



Napoli pitsa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Napoli pitsa



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Valmistamisaeg 20 minutit
(lisaks 2 tundi seismiseks ja kuni 5 päeva külmikus hoidmiseks)

Küpsetusaeg - 2 minutit iga pitsa kohta

 4 inimesele

Tainas

570 g jahu

2 tl peensoola

1 tl kuivpärm

1½ tassi (375 ml) külma vett

Mannasegu (vt MÄRKUS)

Oliiviõli määrimiseks

Kaste

400 g purk purustatud tomateid

1 tl soola

Pitsakatted

340 g värsket pühvlipiimast Mozzarellat,

nõrutatud, suurteks tükkideks rebitud

Väike kimp basiilikut, lehed ära nopitud

Oliiviõli määrimiseks

Taina valmistamine

1. Pange mikseri anumasse jahu, pärm ja sool. Töödelge tainakonsuga. Lisage vesi ja sõtkuge aeglasel kiirusel 5-6 minutit, kuni tainas on sile ja elastne.
2. Katke anum toidukilega ja laske soojas kohas kerkida (vähemalt 1 tund või kuni tainas on mahult kahekordistunud).
3. Pange tainas jahuga üle riputatud pinnale ja jagage 4 × 240 g tükkiks. Vormige igast tainatükist sile pall.
4. Raputage kahele küpsetusplaadile veidi mannasegu ja asetage tainapallid plaatidele, jättes pallide vahele 10 cm vaba ruumi. Piserdage igale pallile veidi õli ja määrige õli laiali, nii et see katab taina. Katke küpsetusplaadid toidukilega ja pange vähemalt 6 tunniks või kuni 5 päevaks külmikusse.

Kastme valmistamine

1. Purutage ja segage või töödelge tomatid ja sool ühtlaseks seguks.

Pitsade tegemine

1. Võtke tainas vahetult enne küpsetamist külmikust välja ja laske kaetuna vähemalt 1 tund toatemperatuuril seista.
2. Umbes 20 minutit enne taina seismise aja lõppemist valige ahjul seadistus WOOD FIRED ja eelsoojendage ahi (eelsoojendamiseks võib kuluda kuni 20 minutit).

3. Tõstke tainapall kaabitsa abil välja ja pange selle mõlemad küljed mannasegusse. Hoidke ülejäänud tainas kaetuna, et see ära ei kuivaks. Suruge tainas keskelt väljapoole ettevaatlikult 20 cm ringiks, jättes 2 cm serva. Raputage peale veidi mannasegu. Pange tainas ettevaatlikult labidale, raputades liigse mannasegu maha.
4. Laotage veerand kastmest ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1-2 cm ruumi. Pange veerand Mozzarellast ja basiilikust kastmele.
5. Pange pitsa ahju ja küpsetage 2 minutit või kuni koorik on pruun ja juust on sulanud. Piserdage peale õli.
6. Pange pitsa lõikelauale, lõigake tükkideks ja serveerige kohe. Korrake sama ülejäänud taina, kastme ja pitsakatetega.

MÄRKUS - Mannasegu tegemiseks võtke lihtsalt võrdne kogus mannat ja jahu. Hoidke tihedalt suletud anum. Tainast on soovitatav hoida külmikus 1-3 päeva, kuid selle saab külmutada kuni 5 päevaks.



Paksu põhjaga pitsa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Paksu põhjaga pitsa



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Valmistamisaeg 15 minutit
(lisaks 2 tundi seismiseks ja kuni 24 päeva külmikus hoidmiseks)

Küpsetusaeg - 9 minutit iga pitsa kohta

 2 inimesele

Tainas

480 g jahu

2 tl peensoola

1 tl kuivpärm

1 tass (250 ml) vett

1 spl piima

1½ spl oliiviõli, lisaks veidi õli peale
piserdamiseks

Mannasegu (vt MÄRKUS)

Pitsakatted

160 ml pitsakastet

160 g riivitud Mozzarella

240 g väikseid seeni, õhukeselt viilutatud

125 g värsket pühvlipiimast Mozzarella, nõrutatud, neljaks lõigatud

Serveerimiseks värsked punelehti

Taina valmistamine

1. Pange mikseri anumasse jahu, sool, pärm, vesi, piim ja õli. Sõtkuge tainakonksuga keskmisel kiirusel 10 minutit või kuni tainas on sile ja elastne. Katke anum toidukilega ja laske soojas kohas kerkida (vähemalt 1 tund või kuni tainas on mahult kahekordistunud).
 2. Pange tainas jahuga üle riputatud pinnale ja jagage 2 × 395 g tükkiks. Vormige mõlemast tükist sile pall ja pange see kergelt õliga määritud plaadile, jättes pallide vahele 10 cm. Piserdage igale pallile veidi õli ja määrige õli laiali, nii et see katab taina. Katke toidukilega ja laske 12-24 tundi seista.
 3. Pange ühe tainapalli põhi korraks mannasegusse. Suruge tainast õrnalt väljapoole, nii et moodustub 15 cm ring, jättes 2 cm serva. Venitage tainas ettevaatlikult 25-30 cm ringiks.
 4. Raputage peale veidi mannasegu. Pange tainas ettevaatlikult labidale, raputades liigse mannasegu maha.
 5. Laotage tainale pool pitsakastmest, jättes äärtesse 1-2 cm ruumi. Puistake peale pool riivitud Mozzarella ja pool seentest.
 6. Pange pitsa ahju ja küpsetage 9 minutit või kuni pitsa on kuldne ja krõbe ja juust on sulanud.
 7. Serveerimisel puistake peale värsket Mozzarella ja punet. Korra sama ülejäänud taina, kastme ja pitsakatetega.
- MÄRKUS - Mannasegu tegemiseks võtke lihtsalt võrdne kogus mannat ja jahu. Hoidke tihedalt suletud anumast.



Napoli pítsa tainas



the Smart Oven™ Pizzaiolo



Napoli pitsa tainas



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Valmistamisaeg 20 minutit
(lisaks 2 tundi seismiseks ja kuni 5 päeva külmikus hoidmiseks)

🍴 4 × 240 g tainapalli

Koostisained

570 g jahu
2 tl peensoola
1 tl kuivpärm

1½ tassi (375 ml) külma vett
Mannasegu (võrdses osas mannat ja jahu)
Oliiviõli määrimiseks



1. samm – Pange mikseri anumasse jahu, pärm ja sool. Töödelge tainakonsuga. Lisage vesi ja sõtkuge aeglasel kiirusel 5-6 minutit, kuni tainas on sile ja elastne. Katke anum kõilega ja laske soojas kohas kerkida (vähemalt 1 tund või kuni tainas on mahult kahekordistunud).



2. samm – Pange tainas jahuga üle riputatud pinnale ja jagage 4 × 240 g tükkiks. Tehke käed veidi jahuseks ja vormige kõigist tükkidest sile pall.



3. samm – Raputage kahele küpsetusplaadile veidi mannasegu ja asetage tainapallid plaatidele, jättes pallide vahele 10 cm vaba ruumi. Piserdage igale pallile veidi õli ja määrige õli laiali, nii et see katab taina. Katke küpsetusplaadid toidukilega ja pange vähemalt 6 tunniks või kuni 5 päevaks külmikusse. Tainast on soovitatav hoida külmikus 1-3 päeva, kuid selle saab külmutada kuni 5 päevaks.



4. samm – Enne kasutamist laske kiles oleval tainal vähemalt 1 tund toatemperatuuril seista. Laotage puhtale tööpinnale rohkelt mannasegu. Võtke üks tainapall, kasutades abivahendina kaabitsat. Hoidke ülejäänud tainas kaetuna, et see ära ei kuivaks.



5. samm – Pange tainapalli mõlemad pooled mannasegusse.



6. samm – Suruge tainas keskelt väljapoole ettevaatlikult 15 cm ringiks, jättes 2 cm serva. Venitage tainas ettevaatlikult 25-30 cm ringiks.



Õhuke ja krõbe pitsa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Õhuke ja krõbe pitsa



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Valmistamisaeg 30 minutit (lisaks 2½ tundi seismiseks)

Küpsetusaeg - 7 minutit iga pitsa kohta

👤 4 inimesele

Tainas

300 g jahu

60 g peent mannat

2 tl soola

1 tl kuivpäarmi

200 ml käesooja vett

1½ spl oliiviõli, lisaks veidi õli peale piserdamiseks

Mannasegu (vt MÄRKUS)

Pitsakatted

330 ml pitsakastet

320 g riivitud Mozzarellalet

200 g pepperoni vorsti, õhukeselt viilutatud

160 g väikseid seeni, õhukeselt viilutatud

120 g suitsusinki

½ punast sibulat, õhukeselt viilutatud

Serveerimiseks värsked basiilikulehti

Taina valmistamine

1. Pange mikseri suurde anumasse jahu, manna, pärm ja sool. Lisage vesi ja õli. Sõtkuge tainakonsuga keskmisel kiirusel 10 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
2. Pange tainas suurde õliga määritud anumasse ja keerake seda anum, nii et kõik küljed on õliga kaetud. Katke anum toidukilega ja laske soojas kohas kerkida (vähemalt 2 tundi või kuni tainas on mahult kahekordistunud).
3. Pange tainas jahuga üle riputatud pinnale ja jagage 4 × 150 g tükiks. Vormige mõlemast tükist sile pall ja pange see kergelt õliga määritud plaadile, jättes pallide vahele 10 cm. Piserdage igale pallile veidi õli ja määrige õli laiali, nii et see katab taina. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.

Pitsade tegemine

1. Umbes 15 minutit enne taina seismise aja lõppemist valige ahjul seadistus THIN AND CRISPY ja eelsoojendage ahi (eelsoojendamiseks võib kuluda kuni 14 minutit).
2. Laotage puhtale tööpinnale veidi mannasegu. Rullige üks tainaportsjon tainarulliga 25 cm ringiks.
3. Pange tainas ettevaatlikult labidale, raputades liigse mannasegu maha.
4. Pange veerand pitsakastmest tainale. Lisage veerand Mozzarellalet ja veerand pitsakatte materjalidest.
5. Pange pitsa ahju ja küpsetage 7 minutt või kuni koorik on kuldne ja krõbe ja juust on sulanud.
6. Pange lõikelauale, puistake peale basiilikut, lõigake tükkides ja serveerige kohe. Korrake sama ülejäänud taina ja pitsakatetega.

MÄRKUS - Mannasegu tegemiseks võtke lihtsalt võrdne kogus mannat ja jahu. Hoidke tihedalt suletud anumad.



Pannipitsa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pannipitsa



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Valmistamisaeg 10 minutit (lisaks 24 tundi seismiseks)

⌚ Küpsetusaeg 18 minutit

👤 1 inimesele

Tainas, mida ei ole vaja sõtkuda

½ tassi (125 ml) vett

80 ml piima

255 g jahu

1½ tl peensoola

½ tl kuivpärm

1 spl oliiviõli plaadi määrimiseks

Mannasegu (vt MÄRKUS)

Pitsakatted

125 ml pitsakastet

170 g riivitud Mozzarella

50 g pepperoni vorsti, õhukeselt viilutatud

50 g väikseid seeni, õhukeselt viilutatud

½ punast sibulat, õhukeselt viilutatud

½ rohelist paprikat, õhukeselt viilutatud

1 väike (mahe või võrtsikas) Itaalia vorstike, ümbris eemaldatud, purustatud

Taina valmistamine

1. Segage suures anum as vesi ja piim. Lisage jahu, sool ja pärm. Segage puulusikaga.
2. Katke anum toidukilega ja laske tainas seista toatemperatuuril 12-24 tundi.

Pitsa tegemine

1. Pange tainas jahuga kaetud pinnale. Vormige tainast sile pall.
2. Valage pitsapanni põhja õli. Pange tainas panni ja keerake seda, nii et tainas oleks ühtlaselt õliga kaetud. Suruge tainas võimalikult lapikuks ja piserdage kogu pannile õli. Tainas ei täida kogu panni. Katke pann toidukilega ja laske seista toatemperatuuril 2 tundi või kuni tainas on kerkinud ja panni serva suunas kasvanud.
3. Umbes 15 minutit enne taina seismise aja lõppemist valige ahjul seadistus PAN ja eelsoojendage ahi (eelsoojendamiseks võib kuluda kuni 14 minutit).

4. Suruge tainas sõrmeotstega kogu panni ulatuses panni servadele, purustades võimalikud õhumullid ja jälgides, et tainas jääks võimalikult ühtlase paksusega.
5. Pange pitsakaste tainale, jättes äärtesse endale meeldivas suuruses kooriku. Pange peale juust ja ülejäänud koostisained.
6. Pange pitsapann käepidemest hoides ahju ja küpsetage 18 minutit või kuni koorik on kuldne ja krõbe ja juust on sulanud.
7. Võtke pitsapann käepidemest hoides ahjust välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Enne serveerimist laske pitsal 5 minutit pannil seista.

MÄRKUS - Mannasegu tegemiseks võtke lihtsalt võrdne kogus mannat ja jahu. Hoidke tihedalt suletud anum.



Pitsa Bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pitsa Bianca

⌚ Valmistamisaeg 30 minutit
(lisaks 2 tundi seismiseks ja kuni 5 päeva külmikus hoidmiseks)

⌚ Küpsetusaeg - 2 minutit iga pitsa kohta

👤 4 inimesele



the Smart Oven® Pizzaiolo

Tainas

570 g jahu
2 tl peensoola
1 tl kuivpärm
1½ tassi (375 ml) külma vett
Mannasegu (vt MÄRKUS)
Oliiviõli määrimiseks

Pitsakatted

180 g creme faiche´d
2 küüslauguküünt, purustatud
Soola
Värskelt jahvatatud musta pipart
4 × 115 g väikest kartulit
125 g riivitud Fontina juustu
2-3 värset rosmariiniokska, lehed ära nopitud
Oliiviõli määrimiseks
Meresoolahelbeid

Taina valmistamine

1. Pange mikseri anumasse jahu, pärm ja sool. Töödelge tainakonksuga. Lisage vesi ja sõtkuge aeglasel kiirusel 5-6 minutit, kuni tainas on sile ja elastne.
2. Katke anum toidukilega ja laske soojas kohas kerkida (vähemalt 1 tund või kuni tainas on mahult kahekordistunud).
3. Pange tainas jahuga üle riputatud pinnale ja jagage 4 × 240 g tükiks. Vormige igast tainatükist sile pall.
4. Raputage kahele küpsetusplaadile veidi mannasegu ja asetage tainapallid plaatidele, jättes pallide vahele 10 cm vaba ruumi. Piserdage igale pallile veidi õli ja määrige õli laiali, nii et see katab taina. Katke küpsetusplaadid toidukilega ja pange vähemalt 6 tunniks või kuni 5 päevaks külmikusse.

Pitsade tegemine

1. Võtke tainas vahetult enne küpsetamist külmikust välja ja laske kaetuna vähemalt 1 tund toatemperatuuril seista.
2. Umbes 20 minutit enne taina seismise aja lõppemist valige ahjul seadistus WOOD FIRED ja eelsoojendage ahi (eelsoojendamiseks võib kuluda kuni 20 minutit).
3. Segage väikese anumas crème fraîche ja küüslauk. Maitsestage soola ja pipraga.

4. Lõigake kartulid väga õhukesteks viiludeks.
5. Tõstke tainapall kaabitsa abil välja ja pange selle mõlemad küljed mannasegusse. Hoidke ülejäänud tainas kaetuna, et see ära ei kuivaks. Suruge tainas keskelt väljapoole ettevaatlikult 15 cm ringiks, jättes 2 cm serva. Venitage tainas ettevaatlikult 25-30 cm ringiks. Raputage peale veidi mannasegu. Pange tainas ettevaatlikult labidale, raputades liigse mannasegu maha.
6. Laotage veerand crème fraîche segust ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1-2 cm ruumi. Laotage kartulid väikese ülekattega õhukese kihina mannasegule. Puistake peale veerand Fontina juustust ja rosmariinist.
7. Pange pitsa ahju ja küpsetage 2 minutit või kuni koorik on pruun, juust on sulanud ja kartulid on küpsed.
8. Asetage ahjust võetud pitsa lõikelauale, piserdage peale õli ja raputage meresoolahelbeid. Lõigake viiludeks ja serveerige. Korra sama ülejäänud taina ja pitsakatetega.

MÄRKUS - Mannasegu tegemiseks võtke lihtsalt võrdne kogus mannat ja jahu. Hoidke tihedalt suletud anumast. Et kartulid ühtlaselt küpseks, tuleb need viilutada väga õhukeselt. Fontina juustu asemel võib kasutada ka Gruyere, Provolone ja Gouda juustu. Tainast on soovitatav hoida külmikus 1-3 päeva, kuid selle saab külmutada kuni 5 päevaks.



Lillkapsasteigid sidruni-ürdikastmega



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Lillkapsasteigid sidruni-ürdikast- mega



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Valmistamisaeg 20 minutit

⌚ Küpsetusaeg 6 minutit.

👤 2-4 inimesele

Sidruni-ürdikaste

60 g petersellilehti, jämedalt hakitud

1½ spl jämedalt hakitud tilli

2 küüslauguküünt, hakitud

1 väike šalottsibul, hakitud

1 spl kappareid, loputatud, nõrutatud

1 spl riivitud sidrunikoort

1½ spl sidrunimahla

½ tl soola

½ tl värskelt jahvatatud musta pipart

80 ml oliiviõli

Lillkapsasteigid

1 suur (1 kg) lillkapsas

2 spl oliiviõli

Soola

Värskelt jahvatatud musta pipart

Sidruni-ürdikastme valmistamine

1. *Kastme valmistamise ajal eelsoojendage ahi 400 °C (selleks võib kuluda kuni 20 minutit).*
2. *Pange petersell, till, küüslauk, šalottsibul, kapparid, sidrunikoort ja -mahl, sool ja pipar köögikombaini anumasse. Töödelge pulseerivate liigutustega, kuni kõik koostisosad on hakitud ja segu on ühtlane.*
3. *Lisage töötava seadme anumasse õli. Töödelge umbes 45 sekundit, tehes vajadusel pause ja kaapides segu anuma servadelt ära. Pange kaste väikesesse anumasse, katke anum ja pange kõrvale.*

Lillkapsasteikide küpsetamine

1. *Eemaldage lillkapsalt lehed ja lõigake juur ära, nii et lillkapsa südamik jääb terveks. Lõigake lillkapsas suure noaga ülevvalt alla kolmeks 2 cm paksuseks steigiks. Pintseldage steikide mõlemad küljed poolega õlist ning maitsestage soola ja pipraga.*
2. *Pange pitsapann käepidemest hoides 2 minutiks ahju sooja. Võtke pann välja ja piserdage ülejäänud õli panni põhjale. Pange lillkapsasteigid ettevaatlikult kuumale pannile ja pange pann ahju tagasi. Küpsetage 3 minutit. Keerake steigid ettevaatlikult ümber ja küpsetage veel 2-3 minutit või kuni steigid on pruunid ja küpsed.*
3. *Võtke pitsapann käepidemest hoides ahjust välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Serveerige lillkapsasteike sidruni-ürdikastmega.*



Pitsakaste



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pitsakaste



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Valmistamisaeg 5 minutit

🕒 Küpsetusaeg 50 minutit

🥄 2 tassitäit (500 ml)

800 g terveid kooritud tomateid

1 spl külmpressitud oliiviõli

2 küüslauguküünt, purustatud

½ tl soola

1 tl kuivatatud punet

Näpuotsatäis kuivatatud tšillihelbed

1. Töödelge tomatid köögikombainis ühtlaseks seguks.
2. Kuumutage õli keskmisel kuumusel suures kastmekastrulis. Lisage küüslauk ja küpsetage madalal kuumusel aeg-ajalt segades 30 sekundit. Lisage tomatid, sool, pune ja tšillihelbed ja segage.
3. Laske keema ja küpsetage aeg-ajalt segades 45 minutit või kuni kastme maht on poole võrra vähenenud. Laske jahtuda ja pange hoiule tihedalt suletud anumasse. Säilib külmikus kuni 4 päeva. Kastme saab ka sügavkülmutada kuni 3 kuuks.



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Nipid ja nõuanded pitsa tegemiseks



the Smart Oven® Pizzaiolo



Tainas

- Koostisosade täpseks mõõtmiseks kasutage köögikaalu.
- Parimate tulemuste saamiseks kasutage saiajahu või kõrge kvaliteediga nisujahu.
- Erinevate kaubamärkide jahu omadused on erinevad ja vedeliku kogus võib sellest sõltvalt varieeruda. Kui tainas jääb liiga kleepuv, lisage 1 spl kaupa veidi jahu ja sõtkuge hoolikalt, enne kui järgmise supilusikatäie jahu lisate.
- Võtke tainas külmikust välja umbes 1 tund enne kasutamist. Tainas võib enne kasutamist jääda toatemperatuurile kuni 2 tunniks.
- Puistake tööpinnale, tainale ja oma kätele mannasegu (võrdne kogus mannat ja jahu).
- Kasutage võimalikult vähe mannasegu. Liiga palju mannasegu kõrbeb pitsapõhja külge ja pitsa jääb kibe.
- Pitsatainast saab õhukindlalt suletud anumates või tõmbelukuga kottides säilitada kuni üks kuu. Enne kasutamist sulatage pitsatainast üleöö külmikus.
- Veenduge, et labidas on jahe, sest muidu jääb tainas selle külge kinni.



Pitsakatted

- Tupsutage pehmet juustu paberkäerätikutega, et liigne vedelik eemaldada.
- Kui juustu või kastet on liiga palju, jääb tainas pehme ega küpse korralikult.
- Piserdage pitsale vahetult enne serveerimist oliiviõli.
- Kui pitsakate kõrbeb ära, lisage see järgmisel korral poole küpsetusaja möödudes.



Vormimine

- **Napoli pitsa** - Tehke käed veidi jahuseks ja suruge tainas õrnalt ümmarguseks, jättes sellele 2 cm serva. Suruge tainas keskel peopesa abil lapikuks. Pange üks käsi lapiti taina piirile ning tõmmake ja keerake tainast õrnalt, nii et sellest moodustuks ring. Tainas peaks olema umbes 2-3 mm paksune.
- **Keskmine pitsa** - Tehke sõrmeotsad veidi jahuseks ja suruge tainas õrnalt ümmarguseks, jättes sellele 2 cm serva. Suruge tainas keskel peopesa abil lapikuks. Pange üks käsi lapiti taina piirile ning tõmmake ja keerake tainast õrnalt, nii et sellest moodustuks ring. Tõstke tainast ja pange see õrnalt üle sõrmenukkide, et venitada tainast, kuid mitte selle serva.
- **Õhuke ja krõbe pitsa** - Veenduge, et tööpinnale ja tainale on puistatud piisavalt mannasegu. Nii ei kleepu tainas rullimisel pinna külge.
- **Pannipitsa** - Veenduge, et panni põhi ja küljed on korralikult õliga määritud, sest vastasel juhul kleepub tainas nende külge. Suruge tainas õrnalt peopesaga lapikuks. Katke toidukilega ja laske vastavalt juhistele seista. Enne katte lisamist venitage tainast õrnalt, et see panni täidaks, ja tõstke tainast pannilt üles, et eemaldada selle alla jäänud õhumullid.
- **Kiire tegutsemine** - Kui tainas on vormitud, puistake labidale veidi mannasegu. Pange tainas labidale. Kui tainas jääb kinni, puistake pinnale veidi mannasegu.
- **Tagasisivenimine** - Kui tainas venitamisel tagasi vetrub, nimetatakse seda "tagasisivenimine". See juhtub peamiselt jahu suure gluteenisalduse tõttu. Katke tainas niiske köögirätikuga ja lase 15 minutit seista. See "rahustab" gluteenikiude, mis võivad käituda sarnaselt kummipaelale, "tõmmates" tainast pidevalt tagasi.