edelpilzessenz)

Frischer Mozzarella, Tomate,
kleine Edelpilzwürfel, frische Petersilie,
extranatives Olivenöl.

I allegra (die Fröhliche)

Frischer Mozzarella, Tomate, hartes Ei, kleine Pilze,
schwarze und grüne Oliven, Thunfisch, extranatives
Olivenöl.

vegetariana (die Vegetarische)

Büffel-Mozzarella, stäbchenförmige Zucchini,
blättrige Karotten, dünne Scheiben aus Aubergine,
kleine Pachino-Tomaten, kleine Peperoni-Streifen,
Taggiasca-Oliven, extranatives Olivenöl.





fatti miei (das ist meine Sache)

Tomate, Büffel-Mozzarella in großer Menge, kleine Kapern, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Basilikum.

la vogliosa (die Lüsternde)

Tomate, blättrige Trüffel, extranatives Olivenöl.

la ghiottona (die Feinschmeckerin)

Tomate, kleine Büffel-Mozzarella-Würfel, Zola, Fontina-Röllchen, blättriger Grana-Käse, mit Pfeffer bestreuen, extranatives Olivenöl.







**Rezeptsammlung
Phantasie**

ANMERKUNG

Für jedes Rezept nicht vergessen, dass die Kochzeiten sich je nach der Leistung der Heizoberfläche ändern!

Die Rezepte gelten für ca. 4 Personen, wo die Menge angegeben ist.

Es ist empfehlenswert, das Trabo-Backpapier für einige Rezepte einzusetzen.

Ist die Verwendung der Alufolie empfohlen, dann diesen Hinweis beachten.

Um die Naturcook feuerfeste Platte vom Ofen herauszuziehen oder von anderen Wärmequellen zu entfernen, stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

Für Glutenintolerante (Zöliakie) ist es empfehlenswert, eine andere Platte einzusetzen.

WARNUNG

Die regelmäßige Verwendung neigt dazu, die feuerfeste Platte zu schwärzen und zu beflecken sowie dem Produkt ein stark rohes Aussehen zu verleihen.

Dieses Phänomen ist ganz normal und beeinträchtigt die Funktion der Naturcook feuerfesten Platte überhaupt nicht.

FLADENBROT FANTASIA:

Die Fladenbrote auf jeder Seite jeweils 2 Minuten anwärmen und je nach Geschmack mit Schinkenwürfeln, Mozzarella, schwarzen Oliven, Tomaten, Kapern, Basilikum, Thunfisch, Mais, Rucola und grünen Oliven belegen. Anschließend etwas Olivenöl darüber geben und nach Belieben würzen.

Bei 180/200°C im Ofen backen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



GERÖSTETE BROTSCHNITTEN IN DER CAPRESE ART:

2 Stangenbrote/Baguettes, 250 g Büffel-Mozzarella, 4 Strauchtomaten, 5 Esslöffel entkernte schwarze Oliven, extranatives Olivenöl, frisches oder tiefgefrorenes Basilikum, frischen Oregano, Salz und Pfeffer n.B. vorbereiten. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Das Brot in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten und den Mozzarella auf die Brotscheiben legen. Die ebenfalls in Scheiben geschnittenen und entkernten Oliven hinzufügen und ein wenig Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Brotscheiben auf Naturcook legen und bei 180°C 5/7 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und mit frischem Oregano garnieren. Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



KÜRBIS-FOCACCIA:

Ca. 200 g Kürbis in Scheiben schneiden. Die Kürbisscheiben von Samen und Schale befreien, dampfgaren anschließend mit einem Passiergerät pürieren. 10 g Bierhefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen.

Das Mehl auf einem Backbrett aufhäufen und die aufgelöste Hefe mit einer Prise Salz dazu geben.

Die Mischung gemeinsam mit dem Kürbispüree zu einem Teig verkneten und dabei immer wieder Wasser hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig in ein Küchentuch geben und ca. 1 Stunde gehen lassen (nicht im Kühlschrank, sondern an einem warmen Ort).

Eine Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in etwas lauwarmem Wasser anbräunen.

Anschließend einige Blätter Radicchio hinzufügen, salzen und einige Minuten lang kochen lassen.

Den Teig auf Naturcook ausbreiten und die Zwiebel und den Radicchio darauf geben.

Bei 200°C ca. 20/30 Minuten backen.

Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



FOCACCIA MIT SALBEI:

10 g Eierhefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl auf einem Backbrett aufhäufen und die aufgelöste Hefe mit einer Prise Salz dazu geben. Eine reichliche Handvoll fein gehackten Salbei, ein wenig extravirgines Olivenöl und eine Prise Salz hinzufügen und alles gut durchkneten. Den Teig auf Naturcook geben und bei 200°C 18/20 Minuten im Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit frischem Oregano garnieren. Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Backen mit einigen Salbeiblättern garnieren.



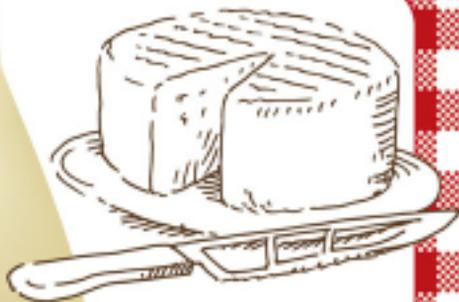
SMARAGDLACHS:

Pro Person eine mittelgroße Scheibe Lachs vorbereiten, und frisch gehackte Petersilie, sowie einige Tropfen Zitronensaft darauf träufeln. Naturcook mit Backpapier oder Alufolie belegen und die Lachsscheiben darauf geben. Bei 180°/200°C ca. 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit etwas Petersilie dekorieren und pfeffern. Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



NATURSCHNITZEL MIT ERBSEN, KAROTTEN UND BRIE:

Dünne Scheiben aus Kalb- oder Putenfleisch,
Tiefgekühlte oder frische Erbsen, frische oder
in Scheiben geschnittene Tiefkühlkarotten,
einige Blätter Basilikum und Gewürzsalz vorbereiten.
Die Zutaten auf Alufolie oder Backpapier geben.
Bei 180°/200°C 15/20 Minuten im Ofen backen.
Beim Herausziehen der Platte stets Topfappen
oder Ofenhandschuhe verwenden.



MIX VEGETARIAN:

4 Büschel Treviso-Radicchio, 2 Auberginen,
4 Zucchini und 4 Paprika vorbereiten,
in Scheiben bzw. Stücke schneiden und auf
Naturcook verteilen. Eine Prise Gewürzsalz
hinzufügen.
Bei 180°/200°C 10/15 Minuten im Ofen backen.
Beim Herausziehen der Platte stets Topfappen
oder Ofenhandschuhe verwenden.
Extranatives Olivenöl und Pfeffer dazu geben.



FLEISCH-/FISCHSPIESSE:

Vor der Zubereitung der Spieße sowohl das Fleisch, als auch den Fisch gut mit einem Küchentuch abtrocknen.

Je nach Belieben kann man auch Gemüse, wie z.B. Zucchini, Auberginen oder Tomaten, oder Obst, wie z.B. Ananas, Pflaumen oder Apfel auf die Spieße stecken.

Anschließend auf Alufolie oder Backpapier legen.

Bei 200°C 15/20 Minuten backen, je nachdem, ob man sie knusprig oder goldbraun möchte.

Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



HÄHNCHENSCHENKEL MIT SENF UND ZITRONE:

8 Hähnchenschienkel, 2 Zitronen, 1 Teelöffel Senfkörner, 2 Esslöffel süßen Senf, 1 Teelöffel Honig, sowie Salz und Pfeffer n.B. vorbereiten. Die Hähnchenschienkel an der Oberseite diagonal einschneiden und auf einen Teller legen. Den süßen Senf mit dem Zitronensaft und den Senfkörnern mischen und Salz und Pfeffer dazugeben. Die Hähnchenschienkel mit der Senfcreme einpinseln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend die Hähnchenschienkel auf Naturcook legen. Bei 200°C 25/30 Minuten backen und ab und zu umdrehen. Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Backen mit der restlichen Marinade bestreichen.

KARTOFFELHAMBURGER

300 g Kartoffeln, 1 Esslöffel Pinienkerne und 1 Esslöffel Walnusskerne, 2 Esslöffel extranatives Olivenöl, 1 Ei, einige Salbeiblätter, 2 Esslöffel Paniermehl, sowie Salz und Pfeffer n.B. vorbereiten.
Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.
Die grob mit dem Messer gehackten Pinien- und Walnusskerne dazugeben.
Das Ei und etwas Paniermehl hinzufügen, den Rest für die Panade behalten.
Die Masse Salz und Pfeffer abschmecken und durchkneten.



Mit einer runden Form Hamburger ausstechen und mit einem Löffel glatt streichen.
Im Paniermehl wenden und in einer Pfanne mit Olivenöl und Salbei auf beiden Seiten anbraten.
Die Hamburger anschließend auf Naturcook legen, damit sie schön knusprig werden.
Anschließend mit den Walnuss- und Pinienkernen garnieren.
Bei ca. 200°C 10 Minuten lang backen.
Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

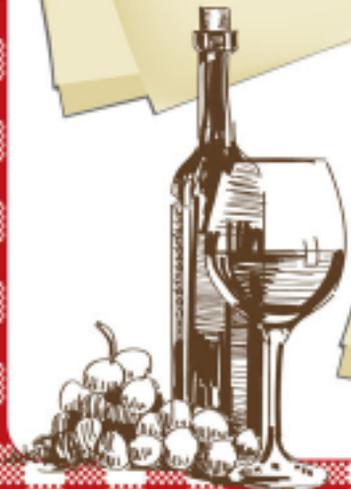


ARTISCHOCKEN MIT REISFÜLLUNG

4 Löffel Arborio- oder Basmatireis, 4 Mammola-Artischocken, 1/2 Teelöffel gehackte Minze, 1 Frühlingszwiebel, 1/4 weiße Zwiebel, 1 Esslöffel Weißwein, 1 Zitrone, 4 Esslöffel festes Joghurt, 1 Ei, 5 Löffel extranatives Olivenöl, Salz und Pfeffer. Die fein gehackte Frühlingszwiebel mit einem Löffel Öl 3 Minuten lang dünsten, ohne sie zu bräunen. Den Reis dazugeben, mit dem Weißwein und einigen Esslöffeln lauwarmem Wasser ablöschen und salzen. Ca. 7/8 Minuten kochen, bis das Wasser komplett verkocht ist.



Die Artischocken putzen und die harten Blätter entfernen. Anschließend halbieren und das Heu herauslösen. Die Artischocken in ein Bad aus Wasser und Zitronensaft legen, um zu vermeiden, dass sie braun anlaufen. Die Artischocken mit dem Reis und der gehackten Minze füllen. Die gefüllten Artischocken auf die Platte geben und die vorher zubereitete Masse aus Joghurt, Ei und Salz hinzufügen. Die Masse auf den Artischocken verstreichen und die Zutaten in den Ofen schieben. Bei 180°C ca. 35/40 Minuten auf Backpapier backen. Beim Herausziehen der Platte stets Topfpappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



SÜßER BLÄTTERTEIG MIT PFLAUMEN UND MANDELN

6 Pflaumen, 250 g Blätterteig, 150 g Pflaumenkonfitüre, Weißmehl Type 00, 4 Esslöffel Honig, 70 g Mandelstifte, 1 Ei. Den Blätterteig auf einem eingemehlten Backbrett ausrollen und in 4 Quadrate von ca. 12 cm Seitenlänge aufteilen.

In die Mitte jedes Quadrats 2 Esslöffel Pflaumenkonfitüre geben und etwas verstreichen. Die entkernten Pflaumen waschen, in dünne Scheiben schneiden. Strahlenförmig auf der Konfitüre in der Mitte der Teigquadrate auslegen.

Die Ränder nach innen schlagen, auf jedes Stück 1 Esslöffel Honig geben und mit 1/4 der Mandelstifte verzieren.

In einer Tasse das Ei schlagen und mit ein wenig Wasser verdünnen. Den Teig damit einpinseln, damit er beim Backen eine goldbraune Farbe erhält. Mit Backpapier auf die Naturcook-Platte legen. Bei 200°C ca. 10 Minuten backen.

Beim Herausziehen der Platte stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden. Vor dem Servieren abkühlen lassen.



APFELTASCHEN:

8 Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und zuckern (am besten mit Rohrzucker). Den Blätterteig zu Scheiben mit ca. 4 mm Dicke ausrollen. Die Äpfel auf den Teigscheiben verteilen und aus dem Teig Täschchen formen. Die Ränder gut verschließen und den Teig mit Eigelb bestreichen. Naturcook und den Ofen schieben. die Täschchen in den Ofen backen.
Bei 180°/200°C 20/25 Minuten backen.
Beim Herausziehen der Platte stets Topfpappen oder Ofenhandschuhe verwenden.



KEKSE

500 g Mehl Type 00, 250 g Zucker, 100 g Butter, 4 Eier, Schale einer Zitrone.
Das Mehl auf die Arbeitsplatte häufen, den Zucker dazugeben und mischen. Eine Mulde bilden und die Eigelbe dazugeben, sowie 4 Schalenhälften Wasser. Die geriebene Zitronenschale und die weiche Butter in Stücken hinzufügen. Die Zutaten lange und gründlich verkneten, bis ein perfekt glatter Teig entsteht. Mit dem Nudelholz auf mittlere Dicke ausrollen.
Mit Backförmchen die gewünschten Keksförmchen ausstechen. Backpapier auf Naturcook legen und die Kekse in den Ofen schieben.
Bei 180°/200°C 20/25 Minuten backen.
Beim Herausziehen der Platte stets Topfpappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

TRABO s.r.l.

via mecenate, 84/6
20138 milano, italy
t +39 02 58 01 80 20
f +39 02 58 01 57 83
info@trabo.it
trabo.it