



PRACOWNIA SMAKU

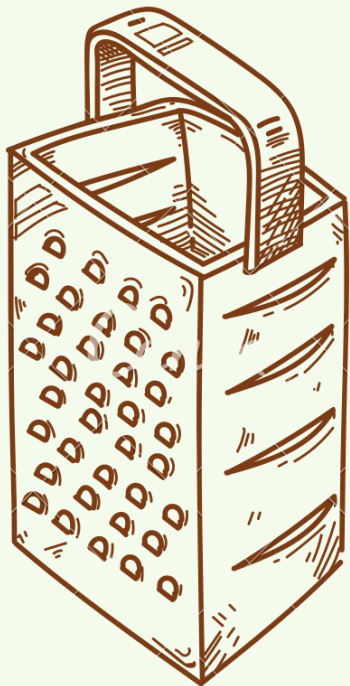
Włoska
akademia
w Joli Kleser

e-book

SPIS TREŚCI

PIZZA

1



TAGLIATELLE

2

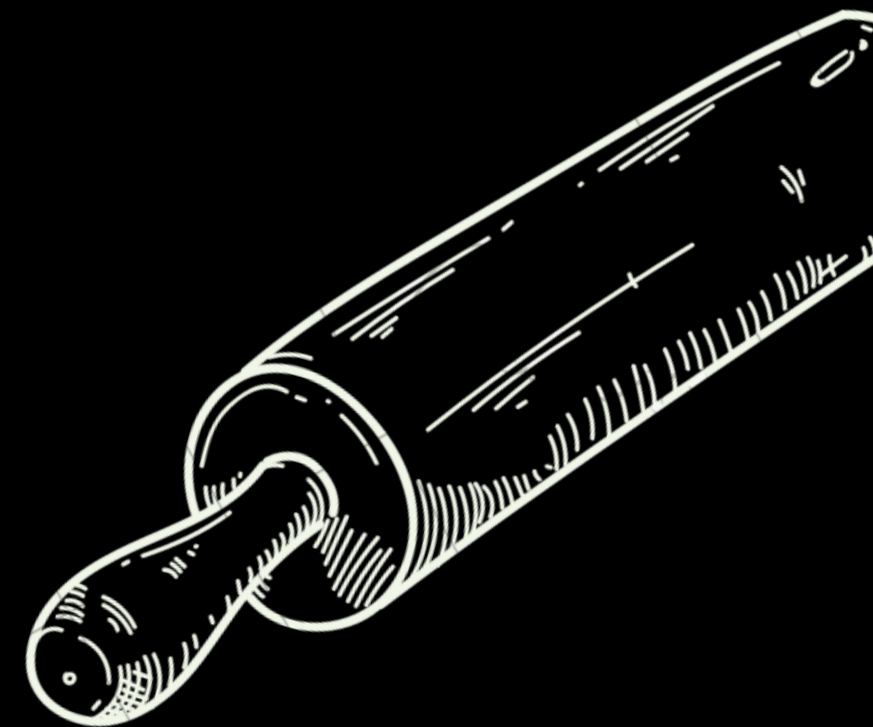


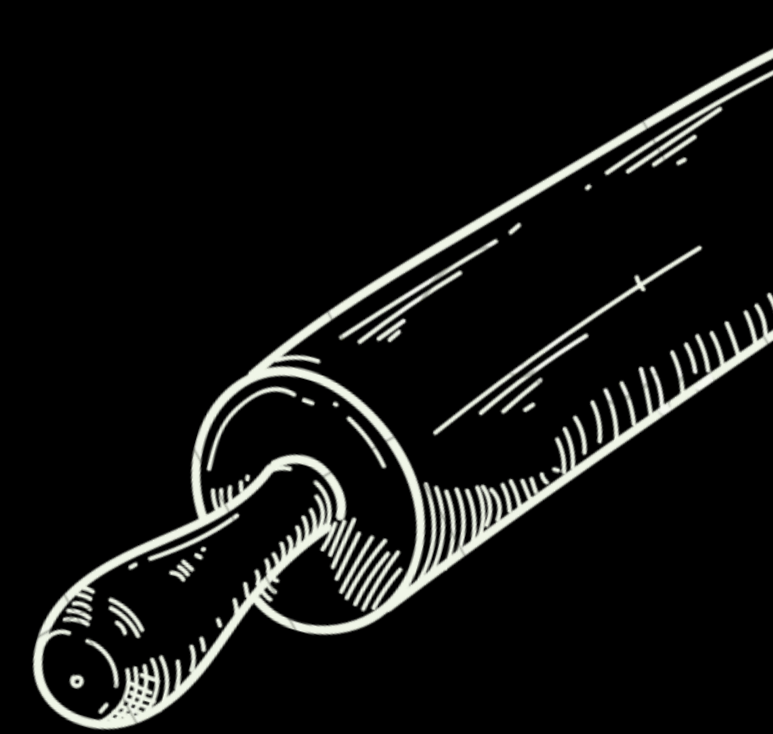
SYCYLIJSKA
CAPONATA

3

TIRAMISU

4





1. PIZZA

Składniki

500g mąki na pizzę 00 (zawartość glutenu najlepiej W260/290)

300-320ml wody w temperaturze max 30 stopni

10g oliwy

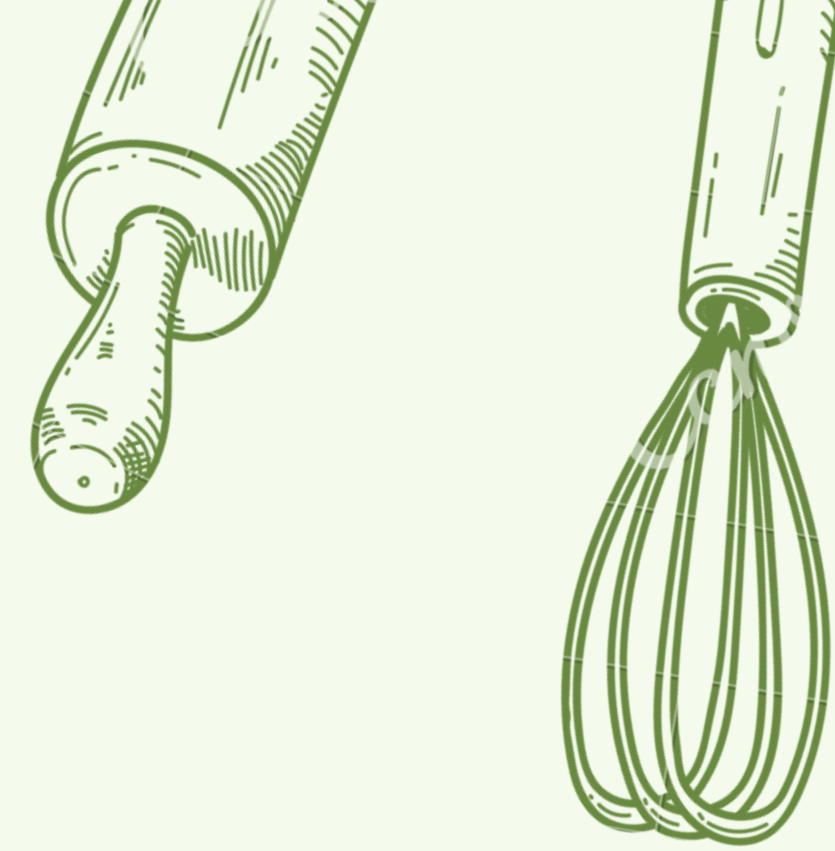
15g soli

1g suszonych drożdży.



1. PIZZA

Dodatki



marinara - sos pomidorowy (polpa), czosnek, zioła, oliwa

margherita - polpa, ser mozzarella (krowia), bazylia

quattro formaggi - mozzarella, grana padano, gorgonzola,
emmental

picante - polpa, spianata piccante (pikantne włoskie
salami), czerwona cebula

grilowane warzywa: cukinia, bakłażan, kolorowa
papryka

1. PIZZA

Przygotowanie

Wsyp mąkę do miski i mieszaj ją ok 2-3 minut, aby ją napowietrzyć. Dodaj drożdże, wymieszaj i powoli dolewaj wodę, ugniatając ciasto rękami. Przełóż ciasto na blat i wyrabiaj je 7-8 minut, po tym czasie dodaj oliwę i sól i zagniataj energicznie, aż do uformowania zwartej, elastycznej kuli. Przykryj mokrą ściereczką i odstaw na około 30 minut (latem krócej, zimą nawet do godziny). Potnij ciasto na małe kulki około 250g i wyrabiaj każdą indywidualnie. Włóż kulki do miski/pojemnika, przykryj i pozostaw w temperaturze pokojowej na ok 1h, aby rozpocząć proces fermentacji. Wstaw do lodówki na min. 24h. Nie otwieraj w tym czasie dużo lodówki. Kolejnego dnia wyjmij ok 1,5h przed pieczeniem.

Wyrabiaj na blacie mocno oprószonym semoliną.

Nakładaj dodatki i piecz na mocno rozgrzanym kamieniu około 3 minut (spód musi być rumiany). Podpiekaj jeszcze na górnej kratce.

Możesz też upiec pizzę na blaszce – wtedy zimną, prosto z lodówki rozprowadź na blaszce wysmarowanej zimnym masłem, polej sosem i odstaw w ciepłe miejsce na 1,5h.



TAGLIATELLE

z Borowikami

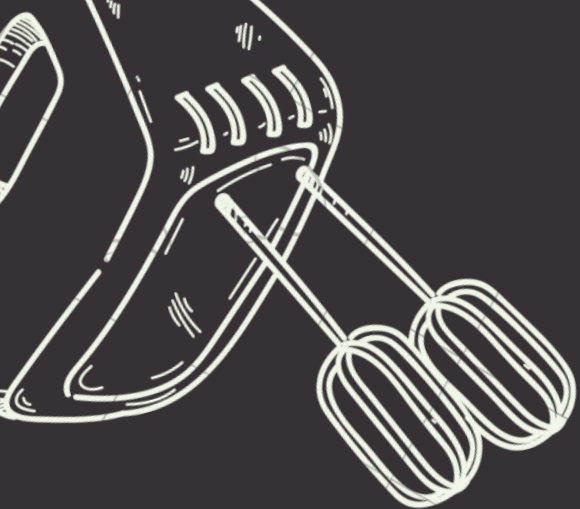
TAGLIATELLE

BURACZANE

TAGLIATELLE

CZARNE AL NERO DI SEPPIA





TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI

składniki

600g mąki pszennej

400g semoliny

15g suszonych borowików, zmielonych na

proszek

7 żółtek

7 jajek

10g oliwy

10g białego wina



TAGLIATELLE Z BOKROWIKIKAMI

Przygotowanie

Wysyp obie mąki na blat, na środku zrób otwór. Do środka
wbij jaja i
dodaj resztę składników. Jaja rozmieszaj widelcem i powoli
zaczynij

zabierać mąkę aż do połączenia wszystkich składników.

Wyrabiaj ciasto
energicznie przez min. 12 minut, uformuj w kształt kuli,
posmaruj oliwą,

owić folią spożywczą i wstaw na godzinę do lodówki.

Po tym czasie rozwałkuj na płaty i tnij w formę tagliatelle.

Gotuj w lekko osolonym wrzątku około 2-3 minut.

TAGLIATELLE Z BOROWIKIKAMI

Pesto:

250g rukoli

200ml oliwy

20g orzechów włoskich

20g orzechów ziemnych

50g parmezanu

sól i pieprz

Rukolę wrzucić do wrzątku na 10 sekund, odcedzić, odciśnięć,
posiekać.

Wrzucić do blendera z pozostałymi składnikami i miksować aż do
uzyskania
konsystencji pesto.



TAGLIATELLE Z BOROWIKIKAMI

dodatkowo:

Kilka szalotek, posiekanych
kilka ząbków czosnku, posiekanych
1 cebula, posiekana

50g pancetty, pokrojonej w paseczki

oliwa

odrobina białego wina

Na odrobinie oliwy podsmaż pancetta, dodaj
szalotkę, cebulę, czosnek,

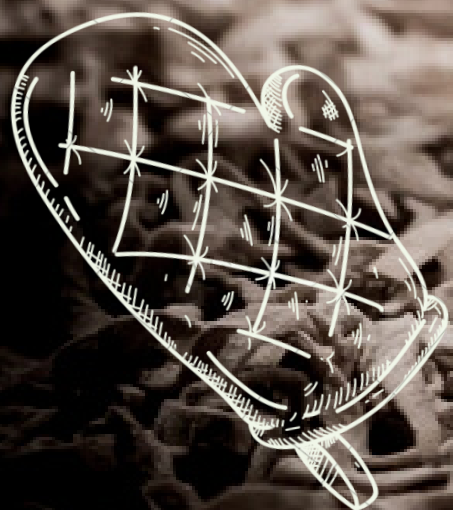
zeszklij. Dodaj jeszcze oliwy i trochę wina. Na

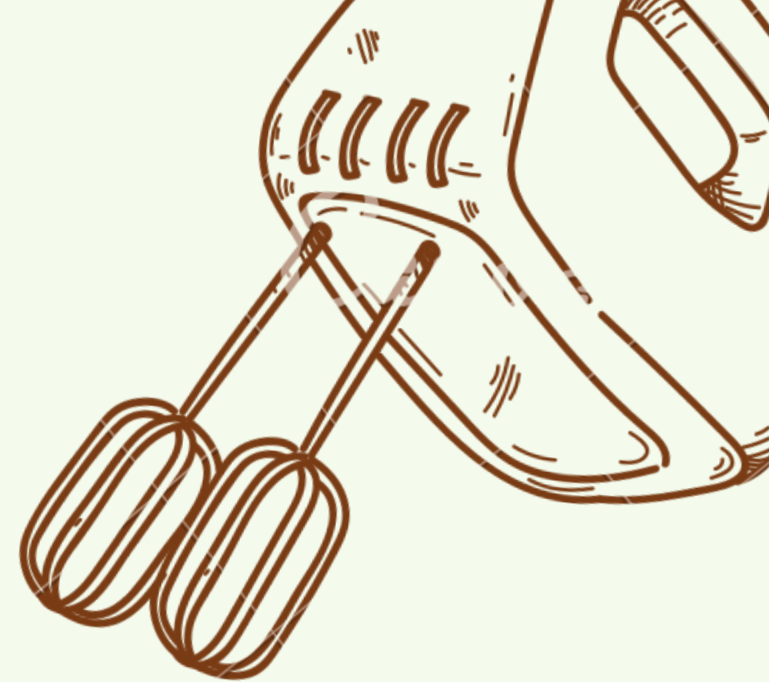
patelnię przełóż

ugotowane tagliatelle, połącz i podgrzej. Przełóż

do miski, dodaj pesto,

pomieszaj i serwuj.





TAGLIATELLE BURACZANE

składniki

600g mąki pszennej

400g semoliny

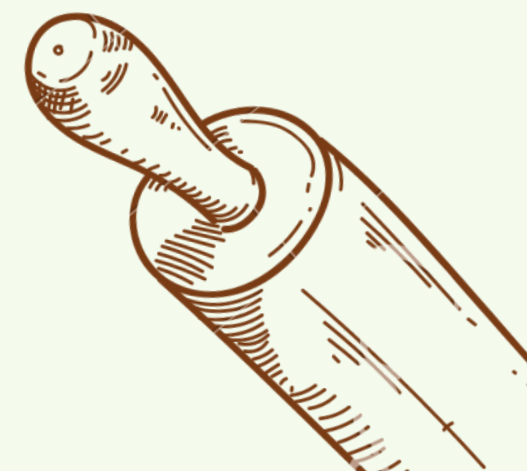
300g ugotowanych i zblendowanych buraków

5 jajek

8 żółtek

10g oliwy

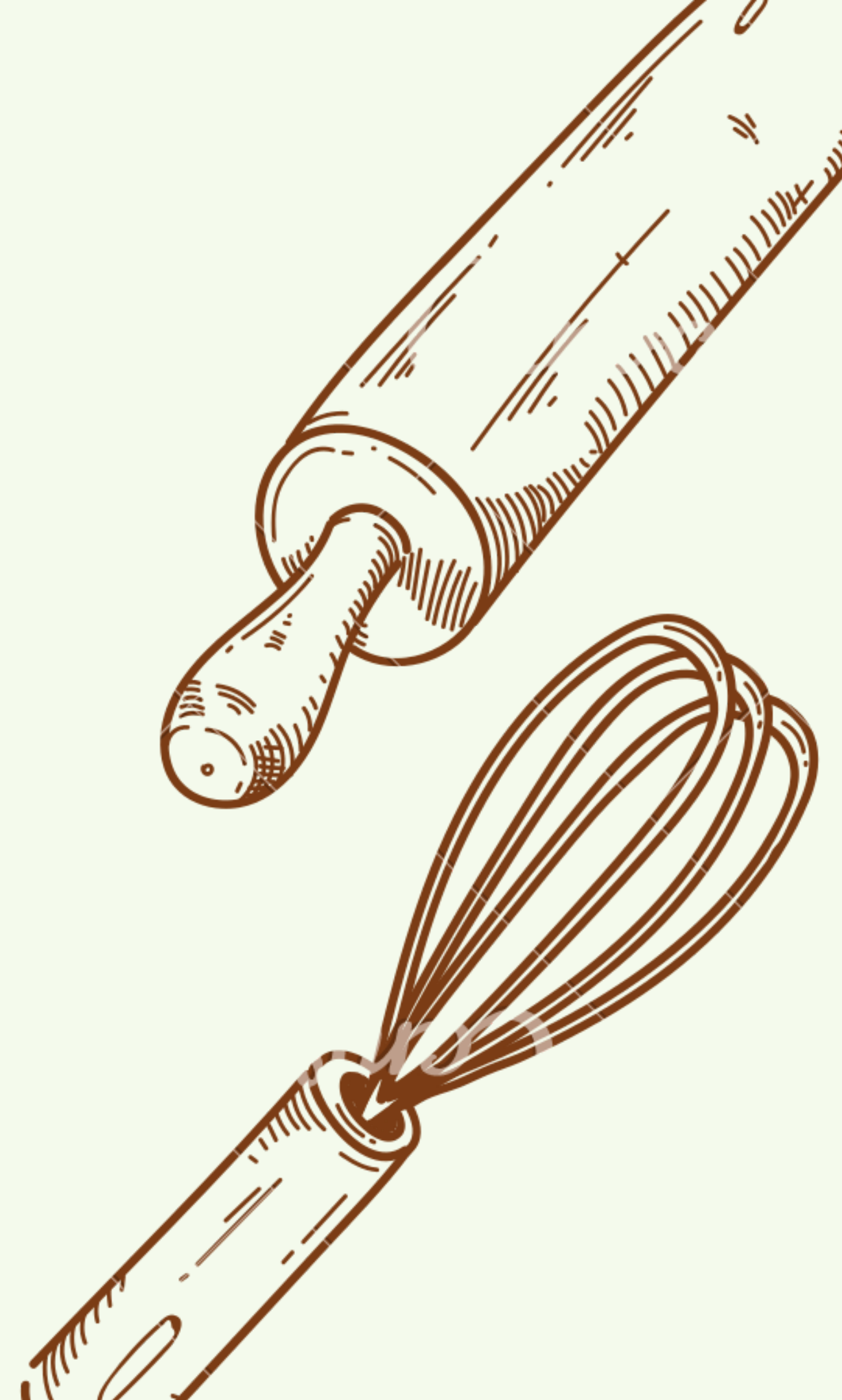
10g wina

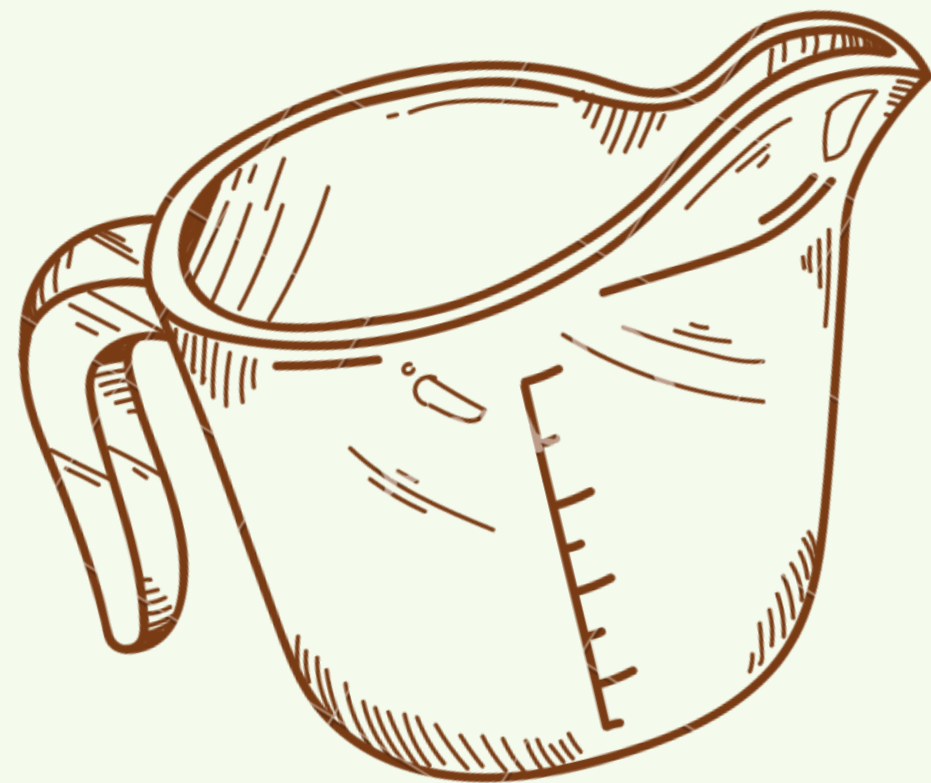


TAGLIATELLE BURACZANE

Przygotowanie

Wysyp obie mąki na blat, na środku zrób otwór. Do środka wbij jaja i dodaj resztę składników. Jaja rozmieszaj widelcem i powoli zacznij zabierać mąkę aż do połączenia wszystkich składników. Wyrabiaj ciasto energicznie przez min. 12 minut, uformuj w kształt kuli, posmaruj oliwą, owiń folią spożywczą i wstaw na godzinę do lodówki. Po tym czasie rozwałkuj na płaty i tnij w formę tagliatelle. Gotuj w lekko osolonym wrzątku około 2-3 minut.





TAGLIATELLE BURACZANE

sos z taleggio:

sos z taleggio:

250ml mleka

250ml śmietanki

200g sera taleggio

50g masła

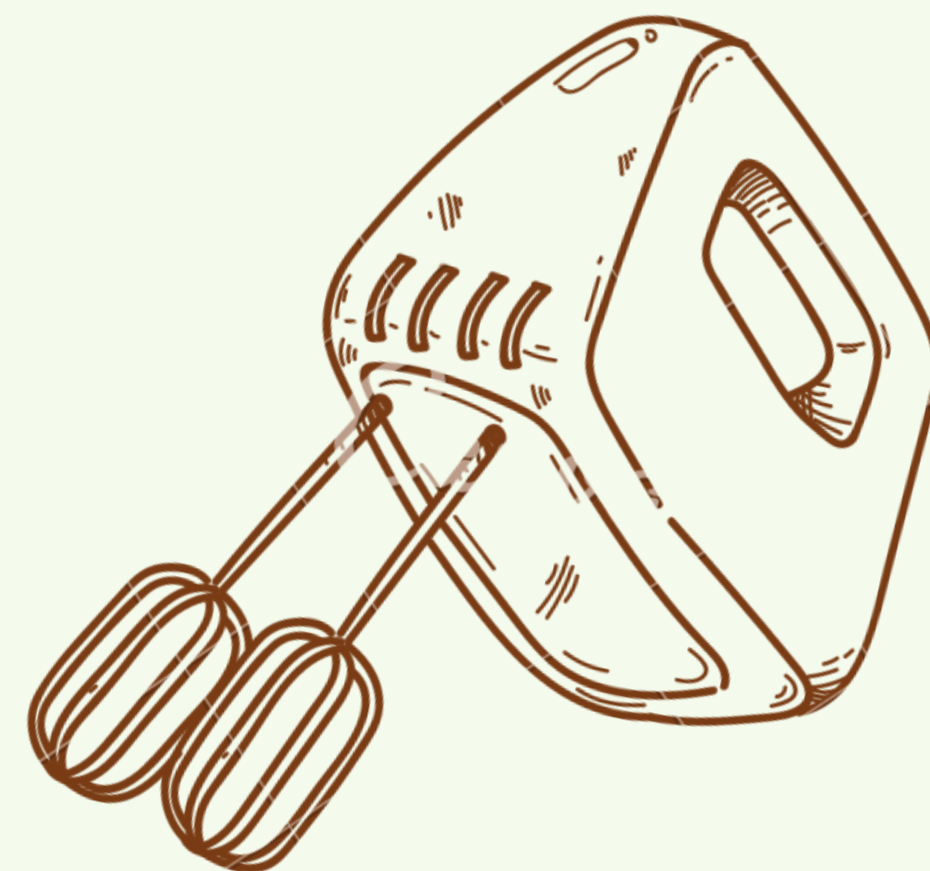
do podania:

szpinak baby

oliwa

sól, pieprz

Ugotowany makaron połącz z sosem, wyłóż na talerz. Udekoruj świeżym szpinakiem, skrop oliwą, dopraw do smaku.





CZARNE TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

składniki

600GR mąki

400g semoliny

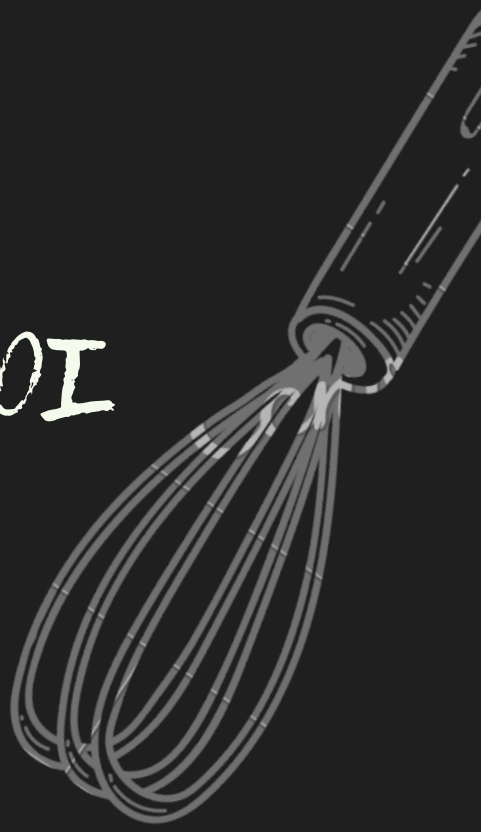
15g atramentu z kałamarnicy

6 jajek

8 żółtek

10g wina

10g oliwy



CZARNE TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Przygotowanie

Wysyp obie mąki na blat, na środku zrób otwór. Do środka wbij

jaja i

dodaj resztę składników. Jaja rozmieszaj widelcem i powoli

zaczynij

zabierać mąkę aż do połączenia wszystkich składników.

Wyrabiaj ciasto

energicznie przez min. 12 minut, uformuj w kształt kuli,

posmaruj oliwą,

owiń folią spożywczą i wstaw na godzinę do lodówki.

Po tym czasie rozwałkuj na płaty i tnij w formę tagliatelle.

Gotuj w lekko osolonym wrzątku około 2-3 minut.



CZARNE TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

wywar:

1kg świeżych krewetek

kilka łodyg selera naciowego

kilka marchewek

1 duża cebula

1 por

oliwa

Krewetki obierz. Głowy i pancerze odłóż do wywaru. Obrane krewetki ostaw do zamarynowania.

Warzywa pokrój w kostkę. Wrzuć je do garnka, posól, zalej odrobiną wody

i podgrzewaj, aż woda wyparuje, a warzywa lekko się od dołu

skarmelizują. Dodaj pancerze i głowy, dodaj odrobinę oliwy, zalej

lodowatą wodą (nawet z dodatkiem kostek lodu) i gotuj około 30 minut.

Przecedź.

CZARNE TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

sos pomidorowy:

sos pomidorowy:

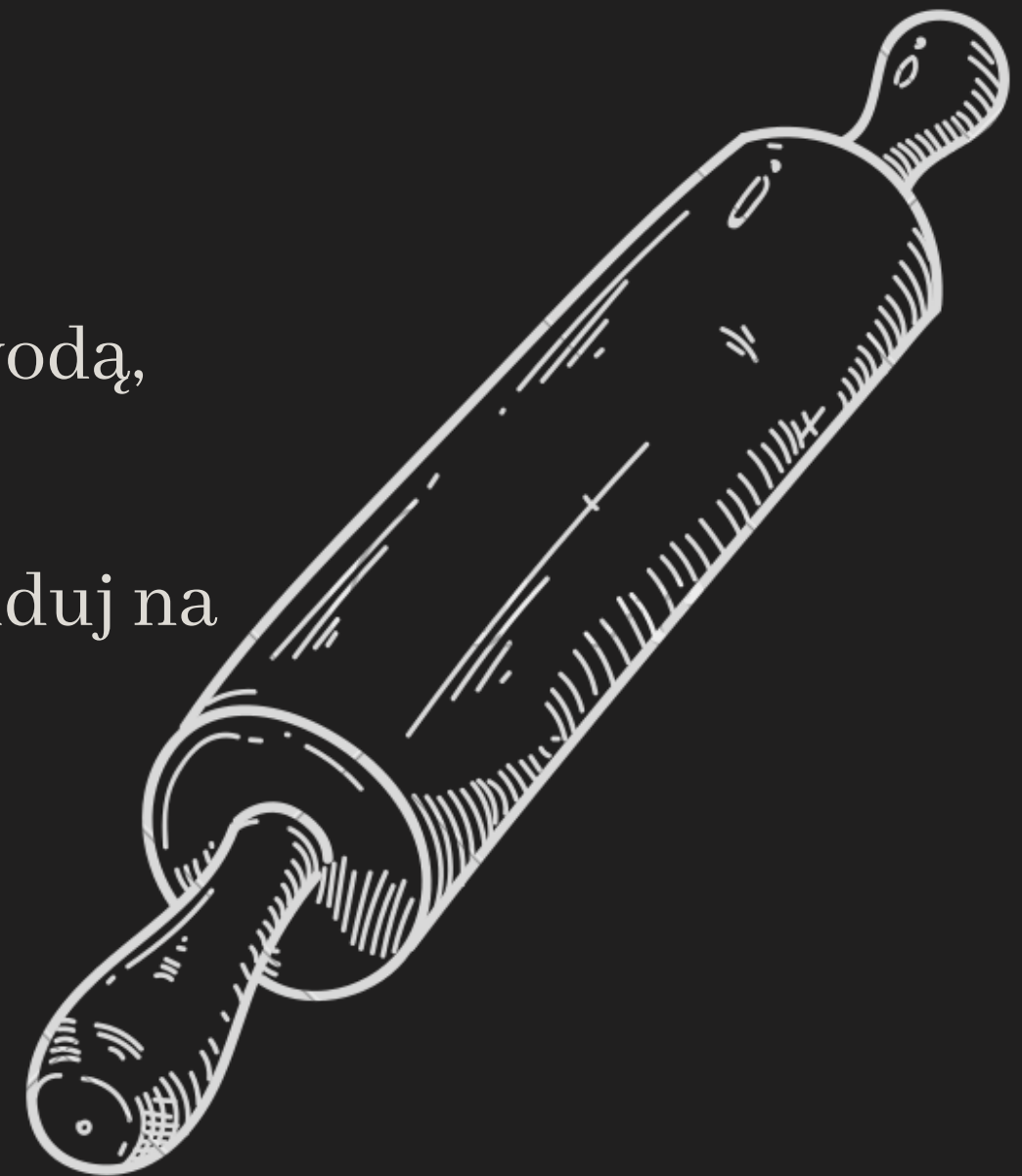
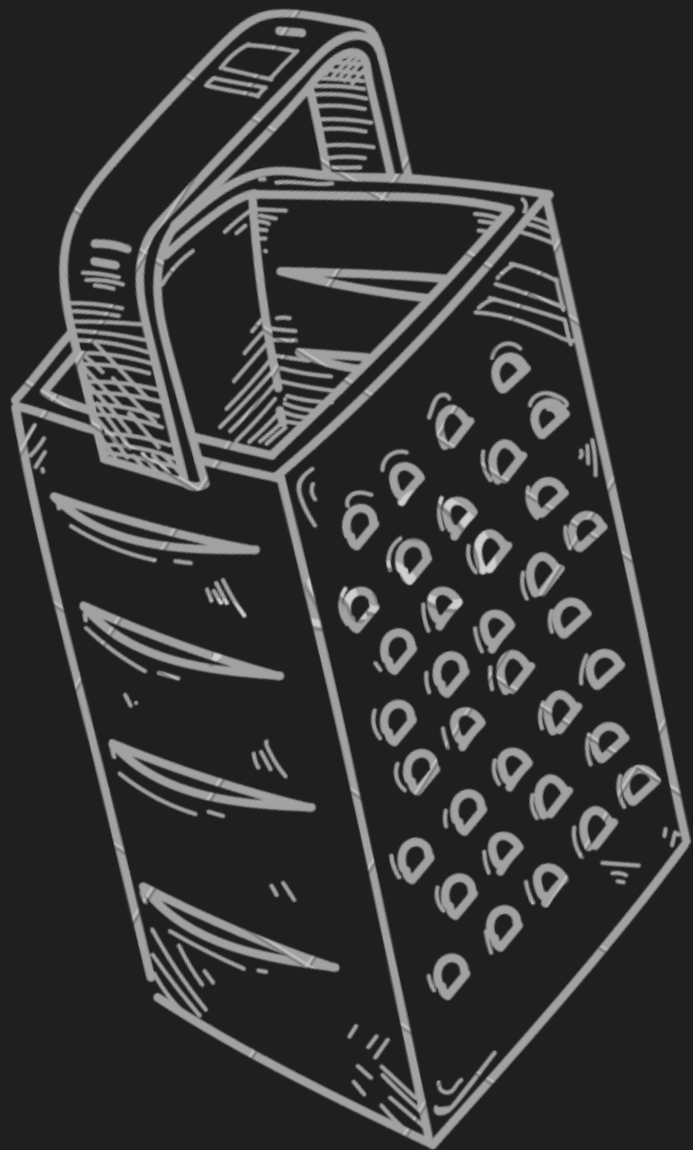
kilka szalotek, posiekanych

kilka ząbków czosnku, posiekanych

500g żółtych pomidorków koktajlowych

Zrób podobnie jak w poprzednim wywarze – podlej wodą,
smarmelizuj.

Podlej oliwą, dodaj pomidorki, duś około 5 minut i zblenduj na
gładki
sos.



CZARNE TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

marynata do krewetek:

oliwa

kilka posiekanych ząbków czosnku

świeży tymianek

świeży majeranek

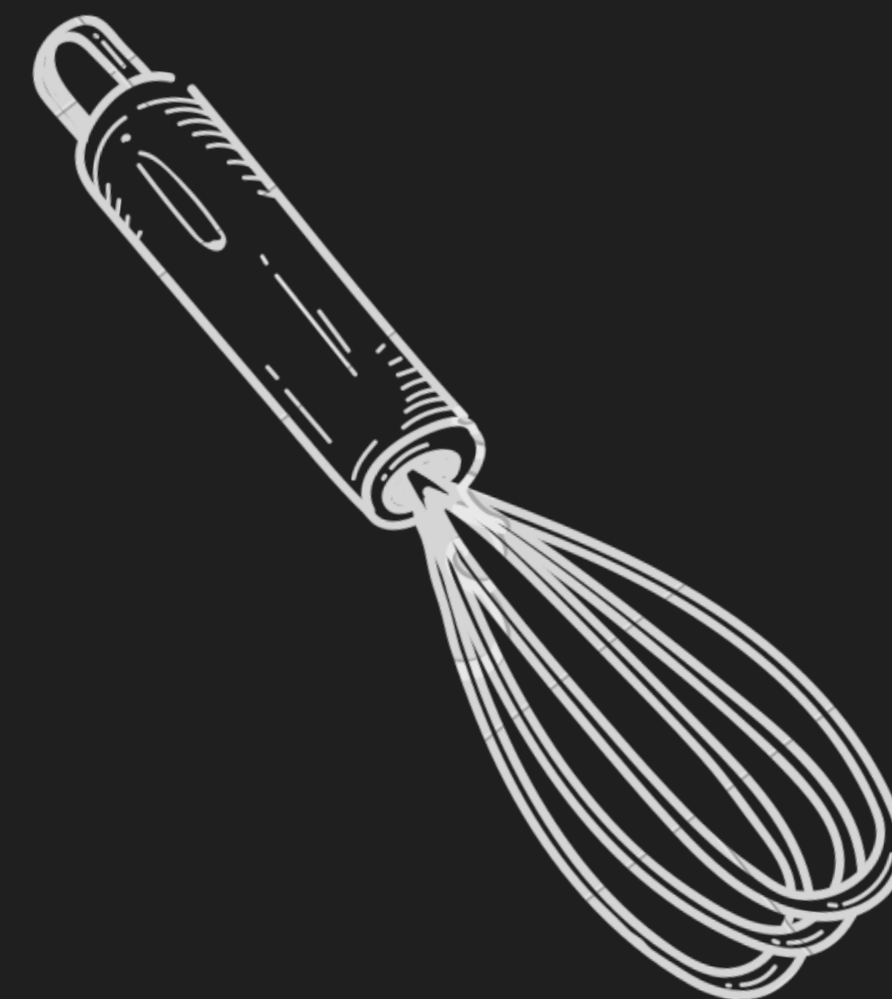
sól, pieprz

do wykończenia:

masło

odrobina mąki

odrobina brandy



Obrane krewetki zamarynuj w oliwie, czosnku, ziołach, soli i pieprzu. Odstaw na czas gotowania się wywaru.

Rozgrzej mocno dużą patelnię. Wrzuć na nią zamarynowane krewetki, podsmaż z jednej i drugiej strony. Dodaj łyżkę masła, oprósz krewetki mąką i podlej brandy. Odparuj poprzez flambirowanie. Podleń bulionem, dodaj sos pomidorowy, wymieszaj.

Wrzuć na patelnię ugotowany makaron, połącz, podgrzej i serwuj.

Sycylijska caponata

składniki

2 małe bakłażany,

1 cebula,

puszka włoskich pomidorów (pokrojonych),

szklanka zielonych oliwek, bez pestek,

łyżka kaparów,

4 laski selera naciowego,

1/4 szklanki oliwy z oliwek,

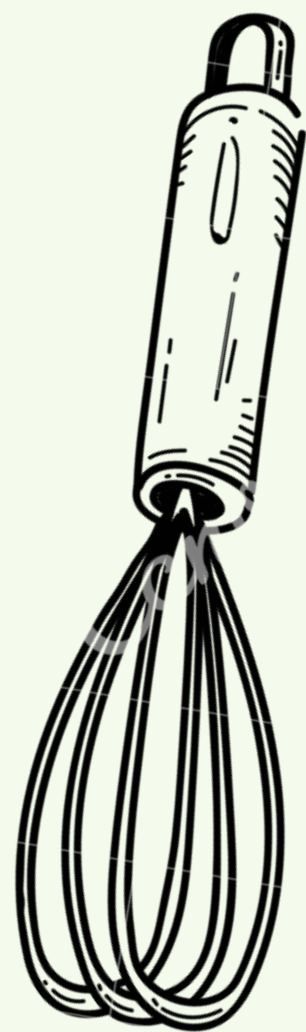
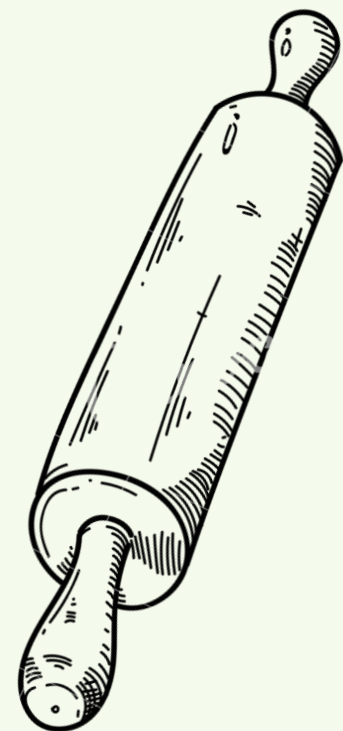
1/4 szklanki octu z białego winna, z łyżką octu

balsamicznego,

1 łyżka cukru,

sól,

pieprz.



Sycylijska caponata

Przygotowanie

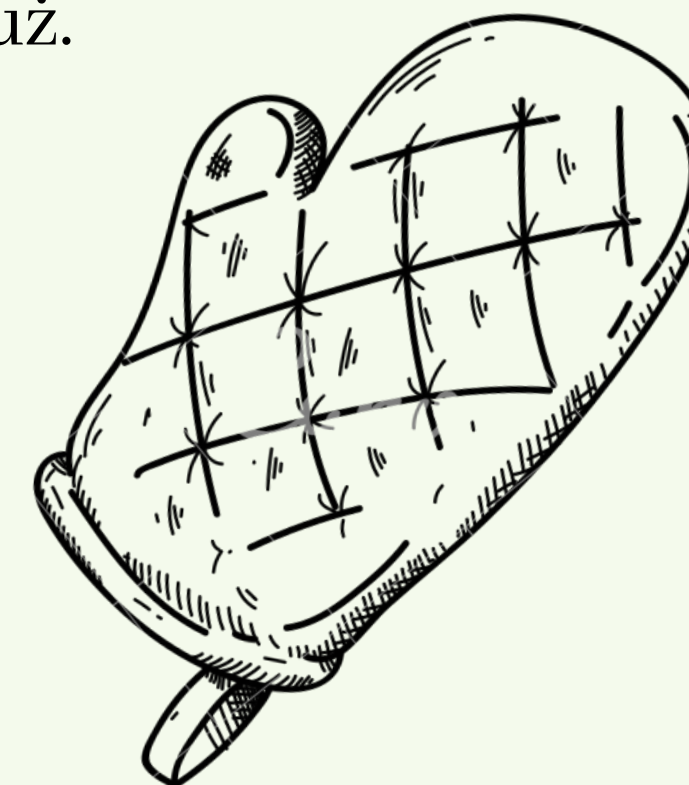
Pokroić w grubą kostkę bakłażany. Włożyć je do sitka i posypać solą, porządnie mieszać, by sól pokryła każdy kawałek.

Takiego bakłażana zostawić na około 1 h by puścił soki. Po tym czasie przepłukujemy go dokładnie wodą, osuszamy ręcznikiem papierowym i przekładamy do brytfanki. Polewamy bardzo delikatnie oliwą z oliwek i wkładamy do rozgrzanego do 200 stopni piekarnika na około 20-30 minut.

Bakłażan ma delikatnie się zarumienić, ale nie spalić.

W tym czasie kroimy drobno cebulę, selera w drobne plasterki, a oliwki przekrajamy wzdłuż.

Na dużej, głębokiej patelni wlewamy oliwę i na średnim ogniu smażymy cebulę, aż się delikatnie zeszkli. Dorzucamy selera, bakłażana, kapary i oliwki. Podsmażamy przez ok. 5 minut na małym ogniu. Po tym czasie dorzucamy pomidory, wlewamy ocet. Dokładnie mieszamy i podsmażamy ok. 3 minut. Po tym czasie doprawiamy cukrem, solą i pieprzem. Smażymy jeszcze kilka minut.



Tiramisu

składniki

8 żółtek

180g cukru

500g mascarpone

300ml śmietany 36%

świeżo zaparzone espresso

odrobina amaretto

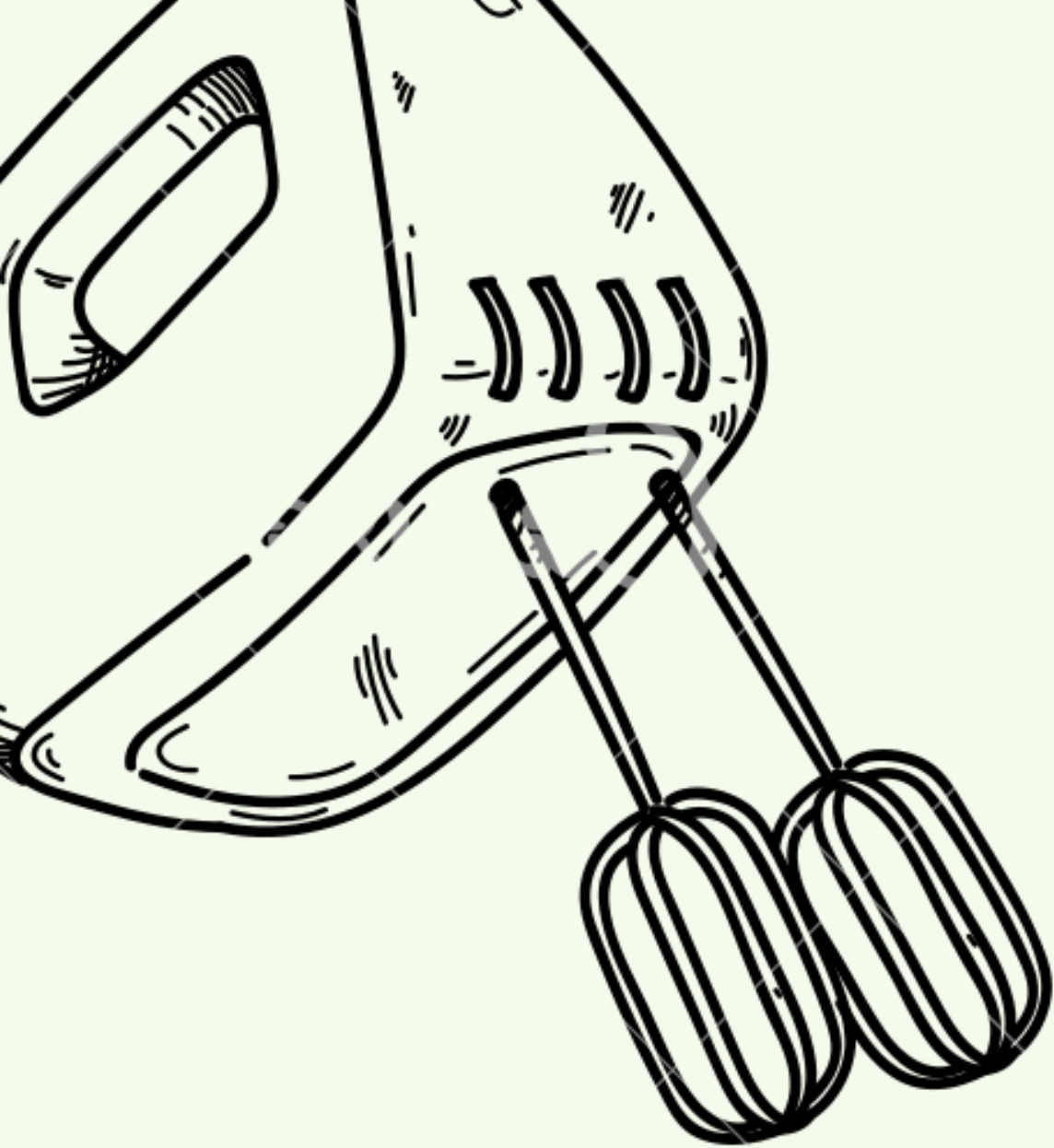
paczka biszkoptów savoiardy (lady finger)

kakao w proszku



Tiramisu

Przygotowanie



Włóż do misy blendera żółtka, cukier i szczyptę soli. Ubijaj na średnich obrotach, aż masa stanie się jasna. Zmniejsz prędkość i powoli dodawaj mascarpone, ubijaj jeszcze chwilę, przełóż masę do metalowej miski.

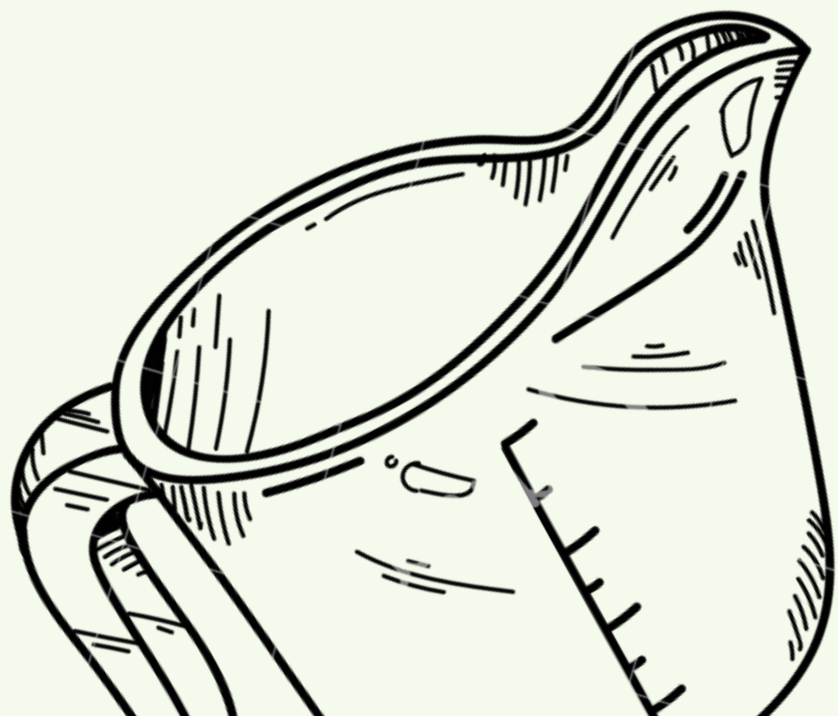
W mikserze ubij śmietanę i bardzo delikatnie wmieszaj ją w krem uważając, by nie zniszczyć napowietrzonej struktury kremu (mieszaj od dołu do góry, co chwila obracając miskę).

Przykryj i włóż do lodówki.

Przygotuj kawę, dodaj do niej amaretto.

Mocz w kawie biszkopty i ułóż warstwę na dnie kieliszka. Posmaruj porcją kremu. Powtórz, tworząc kolejną warstwę. Górę posyp gorzkim kakao. Wstaw na kilka godzin do lodówki.

Wyjmij 15 minut przed podaniem.





Smaracznego
życzy
Jola Kleser



WWW.PRACOWNIASMAKU.COM.PL