

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, flour-dusted surface. The ingredients include a whole white egg, a metal scoop of white flour, a small white pitcher of yellow liquid (likely oil or melted butter), a wooden honeycomb, a small metal bowl of yellow liquid, a metal butter knife, a wooden rolling pin, a small metal bowl of yellow liquid, and a metal sifter containing flour. The background is a light blue-grey surface.

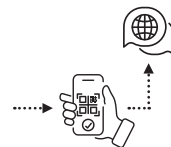
BUGATTI®

КНИГА С РЕЦЕПТИ

Cast iron Casserole-Grill Pan 2 in 1

BG

ПРАСКОВЕН КОБЛЕР



Съставки

1 кг	праскови, почистени от костилките и нарязани
200 г	кристална захар, разделена
1 супена лъжица	царевично нишесте
225 г	универсално брашно
1,5 ч.л.	бакпулвер
1/2 ч.л.	сол
115 г	безсолно масло, студено
240 мл	прясно мляко

Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 190°C. В касерола прасковите се смесват със 100 г от захарта и царевичното нишесте.
2. В купа смесете брашното, останалата захар, бакпулвера и солта, след което нарежете маслото, докато сместа започне на наподобява едра галета. Разбъркайте с млякото, след това изсипете лъжици от тестото върху прасковите.
3. Печете 40 до 45 минути, докато горната част стане златиста и прасковите омекнат.



20 мин



45 мин



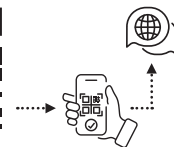
190°C



СЪВЕТИ:

Използвайте пресни праскови, когато са в сезон

ОСОБУКО ПО МИЛАНСКИ



20 мин



2 час



160° C



Съставки

- 4 телешки джолана
- 2 с.л. зехтин
- 1 глава лук, нарязана
- 2 моркова, нарязани
- 2 стръка целина, нарязани
- 2 скилидки чесън, счукани
- 1 чаша бяло вино
- 2 чаши телешки бульон
- 1 консерва нарязани домати
- 1 дафинов лист
- 2 с.л. наситнен пресен магданоз
- Сол и черен пипер на вкус
- Кората на 1 лимон

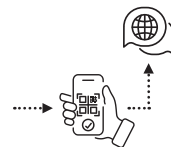
Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 160°C. Овкусете телешките джолани със сол и черен пипер.
2. Загрейте зехтина в тенджерата на среден огън, след което запържете телешките джолани от всички страни. Извадете ги и ги оставете настрана.
3. В същия съд задушете лука, морковите, целината и чесъна, докато омекнат. Сипете виното и оставете да къкри, докато се редуцира наполовина.
4. Върнете телешките джолани в тенджерата, след което добавете бульона, доматиите и дафиновия лист. Покрийте, прехвърлете във фурната и печете 2 часа, докато месото омекне.
5. Преди сервиране поръсете с лимонова кора и магданоз.

СЪВЕТИ:

Използвайте качествено бяло вино за по-добър вкус

ХЛЯБ БЕЗ МЕСЕНЕ



18 час



45-60 мин



180° C



Съставки

600 г универсално брашно
400 мл хладка вода
1 чаена лъжичка суха мая
2 чаени лъжички сол

Инструкции

1. Смесете всички съставки в голяма купа и разбъркайте, докато сместа стане пухкава. Трябва да отнеме около 1 минута.
2. Покрийте купата с найлоново фолио или чиста кухненска кърпа и оставете тестото да втаса на стайна температура за 12-18 часа. Трябва да се образуват мехурчета и да увеличи размера си.
3. Когато тестото е готово, загрейте предварително фурната си до 230 градуса по Целзий. Поставете вашата касерола с капак във фурната, докато се загрева.
4. Междувременно прехвърлете тестото върху добре набрашнена повърхност и с набрашнени ръце го прегънете два пъти. Покрийте свободно с найлоново фолио и оставете да си почине за около 15 минути.
5. Използвайки достатъчно брашно, за да не залепва тестото за повърхността или по пръстите ви, внимателно оформете тестото на топка.
6. Внимателно извадете предварително загрялата касерола от фурната и повдигнете капака. Плъзнете ръката си под топката тесто и я пуснете в касеролата. Може да изглежда разтегнато, но това е добре.
7. Покрийте съда и печете 30 минути. След това махнете капака и печете 15-30 минути, докато питката се зачерви приятно.

СЪВЕТИ:

Продължителното време за втасване помага на глутена да се развие и така не се изисква месене.

BUGATTI®