

Tognana

PREMIUM^{BLACK}



Ricettario

Recipe book



**MANUALE D'USO DELLA TUA PIETRA IN CORDIERITE
E TANTE GUSTOSE VIDEO RICETTE**

HOW TO USE YOUR CORDIERITE STONE AND MANY
TASTY VIDEO RECIPES



INTRODUZIONE

INTRODUCTION

Crea pizze, focacce e pane artigianali perfetti per sapore e consistenza.

La pietra per Pizza Tognana realizzata in cordierite può essere utilizzata sia in forno a gas che elettrico, nel barbecue e persino sulla griglia del camino. Può raggiungere altissime temperature, garantendo risultati eccellenti grazie al fatto che trasmette il calore per contatto migliorando e velocizzando la cottura. Conserva e distribuisce rapidamente il calore in maniera uniforme e cuoce in modo naturale senza oli e grassi migliorando lo sviluppo e l'alveolazione degli impasti durante la cottura. Il risultato che si ottiene è una pizza con cornice alto e croccante che è il vero punto forte di ogni pizza cotta nel forno a legna. Grazie all'altissima temperatura raggiunta dalla pietra la pizza sarà cotta in pochi minuti! Completa il set la comoda ed ergonomica pala in dotazione in legno pregiato di bambù, ideale sia per mettere la pizza nel forno evitando scottature, sia per servirla direttamente in tavola.

Make home-made pizza, focaccia and bread with a perfect flavour and texture.

The Tognana cordierite pizza stone can be used in both gas and electric ovens, on a barbecue and even in a fireplace. It can reach very high temperatures, guaranteeing excellent results thanks to the fact that it transmits heat by contact, improving and speeding baking time. It retains and rapidly distributes heat evenly and cooks in a natural way without using oil or fat, improving the texture of your dough with air bubbles while being baked. The result obtained is a pizza with a high, crispy crust, which is the real strength of any pizza cooked in a wood-fired oven. Thanks to the very high temperature reached by the stone, the pizza will be ready in a few minutes! The set is completed by the handy and ergonomic bamboo wood peel supplied, ideal both to put the pizza in the oven without burning yourself and to serve it directly on the table.

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Set per pizza composto da pietra refrattaria in cordierite, pala in legno di bambù e ricettario.
Pizza set including cordierite refractory stone, bamboo wood peel and recipe book.

Misure pietra in cordierite: cm 38 x 30 x 1 | Dimensions of cordierite stone: 14 7/8" x 11 3/4" x 3/8"
Misure pala in legno di bambù: cm 46 x 28 x 1 | Dimensions of bamboo wood peel: 18 1/4" x 11" x 3/8"

ISTRUZIONI PULIZIA / CLEANING INSTRUCTIONS

È preferibile non disporre sulla pietra prodotti congelati per evitare shock termici: assicurarsi che prima di avviarli alla cottura siano ben scongelati.

Do not to place frozen products on the stone to avoid thermal shock: make sure that food is well thawed before baking it.

Non lavarla ancora calda, né lavarla direttamente immersa in acqua corrente o in lavastoviglie.

Do not wash the stone when it is still hot and do not wash it directly under tap water or in the dishwasher.

Una volta raffreddata utilizzare una spugna per rimuovere eventuali residui e con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e aceto (non usare detersivi per stoviglie) effettuare la pulizia.

Once it has cooled down, use a sponge to remove any residues and then clean it with a damp cloth soaked in warm water and vinegar (do not use dish detergent).

Se si dispone di un forno pirolitico è possibile effettuare la pulizia lasciando la pietra nel forno, attivando il programma specifico.

If you have a pyrolytic oven, the stone can be cleaned by leaving it in the oven and activating the specific program.

Lasciar asciugare completamente la pietra prima di riutilizzarla e di riporla.

Let the stone dry completely before using it again or storing it.

Nel tempo, sulla pietra possono apparire delle macchie laddove i condimenti siano fuoriusciti durante la cottura: è un processo naturale che non influisce sulla qualità.

Over time, stains may appear on the stone if ingredients leak out during cooking: this is a natural process that does not affect its quality.

COME USARE LA PIETRA

HOW TO USE THE STONE



Video
tutorial
Tutorial
video



1

IT COLLOCARE LA PIETRA SULLA GRIGLIA ALTA DEL FORNO SPENTO (ELETTRICO O A GAS) E SCALDARLA A TEMPERATURA MASSIMA PER 15-20' (SE ELETTRICO IN MODALITÀ VENTILATA)

EN Place the stone on the high grill of the cold oven (electric or gas) and heat it to the maximum temperature for 15-20 minutes in fan mode if electric



2

IT INSERIRE LA PIZZA DA CUOCERE POSIZIONANDOLA SULLA PIETRA CON L'AIUTO DELLA PALA IN DOTAZIONE E CUOCERLA PER 7-8' A 230°C IN FORNO VENTILATO O A GAS (SE IN FORNO STATICO 10-11')

EN Place the pizza to be baked on the stone using the peel supplied and bake it for 7-8 minutes at 230°C in the ventilated or gas oven (10-11 minutes if static)



3

IT ESTRARRE LA PIZZA COTTA CON L'AIUTO DELLA PALA. PRIMA DI INFORNARE UNA NUOVA PIZZA, LASCIARE LA PIETRA IN FORNO RISCALDANDOLA 10' TRA UN'INFORNATA E L'ALTRA

EN Remove the cooked pizza using the peel. Before baking another pizza, leave the stone in the oven and heat it for 10 minutes each time



4

IT AL TERMINE DELLA COTTURA LASCIARE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE LA PIETRA NEL FORNO TENENDOLO LEGGERMENTE APERTO, PRIMA DI ESTRARLA

EN After baking, leave the stone to cool completely in the oven, keeping it slightly open, before taking it out

PIZZA VERACE NAPOLETANA CON CORNICIONE ALTO

True Neapolitan pizza with high crust



FACILE
Easy



INGREDIENTI Ingredients

IT 600 g di farina 00
500 g di mozzarella fiordilatte
800 g di polpa di pomodoro
400 ml di acqua tiepida
20 g di lievito di birra fresco
(o 10 g di lievito secco)
Semola rimacinata di grano duro
per spolverare
1 mazzetto di basilico
Sale
Olio extravergine di oliva qb

EN 600 g type "00" flour
500 g fior di latte mozzarella cheese
800 g chopped tomatoes
400 ml warm water
20 g fresh yeast (or 10 g dry yeast)
Remilled durum wheat flour
for dusting
1 bunch of basil
Salt
Extra virgin olive oil to taste



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

PROCEDIMENTO Method

IT In una ciotola o nella bowl di una impastatrice versate l'acqua ed aggiungete un pizzico di sale ed il lievito. Mescolate bene per dissolvere e aggiungete la farina. Continuate a lavorare l'impasto per amalgamare bene: risulterà leggermente appiccicoso. Coprite con un panno e lasciate riposare per 1 ora a temperatura non inferiore a 25°C. Versate l'impasto sul piano di lavoro e impastate nuovamente arrotolandolo a formare una palla liscia. Rimettete nella ciotola, coprite e fate lievitare per un'altra ora. Dividete l'impasto in 4 parti e stendete con le mani allargando sul tavolo spolverato con la semola. Disponete la prima pizza sull'apposita pala in dotazione e condite con il pomodoro. Aggiungete la mozzarella tagliata a fettine sottili, salate, condite con un filo d'olio e le foglioline di basilico. Preriscaldate la pietra nel forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare la pizza sulla pietra. A cottura ultimata riscaldate nuovamente la pietra e procedete con i restanti ingredienti.

EN In a bowl or in a stand mixer, pour the water and add a pinch of salt and the yeast. Mix well to dissolve and add the flour. Continue to knead the dough to mix the ingredients well: it will be slightly sticky. Cover it with a cloth and leave it to rest for 1 hour in a place where the temperature is at least 25°C. Tip the dough onto the worktop and knead again, rolling it to form a smooth ball. Put it back in the bowl, cover it and leave it to rise for another hour. Split the dough into 4 parts and roll it out with your hands on the worktop, dusted with remilled flour. Place the first pizza on the peel supplied and add the tomato. Add thinly sliced mozzarella and season with salt, olive oil and basil leaves. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide the pizza onto the stone. When the pizza is ready, heat the stone again and continue with the remaining ingredients.

PORZIONI Serves
4 pizze | 4 pizzas

PREPARAZIONE Prep
20 min + 2 ore di lievitazione
20 min + 2 hours leavening

COTTURA Cook
10 minuti circa a pizza
About 10 minutes for each pizza

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm
o impastatrice

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer

PANE BIANCO CON SEMI IN SUPERFICIE

White bread with seeds on top



MEDIA
Medium



INGREDIENTI Ingredients

IT 300 g di farina 00
200 g di farina 0 Manitoba
300 ml di acqua tiepida
10 g di sale fino
15 g di lievito di birra fresco
10 ml di olio extravergine di oliva
30 g di semi di sesamo o semi vari
Semola rimacinata di grano duro
per spolverare

EN 300 g type "00" flour
200 g type "0" Manitoba flour
300 ml warm water
10 g fine salt
15 g fresh yeast
10 ml extra virgin olive oil
30 g sesame seeds or mixed seeds
Remilled durum wheat flour
for dusting



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

PROCEDIMENTO Method

IT In una ciotola o nella bowl di una impastatrice versate l'acqua ed aggiungete il sale ed il lievito. Mescolate bene per dissolvere e aggiungete la farina. Continuate a lavorare l'impasto per amalgamare bene. Coprite con un panno e lasciate riposare per 2 ore a temperatura non inferiore a 25°C. Versate l'impasto sul piano di lavoro e ripiegate l'impasto come fosse una tovaglia da ripiegare. Rimettete nella ciotola, coprite e fate lievitare per un'altra ora. Ripetete l'operazione di piegatura e lasciate lievitare per un'altra ora. Arrotolate l'impasto formando una pagnotta allungata e disponete sull'apposita pala, poi cospargete con i semi. Preriscaldate la pietra nel forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare il pane sulla pietra e cuocete per il tempo indicato: per una crosta più croccante inserite sul fondo della cavità del forno una ciotola con acqua per aumentare l'umidità in cottura.

EN In a bowl or in a stand mixer, pour the water and add the salt and the yeast. Mix well to dissolve and add the flour. Continue to knead the dough to mix the ingredients well. Cover it with a cloth and leave it to rise for 2 hours in a place where the temperature is at least 25°C. Tip the dough onto the worktop and fold it as if it were a tablecloth. Put it back in the bowl, cover it and leave it to rise for another hour. Repeat the folding operation and leave it to rise for another hour. Roll the dough out into a long loaf and place it on the peel, then sprinkle it with seeds. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide the bread onto the stone and bake it for the time indicated: for a crispier crust, place a bowl with water at the bottom of the oven to increase moisture during baking.

PORZIONI Serves
1 pagnotta | 1 loaf

PREPARAZIONE Prep
20 min + 4 ore lievitazione
20 min + 4 hours leavening

COTTURA Cook
40 minuti circa
About 40 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm o
impastatrice, ciotolina in
vetro o ceramica da forno

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer, small glass
or ceramic oven proof bowl

FOCACCIA LISCIA CON ROSMARINO

Plain focaccia with rosemary

FACILE
Easy



INGREDIENTI Ingredients

IT 350 g di farina 0
1/2 cucchiaino di sale
Olio extravergine d'oliva qb
20 g di lievito di birra fresco
210 ml di acqua tiepida
1 cucchiaino di zucchero
1 rametto di rosmarino
Sale grosso
Semola rimacinata di grano duro
per spolverare

EN 350 g type "0" flour
1/2 teaspoon salt
Extra virgin olive oil to taste
20 g fresh yeast
210 ml warm water
1 teaspoon sugar
1 sprig of rosemary
Coarse salt
Remilled durum wheat flour
for dusting



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

PROCEDIMENTO Method

IT Sciogliete il lievito nell'acqua ed aggiungete il sale, 4 cucchiari di olio, lo zucchero e la farina.
Impastate a lungo e formate una palla liscia, coprite con un panno e lasciate lievitare per 2 ore.
Riprendete l'impasto e rilavoratelo dandogli una forma a disco, disponete sull'apposita pala in bambù spolverizzata con la semola rimacinata poi coprite con un panno e fate lievitare per un'altra mezzora.
Praticate delle fossette con le dita e spennellate con abbondante olio, sale grosso e rosmarino lasciandola lievitare ulteriormente. Preriscaldate la pietra nel forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare la focaccia sulla pietra e cuocete per il tempo indicato: per una crosta più croccante inserite sul fondo della cavità del forno una ciotola con acqua per aumentare l'umidità in cottura.

EN Dissolve the yeast in the water and add the salt, 4 tablespoons of oil, the sugar and the flour.
Knead well and form a smooth ball, cover it with a cloth and leave it to rise for 2 hours. Take the dough and knead it again, forming a round shape. Place it on the bamboo peel dusted with remilled flour, cover it with a cloth and leave it to rise for another half an hour.
Make dimples with your fingers and brush with plenty oil, coarse salt and rosemary, leaving it to rise further. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide the focaccia onto the stone and bake it for the time indicated: for a crispier crust, place a bowl with water at the bottom of the oven to increase moisture during baking.

PORZIONI Serves
4 persone | 4 people

PREPARAZIONE Prep
20 min + 3 ore di lievitazione
20 min + 3 hours leavening

COTTURA Cook
25 minuti circa
About 25 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm,
ciotolina in vetro
o ceramica da forno

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm,
small glass or ceramic oven
proof bowl

CALZONE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ham and cheese calzone

MEDIA
Medium



INGREDIENTI Ingredients

IT 600 g di farina 00
300 g di mozzarella fiordilatte
150 g di prosciutto cotto a fette
spesse
400 ml di acqua tiepida
20 g di lievito di birra fresco
(o 10 g di lievito secco)
Semola rimacinata di grano duro
per spolverare
Sale
Olio extravergine di oliva qb

EN 600 g type "00" flour
300 g fior di latte mozzarella
cheese
150 g thickly sliced cooked ham
400 ml warm water
20 g fresh yeast (or 10 g dry yeast)
Remilled durum wheat flour
for dusting
Salt
Extra virgin olive oil to taste



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

PROCEDIMENTO Method

IT In una ciotola o nella bowl di una impastatrice versate l'acqua ed aggiungete un pizzico di sale ed il lievito. Mescolate bene per dissolvere e aggiungete la farina. Continuate a lavorare l'impasto per amalgamare bene: risulterà leggermente appiccicoso. Coprite con un panno e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura non inferiore a 25°C. Versate l'impasto sul piano di lavoro e impastate nuovamente arrotolandolo a formare una palla liscia. Rimettete nella ciotola, coprite e fate lievitare per un'altra ora. Dividete l'impasto in 4 parti e stendete con le mani o un mattarello allargando sul tavolo spolverato con la semola formando 4 dischi. Disponete al centro di ogni disco la mozzarella tritata assieme al prosciutto. Ripiegate l'impasto formando una mezzaluna e premete con le dita per sigillare bene i bordi. Ripetete l'operazione formando 4 calzoni che disporrete sul piano di lavoro spolverizzato con la semola rimacinata.
Preriscaldate la pietra nel forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare i calzoni sulla pietra aiutandovi con l'apposita pala in dotazione. Servire ben caldi.

EN In a bowl or in a stand mixer, pour the water and add a pinch of salt and the yeast. Mix well to dissolve and add the flour.
Continue to knead the dough to mix the ingredients well: it will be slightly sticky. Cover it with a cloth and leave it to rise for 1 hour in a place where the temperature is at least 25°C. Tip the dough onto the worktop and knead again, rolling it to form a smooth ball. Put it back in the bowl, cover it and leave it to rise for another hour. Split the dough into 4 parts and roll it out with your hands or a rolling pin on the worktop, dusted with remilled flour, to form 4 discs. Place the chopped mozzarella and the ham in the centre of each disc. Fold over the dough and tightly crimp the edges. Repeat the operation, forming the 4 calzoni, and then place them on the worktop dusted with remilled flour. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and when ready, slide the calzoni onto the stone using the peel supplied. Serve hot.

PORZIONI Serves
4 calzoni | 4 calzoni

PREPARAZIONE Prep
20 min + 2 ore lievitazione
20 min + 2 hours leavening

COTTURA Cook
10 minuti circa a calzone
About 10 minutes for each calzone

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm o
impastatrice, mattarello

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer, rolling pin

PINSA AI POMODORINI ROSSI E GIALLI

Pinsa with red and yellow cherry tomatoes



FACILE
Easy



INGREDIENTI Ingredients

- IT** 400 g di farina 0
50 g di farina di riso
50 g di farina di soia
370 ml di acqua fredda
5 g di lievito di birra fresco
10 ml di olio extravergine di oliva
150 g di mozzarella fiordilatte
150 g di polpa di pomodoro
150 g di pomodorini freschi
Semola rimacinata di grano duro per spolverare
Rucola per decorare e sale
- EN** 400 g type "0" flour
50 g rice flour
50 g soya flour
370 ml cold water
5 g fresh yeast
10 ml extra virgin olive oil
150 g fior di latte mozzarella cheese
150 g chopped tomatoes
150 g fresh cherry tomatoes
Remilled durum wheat flour for dusting
Rocket to garnish and salt



Guarda la video ricetta
Watch the video recipe

PROCEDIMENTO Method

- IT** In una ciotola o nella bowl di una impastatrice versate l'acqua ed aggiungete un pizzico di sale ed il lievito. Mescolate bene per dissolvere e aggiungete le 3 farine. Continuate a lavorare l'impasto per amalgamare bene: risulterà leggermente appiccicoso. Coprite con un panno e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura non inferiore a 25°C. Versate l'impasto sul piano di lavoro e ripiegate delicatamente come fosse un fazzoletto. Rimettete nella ciotola, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare in frigorifero per 10 ore circa. Al momento di cuocere estraete l'impasto dal frigorifero e tiratelo delicatamente con le mani per dargli la tipica forma allungata. Disponetelo sull'apposita pala in dotazione spolverizzata con la semola e condite con la polpa di pomodoro. Aggiungete la mozzarella tagliata a fettine sottili, i pomodorini tagliati a metà, salate e condite con un filo d'olio. Preriscaldare la pietra nel forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare la pinsa sulla pietra. A cottura ultimata guarnite con la rucola e servite a tranci.
- EN** In a bowl or in stand mixer, pour the water and add a pinch of salt and the yeast. Mix well to dissolve and add the 3 types of flour. Continue to knead the dough to mix the ingredients well: it will be slightly sticky. Cover it with a cloth and leave it to rise for 2 hours in a place where the temperature is at least 25°C. Tip the dough onto the worktop and gently fold it over like a napkin. Put it back into the bowl, cover it with cling film and leave it to rise in the fridge for about 10 hours. When it is time to bake it, take the dough out of the fridge and gently pull it with your hands to give it the typical long shape. Place it on the peel supplied, dusted with remilled flour, and add the chopped tomatoes. Add the thinly sliced mozzarella, the halved cherry tomatoes and season with salt and a drizzle of oil. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide the pinsa onto the stone. When cooked, garnish with rocket and serve in slices.

PORZIONI Serves
4 persone | 4 people

PREPARAZIONE Prep
20 min + 12 ore di lievitazione
20 min + 12 hours leavening

COTTURA Cook
10 min circa
About 10 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm
o impastatrice

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer

PIADINA CRUDO E MOZZARELLA

Piadina with Parma ham and mozzarella



FACILE
Easy



INGREDIENTI Ingredients

- IT** 400 g di farina 00
200 ml di acqua
½ cucchiaino di bicarbonato
30 ml di olio extravergine di oliva
Sale
100 g di prosciutto crudo a fette
300 g di mozzarella
- EN** 400 g type "00" flour
200 ml water
½ teaspoon of baking soda
30 ml extra virgin olive oil
Salt
100 g sliced Parma ham
300 g mozzarella



Guarda la video ricetta
Watch the video recipe

PROCEDIMENTO Method

- IT** In una ciotola disponete la farina, il bicarbonato, l'olio ed un pizzico di sale. Aggiungete l'acqua e impastate a lungo. Dividete l'impasto in 4 palline e lasciate riposare per mezz'ora. Con un matterello stendete l'impasto sottilmente ottenendo 4 dischi. Preriscaldare la pietra in forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare un disco alla volta utilizzando l'apposita pala in dotazione. Dopo 3-4 minuti con una pinza rigirate il disco di pasta. Ripetete l'operazione rispettando i tempi di riscaldamento successivo della pietra. Una volta pronte farcite le piadine con la mozzarella tagliata a fette ed il prosciutto crudo.
- EN** Place the flour, baking soda, oil and a pinch of salt in a bowl. Add the water and knead well. Split the dough into 4 balls and leave to rest for half an hour. Roll out the dough with a rolling pin to form 4 discs. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide one disc at a time onto the stone using the peel supplied. After 3-4 minutes, turn the disc of dough over using kitchen tongs. Repeat the operation, waiting for the stone to heat each time. When ready, fill the piadina with sliced mozzarella and Parma ham.

PORZIONI Serves
4 piadine | 4 piadine

PREPARAZIONE Prep
50 min
50 min

COTTURA Cook
25 minuti circa
About 25 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm o
impastatrice, mattarello

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer, rolling pin,
kitchen tongs

CASCIONE CON ERBETTE E STRACCHINO

Cascione with swiss chard and stracchino cheese



FACILE
Easy



INGREDIENTI Ingredients

IT 400 g di farina 00
200 ml di acqua
½ cucchiaino di bicarbonato
30 ml di olio extravergine di oliva
Sale
300 g di biette erbette cotte
200 g di stracchino

EN 400 g type "00" flour
200 ml water
½ teaspoon of baking soda
30 ml extra virgin olive oil
Salt
300 g cooked swiss chard
200 g of stracchino cheese

PROCEDIMENTO Method

IT In una ciotola disponete la farina, il bicarbonato, l'olio ed un pizzico di sale. Aggiungete l'acqua e impastate a lungo. Dividete l'impasto in 4 palline e lasciate riposare per mezzora. Con un matterello stendete l'impasto sottilmente ottenendo 4 dischi. Disponete le erbette ben strizzate al centro di ogni disco e aggiungete 50 g di stracchino con un cucchiaino. Ripiegate la pasta e sigillate appena il bordo lasciandolo un po' aperto per sfogare l'umidità in eccesso. Preriscaldate la pietra in forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fatevi scivolare una alla volta le mezzelune ripiene utilizzando l'apposita pala in dotazione. Cuocete per il tempo indicato e servite guarnendo a piacere con rucola e un filo d'olio a crudo.

EN Place the flour, baking soda, oil and a pinch of salt in a bowl. Add the water and knead well. Split the dough into 4 balls and leave to rest for half an hour. Roll out the dough with a rolling pin to form 4 discs. Place the swiss chard in the centre of each disc and add 50 g of stracchino cheese with a tablespoon. Fold the dough over and seal the edge, leaving it slightly open to release excess moisture. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide one filled cascione at a time onto the stone using the peel supplied. Bake for the time indicated and serve garnished with rocket and a drizzle of raw oil to taste.

PORZIONI Serves
4 cascioni | 4 cascioni

PREPARAZIONE Prep
50 min
50 min

COTTURA Cook
About 20 minutes
About 20 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm o
impastatrice, mattarello

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer, rolling pin



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

GRISSINI AL SESAMO

Sesame breadsticks



MEDIA
Medium



INGREDIENTI Ingredients

IT 400 g di farina 0
300 ml di acqua
25 g di lievito di birra fresco
10 ml di olio extravergine di oliva
Sale
50 g di semi di sesamo
Semola rimacinata di grano duro
per spolverare
Olio per spennellare

EN 400 g type "0" flour
300 ml water
25 g fresh yeast
10 ml extra virgin olive oil
Salt
50 g sesame seeds
Remilled durum wheat flour
for dusting
Oil for brushing

PROCEDIMENTO Method

IT In una ciotola disponete la farina, il lievito disciolto nell'acqua, un pizzico di sale, l'olio extravergine. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio. Formate una palla, coprite con un panno e fate lievitare in luogo caldo per 2 ore circa. Stendete l'impasto su di un piano cosperso di semola rimacinata e ritagliate delle strisce larghe circa 2 cm con una rotella tagliapasta. Prendete ogni striscia per le estremità e tirate delicatamente dondolo leggermente l'impasto per allungarlo senza romperlo. Una volta ottenuti i grissini disponeteli a gruppi di 6-8 sull'apposita pala, spennellateli con olio e spolverizzateli con i semi di sesamo. Preriscaldate la pietra in forno seguendo le istruzioni e, una volta pronta, fate scivolare i grissini sulla pietra. Cuocete per 5-6 minuti sino a che risultino ben dorati. Ripetete l'operazione rispettando i tempi di riscaldamento successivo della pietra sino a terminare l'impasto.

EN Place the flour, the yeast dissolved in water, a pinch of salt and the extra virgin olive oil in a bowl. Knead until the dough is smooth. Form a ball, cover it with a cloth and leave it to rise in a warm place for about 2 hours. Roll the dough out on a worktop dusted with remilled flour and cut strips about 2 cm wide with a pastry cutter. Take each strip by its ends and gently roll out the dough, rocking it gently to stretch it without breaking it. Once the breadsticks are formed, place them in groups of 6-8 on the peel, brush them with oil and sprinkle with sesame seeds. Pre-heat the stone in the oven following the instructions and, when ready, slide the breadsticks onto the stone. Bake them for 5-6 minutes until they are golden brown. Repeat the operation, waiting for the stone to heat each time, until the dough is finished.

PORZIONI Serves
4 persone | 4 people

PREPARAZIONE Prep
30 min + 2 ore di lievitazione
30 min + 2 hours leavening

COTTURA Cook
20 minuti circa
About 20 minutes

ATTREZZATURA:
Ciotola diam. 30 cm o
impastatrice, mattarello,
rotella tagliapasta

EQUIPMENT:
Bowl with a diam. of 30 cm
or stand mixer, rolling pin,
pastry cutter



Guarda la
video ricetta
Watch the
video recipe

