

PIZZA ITALIANA

Pour une fois, être un véritable pizzaiolo et garnir la pâte selon son propre goût.

Découper la pâte à la dimension de la poêle avec le découpeur de pâte fourni. Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et garnir avec les ingrédients favoris. Mettre les poêlettes dans le PizzaGrill Stöckli préchauffé (chaleur supérieure et inférieure!) et attendre quelques minutes que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêlettes.

Possibilités de garniture

Parmesan ou Sbrinz, Gorgonzola, Mozzarella, Salami, jambon cru ou jambon, Champignons, Poivrons, Aubergine, Tomates cerises coupées en deux, Epinards nains, Rucola, Anchois, Thon, Olives, Câpres, Ananas, Ail, Origan, feuilles de basilic hachées, Poivre, Huile à pizza et plus ...

Toujours du fait maison.
Absolument unique.



FLAMMEKUECHE ALSACIENNE

Ingrédients

Pâte au levain, à pizza ou pour tarte flambee
Crème fraîche
Oignons hachés
Lardons fumés
Sel et poivre
Cumin (selon votre goût)

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon. Saler et poivrer. Garnir d'oignons hachés et de lardons. Selon votre goût, parsemer de cumin.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la flammekueche de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.



TARTELETTE AUX POMMES

alternative: tartelette aux quetsches, abricots, etc.

Ingrédients

Pâte au levain, à pizza ou à gâteau
Crème fraîche, Pommes en tranches fines (Boskoop)
Raisins secs, Sucre et cannelle, Beurre

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon. Garnir de tranches de pomme. Parsemer de sucre et de cannelle. Ajouter quelques raisins et pour finir quelques noisettes de beurre.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la tartelette aux pommes de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.

TORTILLAS

seulement avec PizzaGrill Party.

Ingrédients (6 à 8 galettes)

175 g de farine de blé
3 oeufs
1 c. c. de sel
100 ml d'eau tiède

Tortilla, préparation

Verser la farine et le sel dans un saladier, ajouter l'eau et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à obtention d'une masse élastique et non collante. Recouvrir la pâte et la laisser reposer. On peut parfaitement la préparer une ½ journée à l'avance. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Etaler des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine; éventuellement étirer un peu à la main. Puis mettre les galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des typiques taches brunnoir. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté. Si des bulles trop importantes apparaissent, on peut les écraser avec une fourchette sur la plaque à crêpes. Déposer les galettes sur des assiettes préchauffées et les remplir avec la garniture. Viva Mexico!

Garniture, préparation

Sauce de viande hachée, salade, fromage frais, sauce aux haricots rouges, crème fraîche, gouda, poivrons, grains de maïs, ratatouille coupée fine, sauce au chili, morceaux de poulet rôti ou tout autre délice pour le palais.

CRÊPES GOURMANDES

seulement avec PizzaGrill Party ou for8 plaque à crêpes

Ingrédients

150 g de farine
3 oeufs
1 tasse de lait
½ c. c. de sel
3 c. s. de beurre, fondu et refroidi ou huile
¼ de tasse d'eau

Préparation

Dans une terrine, mélanger la farine et les oeufs, incorporer petit à petit le lait, l'eau et le sel. Ajouter le beurre fondu. La pâte doit avoir la consistance de la crème liquide; si elle est trop épaisse, ajouter de l'eau froide, à raison d'une cuillère à café à la fois. Laisser reposer la pâte pendant une heure.

PizzaGrill Party:
env. 12 Crêpes

PizzaGrill for8:
env. 20-25 Mini-Crêpes



Crêpes pour une bonne santé

Les farcir, par exemple, avec des champignons hachés et étuvés, ou avec des épinards en branches émincés, des asperges, des crevettes, du séré, des morceaux de tomates étuvées ou simplement parsemées de fromage râpé.

Des crêpes pour ripailleurs

Farcir les crêpes avec de la viande hachée bien épicée, ou avec des tranches de lard, de foie rôti, de la viande émincée, éventuellement avec une bonne sauce.

Garnitures sucrées

Pour les garnitures sucrées, nous employons pratiquement toutes les sortes de confiture, des fruits en petits morceaux, avec ou sans sucre, de la glace et, comme couronnement pour les adultes, quelques gouttes d'une fine liqueur.

Avec l'achat d'une plaque à crêpes pour le PizzaGrill for8, vous recevez un livret de recettes pour préparer de délicieuses crêpes, d'excellents blinis ou rôtis.



DAS PERFEKTE ZUBEHÖR LES ACCESSOIRES PARFAITS



PizzaGrill Tonpfännchen-Set
Poêlons pizza en céramique
Tonpfännchen inkl. Halter, Silikonauflagen
poêlons, supports, poses en silicone



Zusatzpfännchen XXL
Poêlons pour grill à pizza XXL
extra hoch, 2 Stk., hauts, 2 pcs.



Doppelpfännchen
Double poêlon



SWISS TWIST
Brat-, Schöpf- & Grillzange
Pince de cuisson, grill et de puisage



Crêpeplatte zu for8
Plaque à crêpes pour for8
inkl. Wender und Schöpflöffel
incl. louche et inverseurs



Silikonunterlage zu PizzaGrill
Base en silicone pour PizzaGrill





PIZZA ITALIANA

Einmal der eigene Pizzaiolo sein und nach Herzenslust den Teig belegen.

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen. Teig in Pfännchen legen und zurecht drücken, so dass der Teig bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce darauf verstreichen und mit den Lieblingszutaten belegen. In den vorgeheizten (Ober- und Unterhitze) Stöckli PizzaGrill schieben und einige Minuten warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Für eine regelmässige Bräunung der Mini-Pizzas, die Pizza drehen oder Pfännchen vertauschen.

Ideen zum Belegen

Parmesan oder Sbrinz, Gorgonzola, Mozzarella, Salami, Rohschinken oder Schinken, Champignons, Peperoni, Aubergine, Cherry-Tomaten halbiert, Rucola, Sardellen, Thon, Oliven, Kapern, Baby-Spinat, Ananas, Knoblauch, Oregano, Basilikumblätter gehackt, Pfeffer, Pizzaöl und vieles mehr ...

Immer hausgemacht.
 Einzigartig. Das schmeckt!



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Zutaten
 Hefe-, Pizza-, oder Flammkuchenteig
 Crème fraîche
 Zwiebeln gehackt
 Speck in kleine Würfel geschnitten
 Salz und Pfeffer
 Kümmel (nach Belieben)

Zubereitung

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Jedes Pfännchen mit 1-2 EL Crème fraîche bestreichen. Salzen und pfeffern. Mit den gehackten Zwiebeln und dem gewürfelten Speck bestreuen. Nach Belieben mit Kümmel würzen.

Backzeit 8-10 Minuten

Den Flammkuchen im Pfännchen während der Backzeit je nach Bräunungsgrad drehen bzw. anders positionieren.

APFELKUCHEN

Alternativ: Zwetschgen, Aprikosen, etc.

Zutaten
 Hefe-, Pizza-, oder Kuchenteig
 Crème fraîche
 Äpfel in dünne Scheiben geschnitten (Sorte Boskop)
 Rosinen, Zucker und Zimt, Butter

Zubereitung

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Jedes Pfännchen mit 1-2 EL Crème fraîche bestreichen. Mit den Apfelscheiben belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Rosinen darauf und zum Schluss mit Butterflocken belegen.

Backzeit 8-10 Minuten

Den Apfelkuchen im Pfännchen während der Backzeit anders positionieren, damit er von allen Seiten gleichmässig bräunt.



TORTILLAS

nur mit PizzaGrill Party

Zutaten (ca. 6–8 Stück)
 175 g Weizenmehl
 1 TL Salz
 100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung Tortillas

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser dazu gießen und den Teig am besten mit den Händen kneten, bis ein elastischer, nicht klebriger Teig entsteht. Diesen mindestens 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Den Teig in ca. 6-8 gleichmässige Portionen teilen. Die runden, dünnen Fladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eventuell mit den Händen ein bisschen ziehen.

Sofort auf die Crêpeplatte legen und backen, bis die typischen schwarz-braunen Flecken entstehen. Erste Seite backen, anschliessend wenden und die zweite Seite fertig backen. Wirft der Teig zu grosse Blasen, drückt man ihn mit einer Gabel auf die Crêpeplatte. Auf vorgeheizte Teller legen und mit Zutaten füllen. Viva Mexico!

Füllung

Hackfleischsauce, Salat, Hüttenkäse, Rote-Bohnen-Sauce, Crème fraîche, Gouda, Peperoni, Maiskörner, feingeschnittenes Ratatouille, Chili-Sauce, gebratene Pouletstückchen – oder was der Gaumen begehrt.

CRÊPES SCHLEMMEREIEN

nur mit PizzaGrill Party oder for8 mit Crêpeplatte

Zutaten
 150 g Mehl
 3 Eier
 1 Tasse Milch
 ½ TL Salz
 3 EL Butter, zerlassen und abgekühlt oder Öl
 ¼ Tasse Wasser

Zubereitung

Mehl und Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach Milch, Wasser und Salz hinzugeben. Die zerlassene Butter daruntermischen. Der Teig soll die Konsistenz von flüssigem Rahm (Sahne) haben; ist er zu dick, ein wenig kaltes Wasser hinzugeben. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

PizzaGrill Party:
 ca. 12 Crêpes

PizzaGrill for8:
 ca. 20-25 Mini-Crêpes



Crêpes für Gesundheitsbewusste
 Zum Beispiel mit gehackten, gedämpften Champignons und Lauch füllen oder mit Blattspinat, Spargeln, Crevetten, Quarkcrème, Tomatenragout oder einfach mit Käse bestreuen.

Crêpes für Schlemmer
 Mit rassig gewürztem Hackfleisch, gebratenen Speckstreifen oder geschnetzeltem Fleisch mit einer feinen Sauce füllen.

Für süsse Füllungen
 Für süsse Füllungen verwenden wir praktisch jede Konfitüre, Früchte in kleinen Stücken, Glace. Für Erwachsene als Krönung ein paar Tropfen feinen Likör.

Beim Kauf einer Crêpeplatte zum PizzaGrill for8 finden Sie im Rezeptbüchlein weitere tolle Rezepte zu Crêpes, Blinis, Pfannkuchen oder Röstli.

MINI-PIZZA TRÄUME MINI-PIZZA DE RÊVE

for6 PizzaGrill anthrazit
 Minipizzas, Raclette, Grillieren*
 mini-pizzas, raclettes, grillades*

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



for8 PizzaGrill anthrazit
 Minipizzas, Raclette, Grillieren*
 mini-pizzas, raclettes, grillades*

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



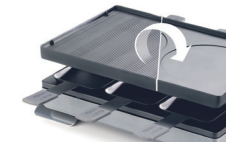
for8 PizzaGrill
 Minipizzas, Raclette, Grillieren
 mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



Party PizzaGrill
 Minipizzas, Raclette, Grillieren,
 Crêpe, Tortillas
 mini-pizzas, raclettes,
 crêpes, tortillas, grillades

DESIGN BY GERALD BRANDSTÄTTER



*als Zubehör für Crêpes: Crêpeplatte inkl. Wender und Schöpflöffel
 *comme accessoire pour crêpes: Plaque à crêpes incl. louche et inverseurs

four4 PizzaGrill Basisgerät
 Minipizzas, Raclette, Grillieren
 mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



four4 PizzaGrill Endgerät
 Minipizzas, Raclette, Grillieren
 mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH

four4 PizzaGrill Set
 Minipizzas, Raclette, Grillieren
 mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter
 Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous

www.stockli.shop

