Coolinato

ITALIENISCHES WEISSBROT

in der Coolinato Mini 3in1 Backform

Zutaten

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 340 g Mehl Typ 00
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Insgesamt inkl. Ruhe- und Backzeit:
ca. 3 Stunden

Zubereitung

Lauwarmes Wasser in die 3in1 Universalschüssel geben. Mehl Trockenhefe, Zucker und Salz hinzufügen und die Teigmasse gut verrühren und mindestens 5 Minuten in der Form kneten.

Die Universalschüssel geöffnet, mit einem Küchentuch abdecken und den Teig 1,5 Std bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend das Olivenöl hinzufügen und den Teig nochmals kneten. Dann mit Mehl bestreuen, die Schüssel verschließen und weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 220°C bei Ober/Unterhitze vorheizen, die Universalschüssel auf der 2. Schiene von unten auf dem Grillrost platzieren und 40 Minuten backen.

Danach die Universalschüssel vorsichtig, am besten mit den Coolinato Silikon Topflappen, öffnen und das fast fertige Brot weitere 10 Minuten in der geöffneten Universalschüssel weiterbacken. Dadurch wird die Brotkruste noch krosser.

Das Brot anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Universalschüssel ruhen lassen, bevor man es aus der Schüssel nimmt und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lässt.

Tipp: Fügt man der Teigmasse Kräuter (z.B. 1 EL getrockneter Rosmarin) oder kleingeschnittene, getrocknete Tomaten oder Oliven hinzu, ergeben sich tolle Geschmacksvarianten.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

HASELNUSS-BROT

in der Coolinato Mini 3in1 Backform

Zutaten

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Dinkelmehl
- 190 g Weizenmehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1-2 TL Honig
- 1 TL Salz
- 50 g Haselnusskerne

Zubereitungzeit:
ca. 5 Minuten

Insgesamt inkl. Ruhe- und Backzeit:
ca. 1 Stunde, 55 Minuten

Zubereitung

Das Wasser in die 3in1 Universalschüssel geben, alle restlichen Zutaten hinzufügen und die Teigmasse gut verkneten.

Die Universalschüssel verschließen, abdecken und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C bei Ober/Unterhitze vorheizen, die Universalschüssel auf die 2. Schiene von unten auf das Grillrost setzen und 40 Minuten backen.

Danach die Form vorsichtig öffnen und das Brot weitere 10 Minuten in der geöffneten Schüssel weiterbacken, damit die Oberfläche mehr Farbe bekommt.

Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, das Haselnussbrot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp: Anstatt Haselnüssen können Sie auch Walnüsse oder Sonnenblumenkerne verwenden.
Auch Leinsamen eignen sich sehr gut.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

HASELNUSS-KUCHEN

in der Coolinato Mini 3in1 Backform

Zutaten für den Teig

- 120 g Zucker
- 160 g Butter
- 2 Eier (Gr M)
- 160 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 230 ml Milch
- 160 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g grob gehackte Bitterschokolade

Zubereitungzeit:
ca. 10 Minuten

Backzeit:
ca. 50 Minuten

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Zucker und weiche Butter in der Universalschüssel schaumig rühren. Nacheinander die Eier unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch gut unterrühren. Die Haselnüsse und Schokolade in die Schüssel geben und vermischen.

Die geöffnete Universalschüssel in den vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen sicherheitshalber kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Sollte noch Teig kleben bleiben, geben Sie dem Kuchen noch weitere Minuten.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig, evtl. mit einem Pfannenwender aus der Form heben und auf einem Kuchengitter weiter aushühlen lassen.

Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

ZUCCHINI-MINZE RISOTTO MIT ROTBARSCH

in der Coolinato Mini 3in1 Backform

Zutaten für 2 Personen

- 125 g Risottoreis (z.B. Arborio)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Zucchini
- 100 ml trockener Weißwein
- 350 ml heiße Gemüsebrühe
- 1/2 Bund frische Minze
- 1/2 Zitrone (Abrieb und Saft)
- Pfeffer
- 2 Zitronenscheiben
- Minze für die Deko

Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Insgesamt inkl. Backzeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Knoblauchzehe in feine Scheiben. Beides in die Universalschüssel füllen.

Die Zucchini der Länge nach halbieren, ebenfalls in Scheiben schneiden und in die Form geben.

Den Reis, kleingeschnittene Minzblättchen, Zitronenabrieb und -saft hinzufügen, etwa pfeffern und gut verrühren.

Wenn möglich die Universalschüssel auf dem Backrost, 2. Schiene von unten platzieren und erst dann mit der heißen Gemüsebrühe und Weißwein befüllen.

Nochmals gut verrühren und für 35 Minuten garen. Danach den Reis vorsichtig umrühren und die beiden Fischfilets auf dem Reis platzieren. Weitere 15-20 Minuten garen lassen, der Fisch sollte nicht mehr glasig sein.

Das Gericht mit den Zitronenscheiben und der Minze garnieren und servieren.

Tipp: Natürlich können Sie beim Fisch variieren oder ihn auch weglassen und das Risotto vegetarisch genießen. Auch die Zucchini können Sie durch anderes Gemüse ersetzen, ebenso die Minze. Lassen Sie Ihrer Fantasie freigeben Lauf !

bon appétit!

Folgt uns auf