



**Pec na pizzu CPZ120U**

**Cuisinart®**



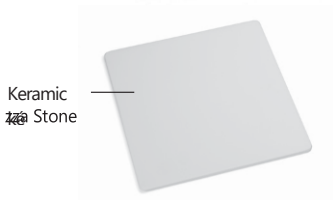
Blahopřejeme vám k nákupu trouby na pizzu.

Cílem společnosti Cuisinart je již více než 30 let vyrábět to nejlepší kuchyňské vybavení. Všechny výrobky Cuisinart jsou navrženy tak, aby měly mimořádně dlouhou životnost a aby se snadno používaly a podávaly vynikající výkon každý den.

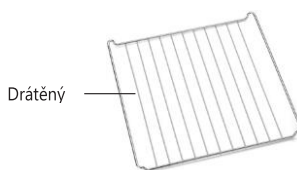
Chcete-li se dozvědět více o našich produktech a získat nápady na recepty, navštivte naše webové stránky [www.cuisinart.co.uk](http://www.cuisinart.co.uk).

# Obsah

<b>Popis produktu.....</b>	<b>5</b>
<b>Důležitá bezpečnostní upozornění .....</b>	<b>6</b>
<b>Používání pece na pizzu .....</b>	<b>10</b>
<b>Styly pizzy .....</b>	<b>12</b>
<b>Příprava dokonalé pizzy.....</b>	<b>13</b>
<b>Tipy pro přípravu těsta na pizzu.....</b>	<b>17</b>
<b>Tipy na polevy.....</b>	<b>19</b>
<b>Tipy a návrhy receptů .....</b>	<b>20</b>
<b>Řešení problémů .....</b>	<b>20</b>
<b>Čištění a údržba.....</b>	<b>22</b>
<b>Záruka Spojeného království .....</b>	<b>24</b>
<b>Poprodejní servis ve Velké Británii .....</b>	<b>25</b>
<b>Recepty.....</b>	<b>26</b>



Keramic Stone



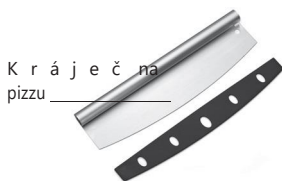
Drátěný



Pánev Deep Dish



Skládací slupka na pizzu



Kráječ na pizzu

Zásobník na drobky (není zobrazen)

## Důležitá bezpečnostní upozornění

**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uschovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití.**

Při používání tohoto spotřebiče vždy dodržujte tato bezpečnostní upozornění, abyste předešli zranění osob nebo poškození spotřebiče. Tento spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Při nesprávném použití výrobku hrozí nebezpečí zranění.

## DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



■ **VAROVÁNÍ:** velmi horké povrchy.

Při používání ohřívacího poháru buďte opatrní, povrch může být horký.

- **NEDOTÝKEJTE se** horkých povrchů, protože by mohlo dojít ke zranění.
- Zapnutý a používaný spotřebič nesmí být umístěn v nábytku nebo v žádné vestavbě.
- **JEDNÁ SE O OBSLUHOVANÝ SPOTŘEBIČ.** Nenechávejte jej během používání bez dozoru.
- **DŮLEŽITÉ:** Po použití nechte přístroj zapojený do sítě, dokud se nevypnou ventilátory, aby bylo zajištěno správné chlazení trouby a elektroniky.
- Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou obzvláště náchylné k poškození teplem nebo ke změně barvy i při teplotách nižších, než jsou výše uvedené pokyny. Za případné škody způsobené instalací spotřebiče v rozporu s těmito pokyny odpovídá majitel. Tento spotřebič byste neměli používat k ukládání předmětů nebo jako pracovní plochu.
- Spotřebič by neměl přijít do styku se snadno hořlavými materiály, jako jsou záclony, textilie, stěny apod., ani by neměl

být jimi zakryt. Vždy zajistěte dostatečnou bezpečnostní vzdálenost od hořlavých materiálů.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytla dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby si s tímto spotřebičem nehrály.
- Abyste předešli popáleninám, dbejte při vyjímání příslušenství z trouby na pizzu zvýšené opatrnosti.
- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití v domácnostech a není určen pro použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostorách, na farmách, pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostorách, v zařízeních typu penzionů a snídaní.
- Pokud je přívodní kabel poškozený, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození přívodní šňůry okamžitě přestaňte spotřebič používat. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem. Spotřebič vraťte do střediska péče o zákazníky (další informace naleznete v části "Poprodejní servis ve Velké Británii"). Spotřebitel se nesmí pokoušet o opravu.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj kuchyňského stolu nebo pracovní desky.
- Nedovolte, aby se přívodní kabel dostal do kontaktu se zdroji tepla.
- Protože se vnější povrchy mohou při používání spotřebiče zahřívat, dbejte na to, aby se povrchy spotřebiče nedostaly do kontaktu s jinými povrchy citlivými na teplo.
- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Není vhodný pro venkovní použití.
- Neodkládejte kuchyňské náčiní ani nádobí na pečení na skleněná dvířka.

## **ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST**

- Vždy se ujistěte, že používané napětí odpovídá napětí na spotřebiči, které je uvedeno na spodní straně krytu.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časového spínače nebo samostatného odnímatelného řídicího systému.
- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky za přívodní kabel.
- Než se dotknete přívodního kabelu nebo vyjmete zástrčku ze zásuvky, vždy se ujistěte, že máte suché ruce.
- Nepokoušejte se vyjmout potraviny, když je vnitřní trouba na pizzu připojena k elektrické síti.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z podložky a dotknout se elektrických částí, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.

## **VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST**

- Před prvním použitím se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny všechny obalové materiály a případné reklamní štítky nebo nálepky.
- Před použitím spotřebič vždy zkontrolujte, zda na něm nejsou patrné známky poškození. Nepoužívejte jej, pokud je poškozený nebo pokud došlo k pádu spotřebiče. V případě poškození nebo poruchy spotřebiče kontaktujte linku péče o zákazníky Cuisinart (další informace naleznete v části "Poprodejní servis ve Velké Británii").
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
- Umístěte troubu na pizzu na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, pokud je v provozu nebo pokud je horký.
- Během vaření nebalte potraviny do plastových fólií, polyethylenových sáčků nebo kovových fólií. Mohlo by dojít k nebezpečí požáru.
- Spotřebič nestavte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti.
- Nikdy nenechávejte zapnutý nebo zapojený spotřebič bez



dozoru.

- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky. V troubě na pizzu neskladujte žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
- Před použitím pravidelně kontrolujte všechny díly. Pokud je některá část poškozená, **NEPOUŽÍVEJTE ji**.
- Abyste předešli zranění nebo možnému požáru, spotřebič při používání nezakrývejte.
- Plech na drobky ani žádnou část trouby nezakrývejte kovovou fólií. To by způsobilo přehřátí trouby.
- V zájmu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem nebo zraněním neponořujte hlavní jednotku, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin a nekládejte je do myčky nádobí.
- Chcete-li spotřebič odpojit, otočte ovladač do polohy vypnuto a poté vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Po použití spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě. Před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním spotřebiče jej nechte zcela vychladnout.
- Kámen na pizzu a desku na pizzu s dřevěnou rukojetí doporučujeme pečlivě ručně umýt. V případě použití myčky nádobí pro příslušenství z nerezové oceli je umístěte pouze na horní stojan.



**UPOZORNĚNÍ:** Polyethylenové sáčky na výrobku nebo obalu mohou být nebezpečné. Abyste předešli nebezpečí udušení, uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

Tento výrobek plně vyhovuje všem příslušným právním předpisům EU a Spojeného království a normám platným pro tento typ a třídu spotřebičů. Jsme společnost certifikovaná podle normy ISO9001:2015, která průběžně vyhodnocuje výkonnost našeho systému řízení kvality. V případě jakýchkoli dotazů týkajících se bezpečnosti a shody výrobku se obraťte na naše oddělení služeb zákazníkům (viz část "Poprodejní servis ve Velké Británii").



### **Likvidace elektrických a elektronických spotřebičů na konci životnosti**

■ Tento symbol na výrobku nebo na obalu označuje, že s tímto výrobkem nelze nakládat jako s domovním odpadem. Místo toho by měl být odevzdán na sběrném místě spotřebičů pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci tohoto výrobku, pomůžete předejít možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly být způsobeny nevhodným nakládáním s odpadem z výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě nebo u služby likvidace domovního odpadu.

# POUŽÍVÁNÍ PECE NA PIZZU CUISINART

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím trouby na pizzu se ujistěte, že jsou odstraněny všechny obaly a že je umístěna na rovném povrchu. Veškeré příslušenství by mělo být důkladně vyčištěno (viz část Čištění a údržba).

Odsuňte troubu na pizzu o 5-10 cm od stěny nebo od jakýchkoli předmětů na pracovní desce. Nepoužívejte ji na površích citlivých na teplo.

Zkontrolujte, zda je tácek na drošky na svém místě, a vložte drátěný rošt a kámen na pizzu.

**POZNÁMKA:** Předměty by neměly být ukládány na horní část trouby. Pokud ano, odstraňte všechny předměty před zapnutím trouby. Vnější stěny se při používání zahřívají. Uchovávejte je mimo dosah dětí.

## NÁVOD K OBSLUZE

- Umístěte troubu na pizzu na stabilní rovný žáruvzdorný povrch. Zapojte ji do sítě a zajistěte, aby byla v dobře větraném prostoru. V důsledku vysokých teplot se může uvolňovat trochu kouře.
- Zkontrolujte, zda je drátěný rošt zasunutý v troubě ve správné poloze.



- Kámen na pizzu položte na drátěnou mřížku.

**DŮLEŽITÉ:** S pizza kamenem zacházejte opatrně, protože je křehký. Povrch kamene na pizzu před použitím neumývejte ani nenamáčejte.

- Otočte voličem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka napájení, zazní zvukové upozornění a trouba se začne přehřívat.

## Předeřtátí pece na pizzu

- Trouba na pizzu se automaticky předeřtává pŕibližně 16-17 minut po zapnutí trouby. Doba předeřtávání zajistí nasycení pizza kamene teplem, což je nezbytné pro křupavou spodní kůrku pizzy.
- Zatímco se trouba předeřtává, sestavte pizzy (viz strana 13).
- Po dokončení předeřtávu zazní zvukové upozornění a rozsvítí se kontrolka pŕipravenosti k teplotě.

**POZNÁMKA:** Sestavení pizzy vyžaduje čas, proto je nejlepší ji sestavit během předeřtávání trouby nebo ještě pŕedtím.

## Pečení pizzy

- Když je pec na pizzu zahřtá na požadovanou teplotu a pizzy jsou sestavené, použijte pŕiloženou škrabku na pizzu a opatrně ji nasuňte na vyhřtý kámen v peci. Nastavte časovač pomocí tlačítek +/- a stiskněte tlačítko start. Jakmile časovač dosáhne 00:00, ozve se zvukové upozornění.
- V polovině pečení pizzu zkontrolujte a pomocí slupky na pizzu ji zvedněte a vyjměte. Otočte pizzu a vložte ji zpět do trouby.

**DŰLEŽITÉ: Upozorňujeme, že ukončením cyklu časovače se trouba nevypne.**

- Když je pizza hotová, vyjměte ji z trouby pomocí slupky na pizzu a vychutnejte si ji!
- Chcete-li troubu kdykoli vypnout, pŕesuňte volič do polohy vypnuto. Kontrolka napájení zhasne a zazní zvukové upozornění.

**POZNÁMKA:** Pŕi pečení pŕi vyšších teplotách pečlivě sledujte pŕůběh pečení, protože pizza se rychle upeče.

**DŰLEŽITÉ: Po použití nechte pŕístroj zapojený do sítě, dokud se nevypnou ventilátory, aby bylo zajiřtěno správné chlazení trouby a elektroniky.**

**POZNÁMKA:** Pŕed pŕípravou pizzy se vždy ujistěte, že je trouba na pizzu pŕedeřtává (indikuje to kontrolka pŕipravenosti). Tím

zajistíte nejlepší výsledky pro všechny druhy pizzy. Pokud připravujete více druhů pizzy, doporučujeme začít s pizzou, která vyžaduje nižší teplotu.

**POZNÁMKA:** Pokud se vám zdá, že pizza vyjela z trouby mírně bledá nebo nedopečená, nechte troubu 5-10 minut znovu rozehrát.

# PIZZA STYLY

## Neapolský

*400°C 4-5 minut*

Neapolská pizza se často označuje jako "pizza na dřevo", protože se tradičně peče v pecích na dřevo. Jejími charakteristickými znaky jsou tmavá spodní kůrka a vysoká a žvýkací vnější kůrka. Tento styl pizzy je především o chuti těsta a méně o náplni, proto se u tohoto stylu pizzy šetří náplní. Nejlepších výsledků dosáhnete, když pizzu v polovině pečení otočíte loupákem.

## Tenké a křupavé

*370°C 4-5 minut*

Těsto je trochu sladší a někdy vyžaduje více oleje nebo tuku než tradiční těsto na pizzu. Je tenké s malou vnější kůrkou.

## Hluboká pánev

*300°C 15 minut*

Pizzy z hluboké pánve, které jsou považovány za chicagskou specialitu, se tradičně připravují na vysoké pánvi a mají silnou kůrku, naplněnou velkým množstvím omáčky, sýra a dalších tradičních pizzových příloh. Sýr se často rozpouští na kůrce a vytváří křupavou strukturu, kde se při pečení dotýká pánve.

## Focaccia

*400°C 15 minut*

Focaccia je chléb obohacený olivovým olejem. Někdy se podává jen s lehkou posypkou z bylinek a soli, případně s trochou strouhaného sýra. Jindy se peče dvakrát, kdy se nejprve rozpeče, pak se plní sýrem a náplní a poté se dopeče, aby byl chléb spíše plněný.

## Calzone

*300°C 15 minut*

Nejjednodušší způsob, jak popsat tuto základní pizzu, je plněná pizza. Těsto na pizzu se roztáhne do oválu nebo kruhu a naplní se

- sýrem, obvykle ricottou a mozzarellou, a často směsí zeleniny a masa. Peče se přímo na pizza kameni, aby byla pizza křupavá.
- 12 a rychlé pečení.

### **Frozen**

*230°C 10-20 minut*

Mraženou pizzu pečte přímo na předehřátém pizza kameni. Mějte na paměti, že silnější kůrky vyžadují více času, zatímco tenčí kůrky a osobní pizzy potřebují méně času. Pro dosažení nejlepších výsledků pizzy v polovině doby pečení otočte loupákem.

### **Bez lepku**

*350°C 10-15 minut*

Bezlepkové kůrky vyžadují zvláštní pozornost. Protože jsou těsta obvykle lepivější, je nejlepší péct je v hluboké pánvi, nikoli přímo na pizza kameni. Možná bude potřeba je před poléváním polévkou rozpečet, aby se zajistilo, že jsou zcela propečené a vydrží váhu a vlhkost polevy.

### **Květák**

*275°C 4-5 minut*

Květákové těsto vyžaduje zvláštní pozornost, podobně jako těsto bezlepkové. Je třeba je péct v hluboké pánvi, pokud je připravujete čerstvé, a vyžadují, aby byla pánev dobře vymazaná olejem. Kůrka se musí před poléváním přepéct.

## **PŘÍPRAVA DOKONALÉ PIZZY**

Výroba pizzy vyžaduje praxi - zde je několik klíčových kroků k úspěchu:

### **Nástroje pro úspěch:**

- Škrabka je užitečná při dělení těsta, zvedání těsta a čištění pracovních ploch.

- Digitální váhy k vážení přísad
- Řezák na pizzu

## **Mouka a těsto:**

- Pro přípravu těsta nabízíme recepty, které používají tři metody: ruční zpracování, zpracování v kuchyňském robotu nebo ve stolním mixéru. Naše recepty na těsto můžete připravit kteroukoli z těchto tří metod.
- Pro většinu druhů těsta na pizzu se doporučuje chlebová mouka nebo mouka 00.
- Při práci s těstem a tvarování je nezbytné přidat mouku navíc. pizzu. Zabraňuje tomu, aby se těsto lepilo na ruce, pracovní plochu a hlavně na pizza desku.
- Přebytečná mouka se na kameni na pizzu připaluje, proto při vkládání pizzy do pece použijte jen tolik mouky, kolik je nutné k tomu, aby se těsto nepřichytilo.
- Ve většině případů naše recepty na těsto na pizzu vytvářejí těsta, která jsou lepkavá, což je trochu jiné než u jiných druhů těsta na chleba. Právě tato lepivá konzistence je charakteristická pro žvýkací a chuťově výrazné pizzy, které při pečení bublají. Při práci s těmito těsty mějte lehce pomoučené ruce a povrch a nezapomeňte pracovat rychle, aby se s nimi lépe manipulovalo.
- Těsto na pizzu vyjměte z chladničky nejméně 1 hodinu nebo až 3 hodiny před použitím, protože těsto se lépe zpracovává při pokojové teplotě. Odpočívající těsto nechte vždy zakryté.
- Při práci s těstem na pizzu používejte ruce posypané moukou. Když budete mít ruce pomoučené, zabráníte tomu, aby se těsto lepilo, a také zabráníte tomu, aby se do těsta při tvarování přidávalo příliš mnoho mouky. Přebytečnou mouku můžete vždy před poléváním těsta setřít.
- Pokud se těsto neroztahuje nebo nevytahuje do požadovaného tvaru, potřebuje čas na odpočinek. Přikryjte ho, nechte asi 10 až 15 minut odpočívat a zkuste ho znovu roztáhnout. Tužší těsto nenatahujte silou, jinak se pravděpodobně roztrhne a



nedosáhne požadovaného tvaru nebo velikosti.

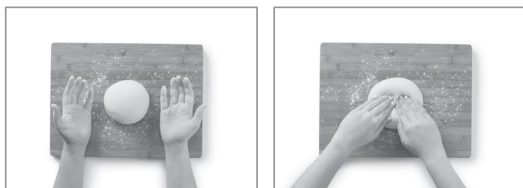
### **Čas a teplota:**

Doba pečení pizzy a teploty se v průběhu procesu mění. Při pečení dalších pizz kámen stále absorbuje teplo, takže vždy sledujte prostředí pečení a snažte se zvyknout si na to, jak se pizza peče. Vaše druhá pizza se nepropeče stejně jako první, ale všechny budou vynikající, když si tento proces osvojíte.

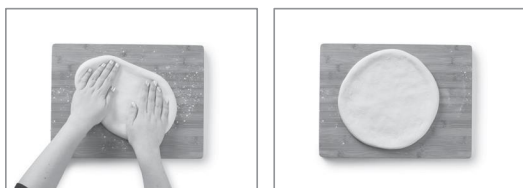
### **Příprava pizzy k pečení přímo na kameni:**

1. Připravte si omáčku a zálivky. Jakmile si těsto dostatečně odpočine, lehce vysypte pracovní plochu moukou a vložte doprostřed těsto. Pro přípravu pizzy doporučujeme 250 g těsta. Maximální doporučené množství těsta na jednu pizzu je 450 g.
2. Oběma rukama stlačte kuličku těsta od středu.

prsty. Tlačte těsto od středu směrem ven, aby se tvar roztáhl do většího kruhu.



3. Těsto alespoň jednou obraťte, aby se nelepilo (podle potřeby přidejte další mouku), a zároveň ho rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte od středu směrem ven.



4. Po roztažení na požadovanou velikost lehce vysypte moukou desku na pizzu. Přidání malého množství krupicové mouky může také pomoci zabránit lepení těsta.

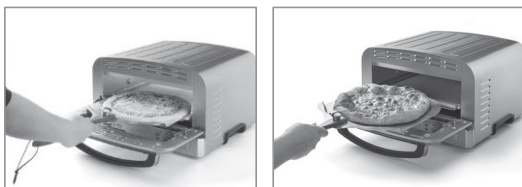
5. Těsto položte na kůrku. Před přidáním vytvarovaného čerstvého těsta se ujistěte, že je slupka vychladlá. Ujistěte se, že velikost těsta není větší než velikost slupky. Je důležité oříznout těsto, které přechází.

6. Rychle je přelijte omáčkou a požadovanými přílohami. Při přípravě polevy mějte na paměti, že stačí málo. Pokud přidáte příliš mnoho omáčky nebo sýra, těsto se zatíží a bude se špatně snášet z pizzy. Neupečenou pizzu nenechávejte na lopatce déle než asi 2 minuty, aby se neslepila. Mírným zatřesením se ujistěte, že se těsto může na slupce pohybovat. Pokud se na některém místě přilepí, opatrně ho nadzvedněte a lehce posypte moukou.

7. Otevřete dvířka trouby a vložte slupku do trouby. Rychlým, ale

jistým pohybem dopředu a pak dozadu nasuňte pizzu na kámen.

8. Když je pizza hotová, zasuňte pod ni slupku. Opatrně ji zvedněte a vyjměte z trouby, poté pizzu přesuňte na prkénko. Před krájením a podáváním nechte pizzu mírně vychladnout. Před sestavením další pizzy nechte slupku vychladnout.



### **Příprava pizzy na pánvi:**

Doporučujeme používat speciální hlubokou pánev s pecí na pizzu, i když je možné použít i jiné litinové/uhlíkové pánve, které se hodí. V této troubě nepoužívejte pánve s nepřilnavým povrchem nebo s povrchovou úpravou. Připravte těsto na pizzu jako na pánvi (strana 29). Podle tohoto receptu připravíte dostatek těsta na jednu hlubokou pánev na pizzu.

1. Vnitřek pánve potřete 3 až 4 lžícemi olivového oleje v závislosti na připravovaném pokrmu.
2. Těsto přeneste na olejem vymazanou pánev a několikrát ho otočte, aby bylo zcela potřené olivovým olejem.
3. Těsto jemně přitlačte konečky prstů a rozetřete ho ke 4 stěnám formy (netlačte na něj silou, nakonec se rozprostře).
4. Pánev přikryjte a nechte 20 minut odpočívat. Po odpočinku těsto odkryjte a postup opakujte, přičemž se zaměřte na rozprostření těsta až k okrajům pánve. Přikryjte a tento postup opakujte, dokud těsto nevyplní pánev. Tento proces může trvat až 3 kola (celkem 60 minut).
5. Jakmile těsto zaplní pánev, přidejte požadovanou polevu.
6. Pizzu volně přikryjte fólií a nechte ji vykynout, zatímco se trouba na pizzu předehřívá.

7. Jakmile je trouba na pizzu předehřátá, vložte hlubokou pánev do trouby přímo na pizza kámen.
8. Po upečení pizzy ji vyjměte z trouby a před krájením a podáváním ji přesuňte z pánve na prkénko.

### **Příprava tenké a křupavé pizzy:**

1. Při přípravě pizzy, která se peče přímo na kameni, postupujte podle kroků 1 až 3 (strana 14).
2. Vykynuté těsto položte na pomoučenou pracovní plochu. Pomocí válečku těsto rozválejte na tenký 30cm kruh nebo obdélník.
3. Lehce vysypte moukou desku na pizzu, opatrně na ni přeneste rozválené těsto a rychle přidávejte na pizzu náplň podle potřeby.
4. Mírným zatřesením se ujistěte, že se těsto může na slupce pohybovat. Pokud se na některém místě přilepí, opatrně ho nadzvedněte a posypte slupku další moukou.
5. Otevřete dvířka trouby a vložte slupku do trouby. Rychlým, ale jistým pohybem dopředu a pak dozadu nasuňte pizzu na kámen.
6. Když je pizza hotová, zasuňte pod ni slupku. Opatrně ji zvedněte a vyjměte z trouby, poté pizzu přesuňte na prkénko. Před krájením a podáváním nechte pizzu mírně vychladnout. Před sestavením další pizzy nechte slupku vychladnout.

## **VÝROBA TĚSTA NA PIZZU TIPY**

### **Tipy na přípravu těsta:**

Kynuté těsto na pizzu lze připravit mnoha různými způsoby. Bez ohledu na zvolenou metodu postupujte po přípravě těsta podle pokynů pro kynutí uvedených v konkrétním receptu.

Pokud používáte instantní droždí, můžete ho přidat do suchých

ingrediencí. Aktivní sušené droždí by se mělo nejprve nechat vykynout s tekutými přísadami při vhodné teplotě kynutí (40 °C). Pro dobré těsto je klíčová trpělivost, čím déle může pomalu kynout a odpočívat v chladničce, tím déle se musí rozvinout jeho chuť (až 72 hodin pro dosažení nejlepších výsledků).

### **Ručně:**

Připravte si všechny ingredience a nástroje. Nejlepšími pomůckami pro ruční přípravu těsta jsou velká, široká a mělká mísa na míchání, malá miska s univerzální nebo chlebovou moukou na poprášení rukou a pracovní plochy a odměrka na vodu. Plastová škrabka na těsto/nádoba je užitečná, ale není nezbytná.

Všechny suché přísady dejte do mísy a vodu/tekutinu do odměrky. Suché přísady promíchejte metličkou nebo pomocí škrabky na mísy.

Přidejte minimální množství vody (pokud je uvedeno rozmezí) a začněte míchat. Pokud používáte ruce, bohatě je obalte v mouce. Jakmile se těsto spojí, můžete ho zcela promíchat a prohníst v míse nebo ho přenést na čistou pracovní plochu posypanou moukou. Těsto na pracovní ploše hněťte, dokud na dotek nepružní. Snažte se nepřidávat příliš mnoho další mouky, pokud se lepí, spíše jen pokračujte v hnětení (přidání další mouky na ruce je v pořádku, pokud se těsto skutečně lepí na ruce). Nakonec se těsto spojí.

Dobrou metodou je přitáhnout část těsta k sobě a pak ho přeložit přes sebe. Těsto otočte o 45 stupňů a opakujte. Tento postup opakujte, dokud těsto nebude pěkně pružné.

### **Kuchyňský robot:**

Kuchyňský robot připraví těsto snadno a rychle. Vzhledem k tomu, že se těsto hněte vyšší rychlostí, a tudíž se více zahřívá, než

kdyby se připravovalo ručně nebo ve stojanovém mixéru, vznikne dokonalá koule těsta během několika sekund a ne minut jako u jiných metod.

Suché přísady vložte do pracovní mísy opatřené kovovým nožem nebo nožem na těsto.

Zpracovávejte na nízkých otáčkách nebo na otáčkách těsta, pokud je máte k dispozici. Za chodu stroje pomalu přidávejte vodu/tekutinu přes přívodní trubku a dbejte na to, aby se přidávala jen tak rychle, jak rychle ji suché přísady dokáží absorbovat.

to. Pokud se vám těsto zdá příliš lepkavé nebo mokré, přidejte po lžičkách další mouku. Jakmile těsto vytvoří kouli, hnětte ho dalších 45 až 60 sekund.

Poté můžete těsto položit na čistou plochu, kterou jste lehce poprášili moukou, a několikrát ho rukou prohníst, abyste se ujistili, že je hladké a po lehkém stlačení pruží.

### **Stojanový mixér:**

Stojanový mixér je při přípravě těsta na pizzu oblíbený. Je snazší připravit větší dávky než v kuchyňském robotu a většinou se jedná o metodu bez použití rukou, pro ty, kteří si nechtějí příliš zašpinit ruce.

V míse smíchejte suché přísady. Stojanový mixér vybavte hákem na těsto. Do mísy přidejte tekuté přísady.

Poté přidejte suché přísady. Postupujte podle receptu, zda se suché přísady přidávají najednou, nebo postupně.

Jakmile se vytvoří koule těsta, pokračujte v hnětení při nízkých otáčkách po dobu 10 minut.

## TIPY NA TOPPING

Při přípravě čerstvé pizzy nepoužívejte příliš mnoho omáčky a nepřehánějte to s přílohami. Příliš mnoho omáčky způsobí, že se těsto po upečení rozmočí a při zasunutí do trouby se může hůře sundávat ze slupky.

Pro pizzu neapolského typu doporučujeme asi 3 polévkové lžíce pizzové omáčky, pokud připravujete červenou pizzu. Pro pizzu typu New York a Thin & Crispy je typické o něco více omáčky. Pokud si přejete extra pikantní pizzu, je nejlepší kůrku opéct, aby byla křupavá, a poté ji doplnit požadovanou omáčkou a posypkou.

Většinu pizzových příloh je nejlepší předem připravit. Syrové přísady mají více vlhkosti, která může při pečení proniknout do pizzy a způsobit nepříjemně rozmočené těsto. Také proto, že pizza trvá málo

čas na přípravu, některé přílohy se nemusí správně uvařit, pokud nejsou předvařené.

## NÁVRHY:

### **Opětovný ohřev:**

Zbytky pizzy lze znovu ohřívat při 170°C po dobu 5 minut.

### **Co se zbytky těsta:**

Zmrazení těsta ušetří čas na další pizzu. Připravte požadované těsto a nechte ho kynout po celou dobu uvedenou v receptu (před tvarováním). Těsto rozdělte na jednotlivé porce (buď na jednotlivé pizzy o hmotnosti 250 g, nebo na pizzy na pánev tak, abyste jím naplnili celou pánev). Dobře zabalte do igelitu a dejte do mrazáku. Těsto lze zmrazit až na 2 měsíce.

Pro rozmrazení těsto vyjměte z potravinové fólie a vložte do mísy nebo na pánev a přikryjte. Před použitím ho nechte přes noc v chladničce a pak ho na 1 až 3 hodiny uveďte do pokojové teploty a postupujte podle požadovaného stylu přípravy pizzy.

## **PŘEDPŘIPRAVENÉ TĚSTO**

Pokud nemáte čas na přípravu vlastního těsta, v chlazeném oddělení supermarketů najdete i hotové kuličky. Pro úsporu času můžete použít čerstvě připravené těsto na pizzu, které nabízí váš supermarket, ale nic se nevyrovná čerstvému domácímu těstu na pizzu.

## **ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

### **Těsto se mi lepí na slupku:**

Při tvarování těsta si připravte mouku navíc. Při tvarování si lehce poprašte ruce a pracovní plochu. Lehce poprašte mřížku, jakmile je pizza pokrytá, ujistěte se, že se může na mřížce pohybovat, než se ji pokusíte zasunout do trouby. Pokud by se nějaké místo zaseklo, lehce pod ním poprašte moukou, aby se pizza na slupce pohybovala.



S omáčkou a polevou šetřete, příliš velké množství může způsobit, že se těsto přilepí ke slupce.

Před vložením vytvarovaného čerstvého těsta se ujistěte, že je kůra zcela vychladlá. Těsto se může i s moukou lepit. Nejlepším způsobem, jak tomu zabránit, je omezit dobu, po kterou těsto leží na slupce, zatímco připravujete nebo čekáte na vaření.

### **Proč se mi těsto stále trhá a neroztahuje?**

Těsto je nejlépe zpracovatelné při pokojové teplotě. Pokud jste těsto koupili v supermarketu, musíte ho nechat při pokojové teplotě asi 4 hodiny, aby mělo správnou konzistenci.

### **Z trouby se kouří:**

Při vaření je to normální, protože teplota je extrémně vysoká. Abyste to omezili, snažte se omezit množství mouky použité na loupání.

### **Trouba se vznítla:**

V některých případech, například při použití nadměrného množství mouky nebo oleje, může dojít k malému požáru jídla v troubě. V takovém případě se ujistěte, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud se oheň do 10 sekund sám neuhasí, vypněte troubu a odpojte ji od elektrické sítě, dokud oheň neuhasne.

### **Po vypnutí trouby z ní stále vychází hluk:**

To je zcela normální. Vzhledem k extrémním teplotám, na které se trouba může dostat, zůstávají ventilátory zapnuté ještě několik minut po skončení pečení. Neodpojujte troubu ze zásuvky, dokud se tyto ventilátory nezastaví.

### **Můj drátěný stojan vykazuje známky odbarvení:**

Při běžném používání může dojít k odbarvení drátěného stojanu, což je zcela normální a je způsobeno vysokými teplotami. Ke změně barvy může dojít také na hluboké pánvi a drátěném roštu.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití každou část důkladně očistěte.
- Před čištěním vždy nechte troubu zcela vychladnout.
- Vždy odpojte troubu od elektrické sítě.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, tvrdé nástroje ani drátěnku, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy. Vnější povrch jednoduše otřete čistým vlhkým hadříkem a důkladně osušte. Před čištěním naneste čisticí roztok na hadřík, nikoli přímo na topinkovač.
- K čištění interiéru použijte vlhký hadřík a jemný tekutý mýdlový roztok nebo sprej na houbičku. Nikdy nepoužívejte drsné abrazivní nebo žíravé prostředky. Ty by mohly poškodit povrch trouby. Nikdy nepoužívejte na vnitřek trouby podložky z ocelové vlny nebo kovové drátěnky.

## Čištění příslušenství:

- Hluboká pánev, rošt, rošt na pizzu a plech na drobky: myjte ručně v horké mýdlové vodě. Tyto předměty **NELZE** mýt v myčce nádobí.
- Škrabka na pizzu: Pečlivě odšroubujte rukojeť a odložte ji k čištění. Kovovou část škrabky omyjte v horké mýdlové vodě. Když je loupačka suchá, našroubujte rukojeť zpět na místo a ujistěte se, že je pevně utažena.

## Čištění a péče o pizza kámen:

- Pro zachování dlouhé životnosti pizza kamene doporučujeme provádět běžné čištění. Před manipulací se ujistěte, že je kámen zcela vychladlý. Na přilepené potraviny použijte škrabku na okraji. Pokud kámen na pizzu nepoužíváte, skladujte jej v troubě.
- Kámen na pizzu nikdy neponořujte do vody. Mohlo by dojít k jeho trvalému poškození nebo prasknutí.

- Nikdy nepoužívejte olej nebo čisticí prostředek přímo na kámen: je porézni a absorbuje čisticí prostředky.
- Nikdy na kámen nepoužívejte nůž nebo kráječ na pizzu, protože by to mohlo způsobit.

poškození. Před krájením pizzu z kamene vyjměte.

- Vyhněte se extrémním změnám teploty kamene.
- Kámen je křehký a při nárazu nebo pádu se může rozbít.
- Kámen je během používání velmi horký a zůstává horký ještě dlouho po použití.
- Kámen neochlazujte vodou a nepoužívejte jej vlhký.
- Chcete-li vyčistit připálené stopy po jídle, počkejte, až kámen vychladne, opatrně jej oběma rukama vyjměte z trouby a odstraňte všechny volné nebo velké zbytky.
- Pokud se kámen rozbije, vypněte troubu, nechte ji vychladnout a odpojte ji od sítě, než rozbítý kámen vyjmete.

## TĚSTO NA PIZZU PO NEAPOLSKU

Na 2 základy pro pizzu

### SLOŽENÍ

240 ml teplé vody (40

°C) 310 g chlebové nebo

00 mouky

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí\*

1½ čajové lžičky soli

Špetka moučkového cukru (nepovinné, viz tip níže)

### METODA

1. Vložte vodu do mísy stojanového mixéru s hákem na těsto.
2. Přidejte mouku, droždí a případně cukr. Stojanový mixér zapněte na nejnižší rychlost a míchejte, dokud se nevytvoří koule těsta.
3. Poté, co směs vytvoří kouli, pokračujte v hnětení na nejnižší rychlosti po dobu 10 minut.
4. Těsto přeneste do velké nerezové mísy a přikryjte ho fólií. Nechte kynout při pokojové teplotě asi 4 hodiny.
5. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Těsto vložte do čisté formy s dostatečným prostorem, aby se jednotlivé části mohly roztáhnout a nedotýkaly se. Těsto pevně přikryjte a uložte do chladničky nejméně na 24 hodin a maximálně na 3 dny.
6. Když je těsto připraveno k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu, než ho vytvarujete do krusty.

**TIP INSIDERA:** Ačkoli se nejedná o tradiční ingredienci, špetka cukru dodá pizze při pečení optimální "leopardí skvrny".

\*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

## TĚSTO NA PIZZU PO NEWYORSKU

Na 2 základy pro pizzu

### SLOŽENÍ

240 ml teplé vody (40

°C) 310 g chlebové nebo

00 mouky

1 lžíce olivového oleje

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí\*

1½ čajové lžičky soli

1 čajová lžička krupicového cukru nebo medu\*\*

### METODA

1. Smíchejte vodu a olivový olej v odměrce na tekutiny.
2. Chlebovou mouku, sůl, droždí a cukr dejte do mísy kuchyňského robotu s nožem na sekání nebo na těsto. Krátce promíchejte, asi 10 sekund.
3. Za chodu stroje nalévejte tekutinu přírodní trubicí jen tak rychle, jak rychle ji mouka absorbuje. Poté, co směs vytvoří kouli, zpracovávejte těsto dalších 45 sekund.
4. Těsto přeneste do nerezové mísy a přikryjte ho fólií. Nechte kynout při pokojové teplotě asi 4 hodiny.
5. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Těsto vložte do čisté formy s dostatečným prostorem, aby se jednotlivé části mohly roztáhnout a nedotýkaly se. Těsto pevně přikryjte a uložte do chladničky nejméně na 24 hodin a maximálně na 3 dny.
6. Když je těsto připraveno k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu, než ho vytvarujete do krusty.

\*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody spolu s cukrem, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

## TENKÉ A KŘUPAVÉ

Na 2 základy pro pizzu

Toto těsto se rozválí na tenké plátky a hodí se na jakýkoli styl tenké a křupavé pizzy.

### SLOŽENÍ

190 ml teplé vody (40 °C)

3 polévkové lžíce (45 ml)

olivového oleje 310 g

chlebové nebo 00 mouky

3 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí\*

1 lžíce krupicového cukru

1 čajová lžička soli

### METODA

1. Smíchejte vodu a olivový olej v odměrce na tekutiny.
2. Mouku, cukr, sůl a droždí dejte do mísy kuchyňského robotu s nožem na sekání nebo na těsto. Krátce promíchejte, asi 10 sekund.
3. Za chodu stroje nalévejte tekutinu přívodní trubicí jen tak rychle, jak rychle ji mouka absorbuje. Jakmile směs vytvoří kouli, zpracovávejte těsto dalších 45 sekund.
4. Přeneste těsto do nerezové mísy a přikryjte ho plastovou fólií\*\* nebo ho vložte do uzavíratelného plastového sáčku. Uložte do chladničky alespoň přes noc a maximálně na 3 dny.
5. Když je připraven k použití, vyjměte ho z chladničky a nechte ho alespoň 1 hodinu odstat při pokojové teplotě. Těsto rozdělte na dvě stejné části a každou z nich vytvarujte do hladké, kulaté koule. Každou část těsta vložte do samostatné mísy a přikryjte ji plastovou fólií.
6. Po zdvojnásobení velikosti je těsto připraveno k použití na pizzu.

\*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody spolu se špetkou cukru, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

**\*\*Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje okamžitý noční odpočinek. Těsto však lze použít i po uhnětení s hodinovým odpočinkem při pokojové teplotě, sledujte, jak se peče, protože má tendenci se při krátkém odpočinku nafouknout.**

## **DEEP DISH**

Těsto na 1 hlubokou pizzu

### **SLOŽENÍ**

400 g chlebové nebo

00 mouky 1½ lžičky

solí

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí\*

315 ml teplé vody (40 °C)

### **METODA**

1. Do velké mísy dejte mouku, sůl a droždí. Prošlehejte je a spojte. Suché přísady zalijte vodou. Pomocí rukou nebo škrabky v míse zpracujte přísady na těsto. Ještě několikrát ho prohněťte a poté přikryjte a nechte při pokojové teplotě odpočívat nejméně 16 nebo až 24 hodin.
2. Těsto několikrát přeložte a použijte ho ve svém oblíbeném receptu na pizzu.

**POZNÁMKA:** Tento recept lze připravit v kuchyňském robotu nebo mixéru.

\*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.

## **BEZLEPKOVÝ**

Na 2 základy pro pizzu

### **SLOŽENÍ**

240 ml teplé vody

4 g instantního nebo

aktivního sušeného droždí\* 20

ml olivového oleje

310 g bezlepkové

mouky 1 lžička soli

### **METODA**

1. V odměrce na tekutiny rozpustte droždí v teplé vodě. Nechte kvasnice stát, dokud nezpění, asi 5 minut. (Poznámka: pokud kvasnice do 10 minut nezpění, znamená to, že nejsou aktivní a měli byste je vyhodit a začít znovu.)
2. Mouku a sůl dejte do mísy. Uprostřed udělejte důlek. Přilijte teplou vodu, směs droždí a olej. Rukama míchejte, dokud se těsto nespojí a nebude hladké. Vyklopte ho na lehce pomoučněnou pracovní plochu a krátce prohnětte.
3. Těsto vložte do lehce olejem vymazané mísy a přikryjte ho fólií. Odložte na teplé místo a nechte 30 minut kynout nebo dokud se těsto nezdvójnásobí.
4. Těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a hnětte dalších 5 minut nebo dokud není hladké a pružné. Rozdělte těsto na polovinu a vyválejte základ pizzy na požadovanou velikost a tloušťku. Před válením posypte stůl trochou bezlepkové mouky, aby se těsto nelepilo.
5. předehejte troubu na pizzu na 260 °C. Opatrně přeneste základ pizzy na mřížku a navrch dejte omáčku a požadované přílohy. Pečte 10-13 minut nebo dokud sýr nezezlátne a základ není křupavý.

\*Pokud používáte instantní droždí, připravte ho podle návodu. Pokud používáte aktivní sušené droždí, musí se nejprve nechat vzejít v teplé (40 °C) vodě. Droždí nasypete do teplé vody, a jakmile zpění, je připraveno k použití. Všechny ostatní suché přísady lze smíchat, jak je napsáno výše.



## TRADIČNÍ OMÁČKA NA PIZZU

Dělá 1,5 šálku

### SLOŽENÍ

1 malá cibule , nakrájená nadrobno

1 lžice extra panenského olivového oleje

2 stroužky česneku

nasekané nadrobno 1 lžička

sušeného oregana

1 plechovka drcených rajčat (400 g) 1 lžička

soli

¼ lžičky čerstvě mletého černého pepře

Chilli vločky (nepovinné, podle chuti, pro pikantnější omáčku)

### METODA

1. Do středně velké pánve na středním ohni přidejte olivový olej. Když se olej na pánvi rozvoní, přidejte cibuli. Přidejte česnek a oregano. Vařte, dokud cibule nezměkne a česnek nezačne vonět.
2. Do pánve přidejte rajčata a sůl. Přiveďte je k varu a pak je na mírném ohni vařte 30 minut, nebo dokud se jejich chuť neprohloubí a omáčka nezhoustne a nezredukuje se na polovinu.
3. Vypněte oheň a nechte ji 10 minut vychladnout. Vmíchejte černý pepř a volitelné chilli vločky. Ochutnejte a podle toho upravte koření. Zredukovanou omáčku přendejte do misky, aby vychladla, a teprve pak ji použijte jako polevu na pizzu. Tato omáčka se dobře mrazí.

**POZNÁMKA:** Omáčka na pizzu: Někdy je méně omáčky více. Pokud pizzu přelijete omáčkou, může se rozmočit nebo sklouznout na kámen a způsobit trochu nepořádku. Omáčku připravujte jednoduše a soustředěně.

## AUTENTICKÁ ITALSKÁ OMÁČKA NA PIZZU BEZ VAŘENÍ

Připravte si omáčku na 4 pizzy

### SLOŽENÍ

1 plechovka (400 g) kvalitních konzervovaných drcených nebo krájených rajčat (nejlepší jsou rajčata San Marzano DOP)

1 lžíce olivového

oleje 1 lžíce soli

1 stroužek česneku

(nepovinné) 4-5 lístků

čerstvé bazalky

1 lžíce čerstvého oregana

### METODA

1. Všechny ingredience vložte do mísy.
2. Pomocí tyčového mixéru nebo kuchyňského robotu rozmixujte suroviny na pyré, dokud nebude omáčka důkladně rozmixovaná, ale stále hrubá (nechcete mít hladkou strukturu jako passata).
3. Ochutnejte, upravte koření a omáčka je připravena k použití na základy pizzy.

Použijte ihned, případně uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce po dobu až 4 dnů nebo můžete zmrazit a uchovávat na později.

**POZNÁMKA:** Klíčem k této omáčce jsou kvalitní konzervovaná rajčata.

## **KLASICKÁ NEAPOLSKÁ PIZZA MARGHARITA**

Na 1 pizzu

### **SLOŽENÍ**

1 těsto na neapolskou pizzu (recept na str. 26)

2 polévkové lžíce omáčky na pizzu bez vaření

(recept str. 32) 85 g čerstvé mozzarely,

nakrájené na plátky silné asi 0,5 cm

3 listy bazalky

2 lžičky strouhaného

parmezánu Extra panenský

olivový olej na pokapání

### **METODA**

1. Předehřejte troubu na pizzu s kamenem na mřížce na 380 °C.

2. Těsto na pizzu rozprostřete na kruh o průměru 30 cm.

3. Těsto přeneste na moukou bohatě vysypanou desku na pizzu.

4. Omáčku rovnoměrně rozetřete po středu těsta a nechte 2 cm okraj.

5. Na omáčku rozprostřete mozzarellu.

6. Jemně pizzou na mřížce zatřeste, abyste se ujistili, že se nelepí. Pokud se těsto někde lepí, opatrně ho nadzvedněte a podsypete další moukou.

7. Nastavte časovač na 5 minut. Sundejte pizzu ze slupky a položte ji na pizza kámen. Spustíte časovač.

8. Po zaznění časovače zkontrolujte pizzu. Pokud je pizza upečená na požadovanou míru, vyjměte ji z trouby pomocí lopatky nebo ji pečte ještě asi 1 minutu. Přesuňte pizzu na prkénko. Ozdobte ji parmazánem, bazalkou a olivovým olejem. Nakrájejte na plátky a podávejte.

## **GARLIC KNOTS**

Hlubokou pánvu potřete 1 lžicí olivového oleje. Rozdělte 500 g těsta na pizzu na stejné kousky. Každý kousek rozválejte na provaz a svažte do uzlu. Rozpusťte 4 lžíce másla s jemně nasekaným česnekem (asi 4 stroužky). Každý uzlík namočte do rozpuštěného česnekového másla a rovnoměrně ho položte do hluboké pánvy. Přikryjte a nechte 30 minut kynout. Pečeme při 230°C asi 15 minut, dokud nezezlátnou. V polovině pečení pánvu otočte, aby byl výsledek rovnoměrný.

## **SKOŘICOVÉ CUKROVÉ ZÁVITY**

Těsto připravte stejně jako na česnekové uzlíky. Každý uzlík potřete rozpuštěným máslem a bohatě posypte skořicovým cukrem. Pečte při 230°C asi 15 minut, dokud nezezlátnou. V polovině pečení plech otočte, aby se koláče rovnoměrně propekly.  
výsledky.