

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, textured surface. At the top center is a white egg. To its left are stalks of wheat and a small white bowl of yellow liquid. To its right is a metal scoop filled with white flour. Further right is a wooden honey dipper and a small bowl of yellow liquid. At the bottom left is a wooden bowl of butter. At the bottom center is a wooden stick with white powder. At the bottom right is a metal sieve containing flour. The word 'BUGATTI' is printed in large red letters across the top.

BUGATTI®

RECIPE BOOK KUCHAŘKA

Cast iron Casserole-Grill Pan 2 in 1
Litinový pekáč a grilovací pánev 2 v 1

PEACH COBBLER

BROSKVOVÝ COBBLER



20 min

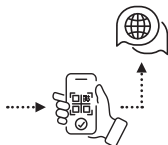


45 min



190° C





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.

Ingredientie

1 kg	broskví, zbavených pecky a nakrájených na plátky
200 g	krystalového cukru, rozděleno
1 lžíce	kukuřičného škrobu
225 g	hladké mouky
1,5 lžičky	prášku do pečiva
1/2 lžičky	soli
115 g	nesoleného másla, studeného
240 ml	mléka

Postup

1. Troubu předehřejte na 190 °C. V zapékačí míse smíchejte broskve se 100 g cukru a kukuřičným škrobem.
2. V míse promíchejte mouku, zbývající cukr, prášek do pečiva a sůl a poté do směsi vmíchejte máslo, až bude směs připomínat hrubou strouhanku. Přimíchejte mléko a pak těsto nakapejte po lžících na broskve.
3. Pečte po dobu 40 až 45 minut, dokud povrch nezezlátne a broskve nezačnou probublávat.

TIPS:

Use fresh peaches when in season

TIPY:

Použijte čerstvé broskve, je-li jejich sezóna

OSSO BUCO ALLA MILANESE

OSSOBUCO ALLA MILANESE



20 min

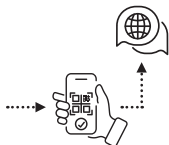


2 hrs



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.

TIPS:

Use a good quality white wine for better flavour

Ingredients

- 4 telecí kýty
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 cibule, nakrájená nadrobno
- 2 mrkve nakrájené na menší kousky
- 2 stonky celeru, nakrájené na kousky
- 2 stroužky česneku, prolisované
- 1 šálek bílého vína
- 2 šálky hovězího vývaru
- 1 lplechovka rajčat nakrájených na kostičky
- 1 bobkový list
- 2 lžíce nasekané čerstvé petrželky
- Sůl a pepř podle chuti
- Kůra z 1 citronu

Postup

1. Troubu si předehřejte na 160 °C. Telecí kýtu osolte a opepřete.
2. V litinovém pekáči na středním plameni roze-hřejte olivový olej a telecí kýty na něm ze všech stran opečte. Vyjměte je a dejte stranou.
3. Ve stejném litinovém pekáči osmažte cibuli, mrkev, celer a česnek, dokud nezměknu. Přilijte víno a vařte, dokud se jeho množství nezredukuje na polovinu.
4. Telecí kýty přesuňte zpátky do pekáče, přilijte vývar, rajčata a bobkový list. Přikryjte, vložte do trouby a nechte péct 2 hodiny, dokud maso nezměkne.
5. Před servírováním posypte citronovou kůrou a petrželkou.

TIPY:

Pro dosažení lepší chuti použijte kvalitní bílé víno

NO-KNEAD BREAD CHLÉB BEZ HNĚTENÍ



18 hrs

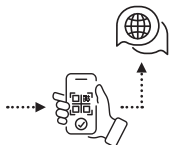


45-60 min



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 once or twice. 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.

TIPS:

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

TIPY:

Když necháváte těsto dlouho odpočívat, lepek se lépe rozvine a těsto není nutné hníst.

Ingredience

600 g	hladké mouky
400 ml	vlažné vody
1 lžička	instantního droždí
2 lžičky	soli

Postup

1. Všechny ingredience smíchejte ve velké míse a směs promíchávejte, dokud se nezmění v kašovitou hmotu. Mělo by to trvat asi 1 minutu.
2. Mísu zakryjte plastovou fólií nebo čistou kuchyňskou utěrkou a těsto nechte 12-18 hodin odpočívat při pokojové teplotě. Mělo by začít bublat a nabývat na objemu.
3. Když je těsto vykynuté, přehřejte troubu na 230 °C. Během přehřívání vložte litinový pekáč s poklicí do trouby.
4. Mezitím přesuňte těsto na dobře pomoučený povrch a pomoučenýma rukama ho jednou nebo dvakrát přeložte přes sebe. Volně ho přikryjte fólií a nechte asi 15 minut odležet.
5. Použijte jen tolik mouky, aby se těsto nelepi- lo na povrch nebo na vaše prsty, a opatrně z něj vytvarujte kouli.
6. Přehřátý pekáč opatrně vyjměte z trouby a zvedněte pokličku. Rukou zajděte pod kouli těsta a vyklopte ji do litinového pekáče. Bude to možná vypadat ušmudlaně, ale to nevádi.
7. Pekač přikryjte a pečte po dobu 30 minut. Poté sundejte poklici a pečte ještě 15-30 minut, dokud bochník hezky nezhnedne.

BUGATTI®