

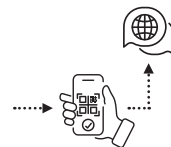
A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, textured surface. In the top left, there are stalks of wheat and a small white bowl of yellow liquid. In the top center, a white egg sits. To its right is a metal scoop filled with white powder. In the top right, a wooden honey dipper and a small bowl of yellow liquid are visible. In the bottom left, a wooden bowl contains butter. In the bottom center, a wooden stick holds white powder. In the bottom right, a metal sieve sits over a bowl, with white powder inside. The word "BUGATTI" is printed in large, bold, red capital letters across the top center.

BUGATTI®

RECIPE BOOK
KNIHA RECEPTOV

Liatinová panvica na pečenie
a grilovanie 2 v 1

PEACH COBBLER MARHUĽOVNÍK



Ingredients

1 kg peaches, pitted and sliced
200 g granulated sugar, divided
1 tbsp cornstarch
225 g all-purpose flour
1.5 tsp baking powder
1/2 tsp salt
115g unsalted butter, cold
240ml milk

Instructions

1. Preheat your oven to 190°C. In the casserole dish, mix the peaches with 100g of the sugar and the cornstarch.
2. In a bowl, mix the flour, remaining sugar, baking powder, and salt, then cut in the butter until the mixture resembles coarse bread-crumbs. Stir in the milk, then drop spoonfuls of the dough onto the peaches.
3. Bake for 40 to 45 minutes, until the top is golden and the peaches are bubbly.

Zložky

1 kg broskyň, zbavených kôstok a nakrájaných na plátky
200 g granulovaného cukru, rozdeleného
1 lyžičiek kukuričný škrob
225 g univerzálnej múky
1,5 lyžičiek prášku do pečiva
1/2 lyžičky soli
115 g nesoleného masla, studeného
240 ml mlieka

Pokyny

1. Predhrejte rúru na 190 °C. V zapekacej miske zmiešajte broskyne so 100 g cukru a kukuričným škrobom.
2. V miske zmiešajte múku, zostávajúci cukor, prášok do pečiva a soľ a potom do zmesi vmiešajte maslo, kým zmes nebude pripomínať hrubú strúhanku. Vmiešajte mlieko a potom na broskyne nakvapkajte lyžice cesta.
3. Pečte 40 až 45 minút, kým vrch nie je zlatistý a broskyne bublinkovité.



20 min



45 min



190 °C



TIPS:

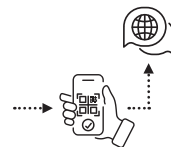
Use fresh peaches when in season

TIPY:

Používajte čerstvé broskyne, keď je ich sezóna

OSSO BUCO ALLA MILANESE

OSSO BUCO ALLA MILANESE



20 min



2 hrs



160 °C



Ingredients

4 veal shanks
2 tbsp olive oil
1 onion, chopped
2 carrots, chopped
2 stalks celery, chopped
2 cloves garlic, minced
1 cup white wine
2 cups beef broth
1 can chopped tomatoes
1 bay leaf
2 tbsp chopped fresh parsley
Salt and pepper to taste
Zest of 1 lemon

Instructions

1. Preheat your oven to 160°C. Season the veal shanks with salt and pepper.
2. Heat the olive oil in the casserole dish over medium heat, then brown the veal shanks on all sides. Remove and set aside.
3. In the same casserole dish, sauté the onion, carrots, celery, and garlic until tender. Pour in the wine and simmer until reduced by half.
4. Return the veal shanks to the casserole dish, then add the broth, tomatoes, and bay leaf. Cover, transfer to the oven, and cook for 2 hours, until the meat is tender.
5. Before serving, sprinkle with the lemon zest and parsley.

Zložky

4 telecí stehná
2 lyžičky olivového oleja
1 cibuľa, nakrájaná
2 mrkvy, nakrájané
2 stonkový zeler, nakrájané
2 strúčiky cesnaku, mletého
1 šálka bieleho vína
2 šálky hovädzieho vývaru
1 plechovka nakrájaných paradajok
1 list
2 bobkový list
2 lyžičky čerstvého petržlienu, nakrájané
Sof a korenie podľa chuti
Kôra 1 citróna

Pokyny

1. Predhrejte rúru na 160 °C. Telecie stehná ochutíte soľou a korením.
2. V zapekacej miske na strednom ohni rozohrejte olivový olej a telecie stehná na ňom opečte zo všetkých strán. Odstráňte ich a odložte.
3. V tom istom pekáči orestujte cibuľu, mrkvu, zeler a cesnak do mäkkosti. Prilejte víno a varte, kým sa nezredukuje na polovicu.
4. Telecie stehná vráťte do zapekacej misy, pridajte vývar, paradajky a bobkový list. Prikrýte, prešnúte do rúry a pečte 2 hodiny, kým mäso nezmäkne.
5. Pred podávaním posypete citrónovou kôrou a petržlenom.

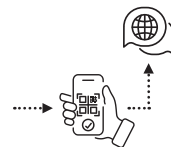
TIPS:

Use a good quality white wine for better flavour

TIPY:

Použite kvalitné biele víno na lepšiu chuť

NO-KNEAD BREAD CHLIEB BEZ MIESENIA



18 hrs



45-60 min



180 °C



Ingredients

600g of all-purpose flour
400ml of lukewarm water
1 teaspoon of instant yeast
2 teaspoons of salt

Instructions

1. Combine all ingredients in a large bowl and stir until the mixture is shaggy. It should take about 1 minute.
2. Cover the bowl with plastic wrap or a clean kitchen towel and let the dough rest at room temperature for 12-18 hours. It should become bubbly and increase in size.
3. When the dough is ready, preheat your oven to 230 degrees Celsius. Place your cast iron casserole with the lid in the oven as it preheats.
4. Meanwhile, transfer the dough onto a well-floured surface and, with floured hands, fold it over itself on two sides. Cover loosely with plastic wrap and rest for about 15 minutes.
5. Using just enough flour to keep the dough from sticking to the surface or your fingers, gently shape the dough into a ball.
6. Carefully remove the preheated pot from the oven and lift the lid. Slide your hand under the dough ball and drop it into the cast iron casserole. It might look messy, but that's okay.
7. Cover the pot and bake for 30 minutes. After that, remove the lid and bake for 15-30 minutes until the loaf is nicely browned.

Zložky

600 g univerzálnej múky
400 ml vlažnej vody
1 čajová lyžička instantného drożdžia
2 čajové lyžičky soli

Pokyny

1. Všetky prísady zmiešajte vo veľkej miske a miešajte, kým sa zmes nezmieša. Malo by to trvať približne 1 minútu.
2. Misku prikryte fóliou alebo čistou kuchynskou utierkou a nechajte cesto odpočívať pri izbovej teplote 12-18 hodín. Malo by sa stať, že bude bublinkovať a zväčšovať sa.
3. Keď je cesto pripravené, predhrejte rúru na 230 °C. Počas predhrievania vložte liatinový pekáč s pokrievkou do rúry.
4. Medzitým cesto preneste na dobre pomúčenú dosku a pomúčenými rukami ho dvakrát preložte cez seba. Voľne ho prikryte fóliou a nechajte odpočívať asi 15 minút.
5. Použite len toľko múky, aby sa cesto nelepilo na povrch alebo na prsty, a opatrne ho vytvarujte do gule.
6. Opatrne vyberte predhriaty hrniec z rúry a zdvihnite pokrievku. Rukou vložte pod guľôčku cesta a vhodte ju do liatinového pekáča. Môže to vyzerať neporiadne, ale to nevadí.
7. Hrnec prikryte a pečte 30 minút. Potom odstráňte pokrievku a pečte 15-30 minút, kým bočník pekne nezchodne.

TIPS:

Long rest time helps the gluten to develop and requires no kneading.

TIPY:

Dlhý čas odpočinku pomáha lepku vyvinúť sa a nevyžaduje si hnetenie.

BUGATTI®