

COOKUT

LE FORMIDABLE PLAT À PIZZA

GUIDE D'UTILISATION



**RECETTES
INCLUSES**

**THE FORMIDABLE
PIZZA PAN**

USER MANUEL

**DIE FORMIDABLE
PIZZAPLATTE**

GEBRAUCHSANWEISUNG

**LA FORMIDABLE
TEGLIA PER PIZZA**

MANUALE D'USO

**LA FORMIDABLE
BANDEJA PARA PIZZA**

MANUAL DE USO

**DE FORMIDABLE
PIZZABAKPLAAT**

GEBRUIKSAANWIJZING

SOMMAIRE



GUIDE D'UTILISATION - FR	5
USER MANUEL - EN	9
GEBRAUCHSANWEISUNG - DE	13
MANUALE D'USO - IT	17
MANUAL DE USO - ES	21
GEBRUIKSAANWIJZING - NL	25

BIENVENUE DANS LA FAMILLE COOKUT !

Vous venez d'adopter Le Formidable Plat à pizza et croyez-nous, votre vie en cuisine va changer (en mieux, promis !). Chez Cookut, on pense que cuisiner doit rester un plaisir, pas une corvée. Alors on a imaginé le plat à pizza parfait pour ceux qui aiment manger et cuisiner mais qui détestent quand c'est lourd, compliqué à utiliser et à nettoyer.

POURQUOI IL EST GÉNIAL ?

Anti-adhérent : Son revêtement minéral est si performant que vous pouvez préparer et cuire vos pizzas, tartes flambées ou focaccias sans fariner le plat. Rien n'attache. En plus, il est très facile à nettoyer.

1. PREMIÈRE UTILISATION

Avant de lancer votre première recette, lavez-le doucement à l'éponge, avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-le et essuyez-le bien.

2. ATTENTION

- Pas d'objets tranchants : ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour couper et manipuler vos parts, vous pouvez utiliser le Coupe-pizza anti-rayure fourni.
- Attention, à la surchauffe : Faire chauffer votre produit vide pendant un temps important peut le détériorer. Ne pas utiliser à plus de 220°C, ne pas dépasser 6 heures de cuisson et ne pas utiliser en mode grill.
- Attention, c'est chaud ! L'aluminium conduit super bien la chaleur... y compris vers les poignées ! Utilisez toujours vos maniques pour le manipuler.
- Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projections et de blessures.
- Posez toujours un produit chaud sur une matière prévue pour résister à la température.

• Pas d'éponges abrasives : Le côté vert de l'éponge ou la paille de fer ? On oublie ! Une éponge douce suffit amplement.

3. ENTRETIEN

- **Lavage à la main (recommandé).** Évitez le lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie et protéger son revêtement. Un peu d'eau chaude, de liquide vaisselle et un coup d'éponge douce suffisent.
- **Nettoyer un fond noirci ou brûlé.** Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond du plat à cause d'une température trop élevée ou de l'absence d'un film gras. Si vous n'arrivez pas à nettoyer le fond noirci avec la méthode normale, même en laissant tremper, nous vous

Cuisson de chef : pas besoin de préchauffer Le Formidable Plat à pizza au four. Préparez votre pizza directement sur la plaque. Grâce à sa fonte d'aluminium 100% recyclé, la chaleur se diffuse partout, rapidement. Fini le centre mou et les bords brûlés. Tout croustille !

Ultra léger : Il se manipule d'une main et se range facilement.

Partage équitable : Avec ses rainures guides, tout le monde a la même part.

À vous les pizzas, tartes flambées ou focaccias... Laissez parler votre gourmandise, Le Formidable plat à pizza s'occupe du reste. Alors, à vos fourneaux, prêts, cuisinez !

recommandons la méthode suivante : déposez du bicarbonate de soude, ajoutez un peu d'eau et de vinaigre blanc pour obtenir une pâte. Laissez agir et frottez avec une éponge longuement sur les zones noircies pour les faire disparaître.

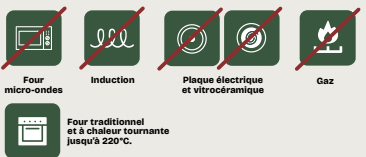
Revêtement

Avec le temps, de petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit.

Rangement

Utilisez les feutrines de protection Cookut et évitez de ranger d'autres plats à l'intérieur du Formidable Plat afin d'éviter de potentielles rayures.

4. COMPATIBILITÉ FEUX ET FOUR



LE FORMIDABLE COUPE PIZZA

1. UTILISATION

Utilisez le coupe pizza en bois pour éviter de rayer le revêtement anti-adhérent. Suivez les rainures guide du plat pour couper des parts toujours parfaites.

2. ENTRETIEN

Lavez toujours le coupe pizza à la main, ne le mettez jamais au lave-vaisselle. Il risque de s'abîmer et de devenir inefficace. Lavez avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-le immédiatement. Ne jamais immerger le coupe pizza dans l'eau.



LES RECETTES

LA PÂTE À PIZZA

Pour 3 pizzas

- 500g Farine Type 00 (ou T45/T55)
- 300mL d'eau tiède à 30°C
- 10g de levure fraîche de boulanger ou 3,5g de levure sèche instantanée.
- 10g de sel fin
- 2 c.à.s d'huile d'olive extra vierge



ÉTAPES

1. Dans un petit bol, mélangez la levure fraîche avec l'eau tiède. Laissez reposer 10 minutes.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine et le sel.
3. Versez le mélange eau-levure et l'huile d'olive.
4. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante. (ajoutez de la farine si besoin).
5. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud (environ 25°C) pendant 1h30.
6. Dégasez la pâte et la diviser en 3 pâtons puis laissez reposer 30 minutes avant de préparer votre pizza.

L'ASTUCE COOKUT :

Une fois la pâte prête, vous pouvez préparer votre pizza directement sur le Formidable Plat à pizza. Étirez la pâte jusqu'à ce qu'elle prenne toute la surface du plat avant de garnir en suivant la recette de votre choix !



LES PIZZAS À BASE TOMATES

15 MINUTES À 220°C



LA MARGHERITA

Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais, huile d'olive.

LA REINE

Sauce tomate, jambon cuit, champignons frais, mozzarella.

LA NAPOLITAINE

Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, mozzarella.

LA QUATRE FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, Parmigiano Reggiano.

LA VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges, mozzarella.

LA ROMAINE

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette.

LA POULET BARBECUE

Sauce tomate, morceaux de poulet, oignons rouges, mozzarella, sauce barbecue.

LES PIZZAS À BASE DE CRÈME

15 MINUTES À 220°C



LA TARTUFATA

Crème fraîche, Mozzarella, brisures de truffe, champignons de Paris, jambon cru.

LA CHÈVRE-MIEL

Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix concassées, mozzarella.

LA HAWAÏENNE

Crème fraîche, Jambon, mozzarella, ananas en morceaux.

LA SAUMON & ANETH

Crème fraîche, Mozzarella, saumon fumé (ajouté après cuisson), aneth, zeste de citron.

LA RACLETTE

Crème fraîche, pommes de terre cuites, fromage à raclette, lardons, oignons.

LA POIRE & GORGONZOLA

Crème fraîche, mozzarella, poires fines, gorgonzola, noix.

LA MORTADELLE & PISTACHES

Crème fraîche, mortadelle, pesto de pistaches, mozzarella, pistaches fraîches.

LES FLAMMEKUECHES

10 MINUTES À 220°C

LA PÂTE À FLAMMEKUECHE

Pour 4 flammekueches

250 g de farine, 125 mL d'eau tiède,
1 cuillère à soupe d'huile neutre,
1/2 c.à.c de sel.

ÉTAPES

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte (farine, eau, huile, sel, levure).
2. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule lisse et homogène.
3. Laissez reposer 30 minutes.



LA CLASSIQUE

Base crème épaisse, lardons fumés, oignons émincés, sel et poivre.

LA FLAMMEKUECHE AU MUNSTER ET CUMIN

Base crème épaisse, lardons fumés, oignons émincés, sel, poivre, cumin, morceaux de munster.

LA FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE

Pâte feuilletée, base crème épaisse, champignons, oignons émincés, sel et poivre.

LES FOCACCIAS

20 MINUTES À 200°C

LA PÂTE À FOCACCIA

Pour 2 focaccias

500 g Farine Type 00 (ou T45/T55)
300 mL d'eau tiède à 30°C
10 g de levure fraîche de boulanger
ou 3,5 g de levure sèche instantanée.
10 g de sel fin.
1 c.à.c de sucre.
50 mL d'huile d'olive extra vierge.



ÉTAPES

1. Dans un bol, mélangez la levure fraîche avec l'eau tiède et le sucre. Laissez reposer 10 min.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine et le sel. Versez le mélange eau-levure et 40 mL d'huile d'olive.
3. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante puis ajouter les 10 mL d'huile d'olive restante.
4. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud (environ 25°C) pendant 1h30.
5. Étalez délicatement la pâte sur une plaque huilée. A l'aide de vos doigts, faites les célèbres petits creux sur toute la surface de la focaccia puis arrosez généreusement d'huile d'olive.
6. Garnir sa focaccia avant d'enfourner à 220°C pendant 20min.



LA CLASSIQUE

Huile d'olive, romarin et fleur de sel.

LA MÉDITERRANÉENNE

Coulis de tomate, tomates cerises, olives noires dénoyautées, origan.

LA CHÈVRE-MIEL

Crème fraîche, morceaux de fromage de chèvre, oignons caramélisés, thym, miel.

LES DÉLICES SUCRÉS



LA PIZZA BANANE CHOCOLAT

Pâte à pizza, pâte à tartiner, banane en rondelles.

Cuisson : 15 min à 220°C

*Sucre glace après cuisson.

LA TARTE FLAMBÉE AUX POMMES

Pâte à flammekueche, yaourt blanc, pommes coupées en fines tranches, sucre roux.

Cuisson : 10 min à 220°C.

LE COOKIE GÉANT

Ingrédients : 180g farine, levure, 120g beurre mou, 100g sucre roux, 1 œuf et 150g pépites de chocolat.

1. Mélangez beurre, sucre, œuf.
2. Ajoutez farine, levure, chocolat.
3. Formez une boule et placez la au centre du plat.

Cuisson : 20-25 min à 180°C.

L'astuce Cookut :

Sortez-le quand le centre est encore mou.



WELCOME TO THE COOKUT FAMILY !

You've just adopted The Formidable Pizza Pan, and trust us — your life in the kitchen is about to change (for the better, we promise!).

At Cookut, we believe cooking should always be a pleasure, never a chore. That's why we designed the perfect pizza pan for those who love eating and cooking, but hate anything that's heavy, complicated to use, or hard to clean.

WHY IS IT SO GREAT ?

Non-stick: Its high-performance mineral coating lets you prepare and bake pizzas, flammkuchen or focaccias without flouring the pan. Nothing sticks. And on top of that, it's incredibly easy to clean.

1. FIRST USE

Before making your first recipe, gently wash the product with a soft sponge, warm water and a little washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

2. WARNING

- No sharp objects: Do not use metal utensils to cut or handle slices. You can use the scratch-free pizza cutter provided.

- Overheating warning: Heating the product empty for a long period may damage it. Do not use above 220°C (428°F), do not exceed 6 hours of cooking, and do not use the grill/broil function.

- Caution: hot surface! Aluminium conducts heat extremely well — including to the handles. Always use oven gloves or potholders when handling.

- Never pour water or oil onto an overheated product: risk of splashing and injury.

- Always place a hot product on a heat-resistant surface.

- No abrasive sponges: The rough side of a sponge or steel wool? Forget it! A soft sponge is more than enough.

3. CARE INSTRUCTIONS

- Hand washing (recommended)

Avoid the dishwasher to extend the product's lifespan and protect its coating. Warm water, a little washing-up liquid and a soft sponge are all you need.

- Cleaning a darkened or burnt base.

It's important to avoid food burning or darkening at the bottom of the pan due to excessive heat or the lack of a light oil film.

If you're unable to clean a darkened base using the standard method, even after soaking, we recommend the following: sprinkle baking soda, add a little water and white vinegar to create a paste. Let it sit, then

Chef-level cooking : No need to preheat The Formidable Pizza Pan in the oven. Prepare your pizza directly on the pan. Thanks to its 100% recycled cast aluminium, heat spreads quickly and evenly. No more soggy centres or burnt edges. Everything turns out perfectly crispy !

Ultra-lightweight : Easy to handle with one hand and simple to store.

Fair sharing : With its guide grooves, everyone gets the same slice.

Pizza, flammkuchen or focaccia — it's up to you. Let your cravings speak, The Formidable Pizza Pan takes care of the rest.

So, aprons on... ready, set, cook!

scrub the darkened areas thoroughly with a sponge until they disappear.

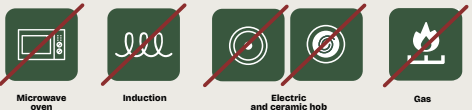
Coating

Over time, small changes or discoloration of the coating may appear. This does not affect the normal use or performance of the product.

Storage

Use Cookut protective felt pads and avoid stacking other dishes inside The Formidable Pizza Pan to prevent potential scratches.

4. HOB AND OVEN COMPATIBILITY



THE FORMIDABLE PIZZA CUTTER

1. USE

Use the wooden pizza cutter to avoid scratching the non-stick coating. Follow the guide grooves on the pan to cut perfectly even slices every time.

2. CARE

Always wash the pizza cutter by hand.

Never put it in the dishwasher — it may become damaged and lose its effectiveness.

Clean with a damp cloth or sponge and dry immediately.

Never immerse the pizza cutter in water.



RECIPES

PIZZA DOUGH

For 3 pizzas

500 g type 00 flour (or T45/T55).
300 ml warm water (30°C / 86°F).
10 g fresh baker's yeast or 3.5 g instant dry yeast.
10 g fine salt.
2 tbsp extra virgin olive oil.



STEPS

1. In a small bowl, mix the fresh yeast with the warm water. Let rest for 10 minutes.
2. In a large bowl, combine the flour and salt.
3. Pour in the yeast-water mixture and the olive oil.
4. Knead until you get a smooth, non-sticky dough (add a little flour if needed).
5. Cover with a damp cloth and let rise in a warm place (around 25°C / 77°F) for 1 hour 30 minutes.
6. Knock back the dough, divide it into 3 dough balls, then let rest for 30 minutes before making your pizza.

THE COOKUT TIP :

Once the dough is ready, you can prepare your pizza directly on The Formidable Pizza Pan. Stretch the dough until it covers the entire surface of the pan, then add your toppings following the recipe of your choice!



TOMATO-BASED PIZZAS

15 MINUTES AT 220°C

MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, olive oil.

LA REINE

Tomato sauce, cooked ham, fresh mushrooms, mozzarella.

LA NAPOLITAINE

Tomato sauce, anchovies, capers, black olives, mozzarella.

LA QUATRE FROMAGES

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, goat cheese, Parmigiano Reggiano.

THE VEGETARIAN

Tomato sauce, bell peppers, zucchini, eggplant, red onions, mozzarella.

LA ROMAINE

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings, arugula.

LA DOULET BARBEGUE

Tomato sauce, chicken pieces, red onions, mozzarella, barbecue sauce.



CREAM-BASED PIZZAS

15 MINUTES AT 220°C



LA TARTUFATA

Crème fraîche, mozzarella, truffle pieces, button mushrooms, cured ham.

GOAT CHEESE & HONEY

Crème fraîche, goat cheese, honey, crushed walnuts, mozzarella.

LA HAWAÏENNE

Crème fraîche, ham, mozzarella, pineapple chunks.

SALMON & DILL

Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon (added after baking), dill, lemon zest.

LA RACLETTE

Crème fraîche, cooked potatoes, raclette cheese, bacon lardons, onions.

PEAR & GORGONZOLA

Crème fraîche, mozzarella, poires fines, gorgonzola, noix.

MORTADELLA & PISTACHIOS

Crème fraîche, mortadella, pistachio pesto, mozzarella, fresh pistachios.

FLAMMEKUECHES

10 MINUTES AT 220°C

FLAMMEKUECHE DOUGH

For 4 flammekueches

250 g flour, 125 ml warm water, 1 tbsp neutral oil, 1/2 tsp salt.

STEPS

1. Mix all the dough ingredients (flour, water, oil, salt, yeast).
2. Knead until you get a smooth, homogeneous ball.
3. Let rest for 30 minutes.



LA CLASSIQUE

Thick cream base, smoked bacon lardons, sliced onions, salt and pepper.

FLAMMEKUECHE WITH MUNSTER & CUMIN

Thick cream base, smoked bacon lardons, sliced onions, salt, pepper, cumin, Munster cheese pieces.

VEGETARIAN FLAMMEKUECHE

Puff pastry, thick cream base, mushrooms, sliced onions, salt and pepper.



FOGACCIAS

20 MINUTES AT 200°C

FOGACCIA DOUGH

For 2 focaccias

500 g type 00 flour (or all-purpose flour).
300 ml warm water (30°C / 86°F).
10 g fresh baker's yeast or 3.5 g instant dry yeast.
10 g fine salt
1 tsp sugar
50 ml extra virgin olive oil



STEPS

1. In a bowl, mix the fresh yeast with warm water and sugar. Let rest for 10 minutes.
2. In a large bowl, combine the flour and salt. Pour in the yeast-water mixture and 40 ml of olive oil.
3. Knead until you get a smooth, non-sticky dough, then add the remaining 10 ml of olive oil.
4. Cover with a damp cloth and let rise in a warm place (around 25°C / 77°F) for 1 hour 30 minutes.
5. Gently roll out the dough on a greased baking tray. Using your fingers, make the characteristic little dimples all over the surface, then drizzle generously with olive oil.
6. Top your focaccia with your desired ingredients and bake at 220°C (428°F) for 20 minutes.



LA CLASSIQUE

Olive oil, rosemary, and fleur de sel.

THE MEDITERRANEAN

Tomato coulis, cherry tomatoes, pitted black olives, oregano.

GOAT CHEESE & HONEY

Thick cream, goat cheese pieces, caramelized onions, thyme, honey.

SWEET DELIGHTS



BANANA & CHOCOLATE PIZZA

Pizza dough, chocolate spread, banana slices.

Baking : 15 minutes at 220°C (428°F).
*Dust with icing sugar after baking.

APPLE FLAMMEKUECHE

Flammekueche dough, plain yogurt, thinly sliced apples, brown sugar.

Baking : 10 minutes at 220°C (428°F)

THE GIANT COOKIE

Ingredients : 1180 g flour, baking powder, 120 g softened butter, 100 g brown sugar, 1 egg, 150 g chocolate chips.

1. Mix the butter, sugar, and egg.
2. Add the flour, baking powder, and chocolate chips.
3. Form a ball and place it in the center of the pan.

Baking : 20–25 minutes at 180°C (356°F).

Cookout Tip:

Take it out while the center is still soft.



WILLKOMMEN IN DER COOKUT FAMILIE!

Sie haben Die Formidable Pizzaform adoptiert und glauben Sie uns – Ihr Leben in der Küche wird sich ändern (zum Besseren, versprochen!). Bei Cookut sind wir der Meinung, dass Kochen Spaß machen soll und keine lästige Pflicht ist. Deshalb haben wir die perfekte Pizzaform für alle entwickelt, die gutes Essen lieben und beim Kochen lieber genießen als sich mit komplizierter Handhabung oder aufwendiger Reinigung zu beschäftigen.

WARUM SIE GENIAL IST

Antihaft: Ihre mineralische Beschichtung ist so leistungsstark, dass Sie Pizzen, Flammkuchen oder Focaccias zubereiten und backen können, ohne die Form zu bemehlen. Nichts klebt. Außerdem ist sie sehr leicht zu reinigen.

1. ERSTE VERWENDUNG

Bevor Sie Ihr erstes Rezept zubereiten, waschen Sie das Produkt vorsichtig mit einem weichen Schwamm, etwas warmem Wasser und Spülmittel. Gründlich abspülen und gut trocknen.

2. WARNHINWEISE

- Keine scharfen Gegenstände: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Stücke zu schneiden oder zu handhaben. Verwenden Sie stattdessen den mitgelieferten kratzfreien Pizzaschneider.
- Überhitzung: Das Aufheizen des Produkts im leeren Zustand über längere Zeit kann es beschädigen. Nicht über 220°C (428°F) verwenden, die Backzeit 6 Stunden nicht überschreiten und nicht im Grillmodus verwenden.
- Vorsicht: heiß! Aluminium leitet die Hitze sehr gut – auch zu den Griffen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen beim Handling.
- Nie Wasser oder Öl auf ein zu heißes Produkt geben: Gefahr von Spritzern und Verbrennungen.
- Heiße Produkte immer auf hitzebeständige Oberflächen stellen.
- Keine Scheuerschwämme: Die raue Seite eines Schwamms oder Stahlwolle? Vergessen Sie es! Ein weicher Schwamm reicht völlig aus.

3. PFLEGEHINWEISE

- **Handwäsche (empfohlen).** Vermeiden Sie die Spülmaschine, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern und die Beschichtung zu schützen. Warmes Wasser, etwas Spülmittel und ein weicher Schwamm reichen aus.
- **Reinigung eines dunklen oder verbrannten Bodens.** Es ist wichtig, dass Lebensmittel nicht am Boden der Form verbrennen oder schwarz werden, z. B. durch zu

Chef-Qualität: Kein Vorheizen nötig! Bereiten Sie Ihre Pizza direkt auf der Form zu. Dank des 100% recycelten Aluminiumgusses verteilt sich die Hitze schnell und gleichmäßig. Schluss mit matschigem Zentrum und verbrannten Rändern. Alles wird schön knusprig!

Ultra-leicht: Mit einer Hand zu handhaben und leicht zu verstauen.

Faire Portionen: Dank der Führungslinien bekommt jeder ein gleich großes Stück.

Pizza, Flammkuchen oder Focaccia – jetzt sind Sie dran! Lassen Sie Ihrer Lust freien Lauf, Die Formidable Pizzaform übernimmt den Rest. Also, ran an den Ofen: Fertig, los, kochen!

hohe Hitze oder fehlende Öl-Schicht. Wenn Sie den dunklen Boden mit der normalen Methode nicht reinigen können, auch nach Einweichen, empfehlen wir folgende Methode: Streuen Sie Natron auf den Boden, fügen Sie etwas Wasser und weißen Essig hinzu, bis eine Paste entsteht. Einwirken lassen und die dunklen Stellen gründlich mit einem Schwamm abreiben, bis sie verschwinden.

Beschichtung
Mit der Zeit können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten. Dies beeinträchtigt die normale Nutzung des Produkts nicht.

Aufbewahrung
Verwenden Sie die Schutzfilze von Cookut und vermeiden Sie es, andere Formen in der Formidable Pizzaform zu stapeln, um Kratzer zu vermeiden.

4. HERD- UND OFENKOMPATIBILITÄT



DER FORMIDABLE PIZZASCHNEIDER

1. VERWENDUNG

Verwenden Sie den Holz-Pizzaschneider, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerkratzen. Folgen Sie den Führungslinien der Form, um jedes Stück perfekt zu schneiden.

2. PFLEGE

Den Pizzaschneider immer von Hand waschen. Niemals in die Spülmaschine geben – er könnte beschädigt werden und seine Wirksamkeit verlieren. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen und sofort trocken wischen. Den Pizzaschneider niemals in Wasser einweichen.



DIE REZEPTE

PIZZATEIG

Für 3 Pizzen

- 500 g Mehl Type 00 (oder T45/T55)
- 300 ml warmes Wasser (30°C)
- 10 g frische Hefe oder 3,5 g Trockenhefe
- 10 g feines Salz
- 2 EL natives Olivenöl



SCHRITTE

1. In einer kleinen Schüssel die frische Hefe mit dem warmen Wasser vermischen und 10 Minuten ruhen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen.
3. Die Hefemischung und das Olivenöl hinzufügen.
4. Kneten, bis ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht (bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen).
5. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 25°C) 1 Stunde 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig entgasen und in 3 Portionen teilen, dann 30 Minuten ruhen lassen, bevor die Pizza belegt wird.

COOKUT-TIPP:

Sobald der Teig fertig ist, kannst du die Pizza direkt auf der Formidable Pizzaform zubereiten. Den Teig ausrollen, bis er die gesamte Fläche der Form bedeckt, und dann nach Belieben belegen!



KLASSISCHE PIZZEN

15 MINUTEN BEI 220°C

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl.



LA REINE

Tomatensauce, gekochter Schinken, frische Champignons, Mozzarella.

LA NAPOLITAINE

Tomatensauce, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella.

VIER KÄSESORTEN

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Parmigiano Reggiano.

VEGETARISCHE

Tomatensauce, Paprika, Zucchini, Auberginen, rote Zwiebeln, Mozzarella.

LA ROMAINE

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Parmigiano Reggiano Flocken, Rucola.

BARBECUE-HÄHNCHEN

Tomatensauce, Hähnchenstücke, rote Zwiebeln, Mozzarella, Barbecue-Sauce.



PIZZEN AUF SAHNEBASIS

15 MINUTEN BEI 220°C



LA TARTUFATA

Crème fraîche, Mozzarella, Trüffelstücke, Champignons, roher Schinken

ZIEGENKÄSE & HONIG

Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, gehackte Walnüsse, Mozzarella.

HAWAI

Crème fraîche, Schinken, Mozzarella, Ananasstücke.

SALMON & DILL

Crème fraîche, Mozzarella, geräucherter Lachs (nach dem Backen hinzugefügt), Dill, Zitronenschale.

LA RACLETTE

Crème fraîche, gekochte Kartoffeln, Raclette-Käse, Speckwürfel, Zwiebeln.

BIRNE & GORGONZOLA

Crème fraîche, Mozzarella, dünn geschnittene Birnen, Gorgonzola, Walnüsse.

MORTADELLA & PISTACHIO

Crème fraîche, Mortadella, Pistazienpesto, Mozzarella, frische Pistazien.

FLAMMKUCHEN

10 MINUTEN BEI 220°C

FLAMMKUCHEN GRUNDTEIG

(für 4 Flammkuchen)

250 g Mehl, 125 ml warmes Wasser, 1 EL neutrales Öl, 1/2 TL Salz

SCHRITTE

1. Alle Zutaten für den Teig (Mehl, Wasser, Öl, Salz, Hefe) vermischen.
2. Kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
3. 30 Minuten ruhen lassen.



DER KLASSIKER

Dicke Crème-fraîche-Basis, geräucherter Speck, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

FLAMMKUCHEN MIT MUNSTER & KREUZKÜMME

Dicke Crème-fraîche-Basis, geräucherter Speck, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Munster-Käse-Stücke.

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

Dicke Crème-fraîche-Basis, Champignons, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

FOGACCIAS

20 MINUTEN BEI 200°C

FOGACCIA-TEIG

Für 2 Focaccias

500 g Mehl Type 00 (oder Weizenmehl T45/T55), 300 ml warmes Wasser (30°C), 10 g frische Hefe oder 3,5 g Trockenhefe, 10 g feines Salz, 1 TL Zucker, 50 ml Olivenöl

SCHRITTE

1. Hefe mit warmem Wasser und Zucker in einer Schüssel vermischen. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Hefe-Wasser-Mischung und 40 ml Olivenöl hinzufügen.
3. Kneten, bis ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht, dann die restlichen 10 ml Olivenöl hinzufügen.
4. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 25°C) 1,5 Stunden gehen lassen.
5. Den Teig vorsichtig auf der Formidable Pizzaform ausrollen. Mit den Fingern die typischen kleinen Dellen in die Oberfläche drücken und großzügig Olivenöl darüber geben.
6. Nach Belieben belegen und bei 220°C (428°F) 20 Minuten backen.



DER KLASSIKER

Olivenöl, Rosmarin, Fleur de Sel.

MEDITERRANE

Tomatenpüree, Kirschtomaten, entkernte schwarze Oliven, Oregano.

ZIEGENKÄSE & HONIG

Crème fraîche, Ziegenkäsewürfel, karamellierte Zwiebeln, Thymian, Honig.

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN



BANANEN-SCHOKOLADEN-PIZZA

Pizzateig, Schokoladenaufstrich, Bananenscheiben.

Backen : 15 Minuten bei 220°C (428°F).

*Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

APFEL-FLAMMKUCHEN

Flammkuchen-Teig, Naturjoghurt, dünn geschnittene Äpfel, brauner Zucker.

Backen : 110 Minuten bei 220°C (428°F).

RIESEN-COOKIE

Zutaten : 180 g Mehl, Backpulver, 120 g weiche Butter, 100 g brauner Zucker, 1 Ei, 150 g Schokostückchen.

1. Butter, Zucker und Ei vermischen.
 2. Mehl, Backpulver und Schokolade hinzufügen.
 3. Eine Kugel formen und in die Mitte der Form legen.
- Backen**: 20–25 Minuten bei 180°C (356°F).

Cookut-Tipp :

Herausnehmen, wenn das Zentrum noch weich ist.

ORA FAI PARTE DELLA FAMIGLIA COOKUT!

Hai appena adottato La Formidabile Teglia per Pizza e credici: la tua vita in cucina sta per cambiare (in meglio, promesso!). Noi di Cookut crediamo che cucinare debba essere un piacere, non un peso. Per questo abbiamo ideato la teglia per pizza perfetta per chi ama mangiare e cucinare, ma non quando tutto diventa stressante, il cibo si attacca e la pulizia sembra non finire mai.

PERCHÉ È FANTASTICA ?

Antiaderente: il suo rivestimento minerale è così performante che puoi preparare e cuocere pizze, flammekuchen o focacce senza infarinare la teglia. Non ti attacca nulla ed è facilissima da pulire.

1. PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo, prima di iniziare a cucinare, lava delicatamente il prodotto con una spugna morbida, un po' di acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacqua bene e asciuga completamente.

2. AVVERTENZE

- Niente oggetti taglienti: non usare utensili in metallo per tagliare le fette di pizza. Puoi usare il tagliapizza anti-graffio fornito.
- Attenzione al surriscaldamento: scaldare il prodotto vuoto per troppo tempo può danneggiarlo. Non usare a temperature superiori a 220°C, non superare 6 ore di cottura e non usare la funzione grill.
- Attenzione: superficie calda! L'alluminio conduce il calore molto bene, fino ai manici. Usa sempre presine o guanti da forno quando maneggi il prodotto.
- Attenzione: non versare acqua o olio sul prodotto bollente, possono causare schizzi e ustioni.
- Posiziona sempre la teglia calda su una superficie resistente al calore.
- Niente spugne abrasive: dimentica il lato verde della spugna o la paglietta di metallo! Una spugna morbida è più che sufficiente.

3. MANUTENZIONE

- **Lavaggio a mano (consigliato).** Evita la lavastoviglie per prolungare la durata del prodotto e proteggere il rivestimento. Bastano acqua calda, un po' di detersivo e una spugna morbida.
- **Pulizia del fondo annerito o bruciato.** È importante evitare che gli alimenti anneriscano o si brucino sul fondo del piatto a causa di temperature troppo alte o della completa mancanza di olio o burro. Se non riesci a pulire il fondo annerito con il metodo normale, anche dopo l'ammollo, ti consigliamo questo

Cottura da chef: non serve preriscaldare la Formidabile Teglia per Pizza. Prepara la tua pizza direttamente sulla teglia. Grazie alla sua composizione in alluminio fuso 100% riciclato, il calore si distribuisce ovunque in modo rapido e uniforme. Otterrai così una cottura uniforme e della giusta consistenza in ogni sua parte!

Ultra leggera: è facile da usare con una sola mano, si porta in tavola senza sforzo e si ripone facilmente.

Porzioni uguali: le scanalature ti guidano nel taglio e tutti avranno la stessa porzione.

Pizza, flammekuchen o focacce... via libera alla tua fantasia, La Formidabile Teglia per Pizza pensa al resto. Allora, ai fornelli: pronti, via, cucina!

metodo: cospargi bicarbonato di sodio, aggiungi un po' di acqua e aceto bianco fino a ottenere una pasta. Lascia agire e strofina a lungo le zone annerite con una spugna fino a farle sparire.

Rivestimento

Con il tempo possono comparire piccole alterazioni o scolorimenti del rivestimento. Questo non compromette l'uso normale del prodotto.

Conservazione

Usa i feltri protettivi Cookut ed evita di impilare altri piatti dentro La Formidabile Teglia per Pizza per evitare graffi.

4. COMPATIBILITÀ CON FORNELLI E FORNO



IL TAGLIAPIZZA FORMIDABILE

1. UTILIZZO

Usa il tagliapizza in legno per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente. Segui le scanalature guida della teglia per ottenere fette sempre perfette.

2. MANUTENZIONE

Lava sempre il tagliapizza a mano. Non metterlo mai in lavastoviglie: potrebbe danneggiarsi e diventare meno efficace. Puliscilo con un panno o una spugna umida e asciugalo immediatamente. Non immergere mai il tagliapizza nell'acqua.



LE RICETTE

IMPASTO PER PIZZA

Per 3 pizze

- 500 g di farina tipo 00 (oppure farina T45/T55)
- 300 ml di acqua tiepida (30°C)
- 10 g di lievito di birra fresco oppure 3,5 g di lievito secco istantaneo
- 10 g di sale fino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva



PROCEDIMENTO

1. In una ciotolina, sciogli il lievito fresco nell'acqua tiepida e lascia riposare per 10 minuti.
2. In una ciotola capiente, mescola la farina e il sale.
3. Versa il composto di acqua e lievito e aggiungi l'olio d'oliva.
4. Impasta fino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso (aggiungi un po' di farina se necessario).
5. Copri in un canovaccio umido e lascia lievitare in un luogo caldo (circa 25°C) per 1 ora e 30 minuti.
6. Sgonfia l'impasto, dividilo in 3 panetti e lasciali riposare per 30 minuti prima di preparare la pizza.

IL CONSIGLIO COOKUT:

Una volta pronto l'impasto, puoi preparare la pizza direttamente su La Formidabile Teglia per Pizza. Stendi l'impasto fino a coprire tutta la superficie della teglia, poi farcisci seguendo la ricetta che preferisci!



LE PIZZE A BASE DI POMODORO

15 MINUTI A 220°C

MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio d'oliva.



REGINA

Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi freschi, mozzarella.

NAPOLETANA

Salsa di pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggio di capra, Parmigiano Reggiano.

VEGETARIANA

Salsa di pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane, cipolle rosse, mozzarella.

ROMANA

Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola.

POLLO BARBECUE

Salsa di pomodoro, pezzi di pollo, cipolle rosse, mozzarella, salsa barbecue.

LE PIZZE A BASE DI GREM

15 MINUTI A 220°C



TARTUFATA

Crème fraîche, mozzarella, scaglie di tartufo, funghi champignon, prosciutto crudo.

CAPRA E MIELE

Crème fraîche, formaggio di capra, miele, noci tritate, mozzarella.

HAWAIANA

Crème fraîche, prosciutto cotto, mozzarella, ananas a pezzi.

SALMONE & ANETO

Crème fraîche, mozzarella, salmone affumicato (aggiunto dopo la cottura), aneto, scorza di limone.

RAGLETTE

Crème fraîche, patate cotte, formaggio raglette, pancetta affumicata, cipolle.

PERA E GORGONZOLA

Crème fraîche, mozzarella, pere tagliate sottili, gorgonzola, noci.

MORTADELLA E PISTACCHIO

Crème fraîche, mortadella, pesto di pistacchio, mozzarella, pistacchi freschi.

LE FLAMMEKUECHE

10 MINUTI A 220°C

IMPASTO PER FLAMMEKUECHE

Per 4 flammekueche

250 g di farina, 125 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di olio neutro, 1/2 cucchiaino di sale.

PROCEDIMENTO

1. Mescola tutti gli ingredienti (farina, acqua, olio, sale e lievito).
2. Impasta fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.
3. Lascia riposare per 30 minuti.



LA CLASSICA

Base di crème fraîche densa, pancetta affumicata, cipolle affettate, sale e pepe.

FLAMMEKUECHE AL MUNSTER E CUMINO

Base di crème fraîche densa, pancetta affumicata, cipolle affettate, sale, pepe, cumino, pezzi di formaggio Munster.

FLAMMEKUECHE VEGETARIANA

Pasta sfoglia, base di crème fraîche densa, funghi, cipolle affettate, sale e pepe.

LE FOCACCE

20 MINUTI A 200°C

IMPASTO PER FOCACCIA

Per 2 focacce

500 g di farina tipo 00 (oppure farina T45/ T55)
300 ml di acqua tiepida (30°C)
10 g di lievito di birra fresco oppure 3,5 g di lievito secco istantaneo
10 g di sale fino
1 cucchiaino di zucchero
50 ml di olio extravergine di oliva



PROCEDIMENTO

1. In una ciotola, mescola il lievito fresco con l'acqua tiepida e lo zucchero. Lascia riposare per 10 minuti.
2. In una ciotola capiente, mescola la farina e il sale. Versa il composto di acqua e lievito e aggiungi 40 ml di olio d'oliva.
3. Amalgama fino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso, poi aggiungi i restanti 10 ml di olio d'oliva.
4. Copri con un canovaccio umido e lascia lievitare in un luogo caldo (circa 25°C) per 1 ora e 30 minuti.
5. Stendi delicatamente l'impasto sulla teglia oliata. Con la punta delle dita, crea i classici piccoli incavi su tutta la superficie della focaccia, quindi irrorala generosamente con olio d'oliva.
6. Farcisci la focaccia a piacere e inforna a 220°C per 20 minuti.



LA CLASSICA

Olio d'oliva, rosmarino e fleur de sel.

MEDITERRANEA

Passata di pomodoro, pomodorini, olive nere denocciolate, origano.

CAPRA E MIELE

Crème fraîche, pezzi di formaggio di capra, cipolle caramellate, timo, miele.

I DOLCI GOLOSI



PIZZA BANANA E CIOCCOLATO

Impasto per pizza, crema spalmabile al cioccolato, banane a rondelle.

Cottura : 15 minuti a 220°C.

*Zucchero a velo dopo la cottura.

FLAMMEKUECHE ALLE MELE

Impasto per flammekueche, yogurt bianco, mele tagliate finemente, zucchero di canna.

Cottura : 10 minuti a 220°C.

BISCOTTO GIGANTE

Ingredienti : 180 g di farina, lievito, 120 g di burro morbido, 100 g di zucchero di canna, 1 uovo, 150 g di gocce di cioccolato.

1. Mescola burro, zucchero e uovo.
2. Aggiungi farina, lievito e cioccolato.
3. Forma una palla e posizionala al centro della teglia.

Cottura : 20-25 minuti a 180°C.

IL CONSIGLIO COOKUT :

Sfornalo quando il centro è ancora morbido.



¡BIENVENIDO A LA FAMILIA COOKUT!

Acabas de adoptar La Formidable Bandeja para Pizza y créenos: tu vida en la cocina va a cambiar (¡para mejor, lo prometemos!). En Cookut creemos que cocinar debe ser un placer, no una obligación. Por eso hemos creado la bandeja para pizza perfecta para quienes aman comer y cocinar, pero odian todo lo pesado, complicado de usar o difícil de limpiar.

¿POR QUÉ ES GENIAL?

Antiadherente: Su recubrimiento mineral es tan eficaz que puedes preparar y hornear pizzas, flammekueches o focaccias sin enharinar la bandeja. Nada se pega y, además, se limpia fácilmente.

1. PRIMER USO

Antes de preparar tu primera receta, lava el producto con una esponja suave, un poco de agua tibia y jabón para platos. Enjuaga bien y seca completamente.

2. ADVERTENCIAS

- No usar objetos cortantes: No utilices utensilios de metal para cortar o manipular las porciones. Puedes usar el cortapizza anti-rayado incluido.
- Precaución con el sobrecalentamiento: Calentar el producto vacío por mucho tiempo puede dañarlo. No usar a más de 220°C, no exceder 6 horas de cocción y no usar la función grill.
- Cuidado: ¡está caliente! El aluminio conduce el calor muy bien, incluso hacia las asas. Siempre usa guantes de horno al manipularlo.
- Nunca verter agua o aceite sobre un producto demasiado caliente: Riesgo de salpicaduras y quemaduras.
- Coloca siempre los productos calientes sobre superficies resistentes al calor.
- No usar esponjas abrasivas: El lado verde de la esponja o estropajo de acero, olvídalos. Una esponja suave es suficiente.

3. MANTENIMIENTO

- **Lavado a mano (recomendado).** Evita el lavavajillas para prolongar la vida del producto y proteger su recubrimiento. Basta con agua tibia, un poco de jabón y una esponja suave.
- **Limpieza de fondo ennegrecido o quemado.** Es importante evitar que los alimentos se quemen o ennegrezcan en el fondo por exceso de temperatura o ausencia de una capa de grasa. Si no puedes limpiar el fondo con el método normal, incluso tras remojarlo, te recomendamos: espolvorear

Cocción de chef: ¡No hace falta precalentar! Prepara tu pizza directamente en la bandeja. Gracias a su fundición de aluminio 100 % reciclado, el calor se distribuye rápida y uniformemente. Adiós al centro blando y los bordes quemados. ¡Todo queda crujiente!

Ultra ligera: Se maneja con una sola mano y se guarda fácilmente.

Porciones justas: Gracias a las ranuras guía, todos obtienen la misma porción.

Pizza, flammekueche o focaccia... deja que tu apetito hable, La Formidable Bandeja para Pizza se encarga del resto. Así que, ¡manos a la obra, listos, a cocinar!

bicarbonato, añade un poco de agua y vinagre blanco hasta formar una pasta. Deja actuar y frota con la esponja las zonas ennegrecidas hasta que desaparezcan.

Recubrimiento

Con el tiempo pueden aparecer pequeñas alteraciones o decoloraciones. Esto no afecta el uso normal del producto.

Almacenamiento

Usa las fieltas protectoras de Cookut y evita apilar otros recipientes dentro de La Formidable Bandeja para Pizza para prevenir rayaduras.

4. COMPATIBILIDAD CON HORNO Y FUEGO



CORTAPIZZA FORMIDABLE

1. USO

Usa el cortapizza de madera para evitar rayar el recubrimiento antiadherente. Sigue las ranuras guía de la bandeja para cortar porciones perfectas.

2. MANTENIMIENTO

Lava siempre el cortapizza a mano. No lo metas nunca en el lavavajillas; podría dañarse y perder eficacia. Límpialo con un paño o esponja húmeda y sécalo inmediatamente. No sumerjas el cortapizza en agua.



RECETAS

MASA PARA PIZZA

Para 3 pizzas

500 g de harina tipo 00 (o T45/T55)
300 ml de agua tibia (30°C)
10 g de levadura fresca de panadero o 3,5 g de levadura seca instantánea
10 g de sal fina
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

1. En un bol pequeño, mezcla la levadura fresca con el agua tibia y deja reposar 10 minutos.
2. En un bol grande, mezcla la harina y la sal.
3. Añade la mezcla de agua y levadura junto con el aceite de oliva.
4. Amasa hasta obtener una masa lisa y no pegajosa (añade un poco de harina si es necesario).
5. Cubre con un paño húmedo y deja levar en un lugar cálido (aprox. 25°C) durante 1 hora y 30 minutos.
6. Desgasifica la masa y divídela en 3 porciones. Deja reposar 30 minutos antes de preparar la pizza.

CONSEJO COOKUT:

Una vez lista, puedes preparar la pizza directamente sobre La Formidable Bandeja para Pizza. Estira la masa hasta cubrir toda la superficie de la bandeja antes de añadir los ingredientes que prefieras.



LAS PIZZAS CON BASE DE TOMATE

15 MINUTOS A 220°C



MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva.

REGINA

Salsa de tomate, jamón cocido, champiñones frescos, mozzarella.

NAPOLETANA

Salsa de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI

Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, Parmigiano Reggiano.

VEGETARIANA

Salsa de tomate, pimientos, calabacines, berenjenas, cebolla roja, mozzarella.

ROMANA

Salsa de tomate, mozzarella, tomates frescos, virutas de Parmigiano Reggiano, rúcula.

POLLO BARBACOA

Salsa de tomate, trozos de pollo, cebolla roja, mozzarella, salsa barbacoa.

LAS PIZZAS CON BASE DE CREMA

15 MINUTOS A 220°C



TARTUFATA

Crème fraîche, mozzarella, virutas de trufa, champiñones, jamón crudo.

CABRA Y MIEL

Crème fraîche, queso de cabra, miel, nueces troceadas, mozzarella.

HAWAIANA

Crème fraîche, jamón cocido, mozzarella, trozos de piña.

SALMÓN & ENELDO

Crème fraîche, mozzarella, salmón ahumado (añadido después de hornear), eneldo, ralladura de limón.

RACLETTE

Crème fraîche, patatas cocidas, queso raclette, taquitos de bacon, cebolla.

PERA Y GORGONZOLA

Crème fraîche, mozzarella, peras finas, gorgonzola, nueces.

MORTADELA Y PISTAGHO

Crème fraîche, mortadela, pesto de pistacho, mozzarella, pistachos frescos.

LAS FLAMMEKUECHES

10 MINUTOS A 220°C

MASA PARA FLAMMEKUECHE

Para 4 flammekueches

250 g de harina, 125 ml de agua tibia, 1 cucharada de aceite neutro
1/2 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Mezcla todos los ingredientes de la masa (harina, agua, aceite, sal y levadura)..
2. Amasa hasta obtener una bola lisa y homogénea.
3. Deja reposar durante 30 minutos.



LA GLÁSICA

Base de crème fraîche espesa, bacon ahumado, cebolla en rodajas, sal y pimienta.

FLAMMEKUECHE AL MUNSTER Y COMINO

Base de crème fraîche espesa, bacon ahumado, cebolla en rodajas, sal, pimienta, comino, trozos de queso Munster.

FLAMMEKUECHE VEGETARIANA

Masa hojaldrada, base de crème fraîche espesa, champiñones, cebolla en rodajas, sal y pimienta.

LAS FOCACCIAS

20 MINUTOS A 200°C

MASA PARA FOCACCIA

Para 2 focaccias

500 g de harina tipo 00 (o harina T45/T55)
300 ml de agua tibia (30°C)
10 g de levadura fresca de panadero o 3,5 g de levadura seca instantánea
10 g de sal fina
1 cucharadita de azúcar
50 ml de aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

1. En un bol, mezcla la levadura fresca con el agua tibia y el azúcar. Deja reposar 10 minutos.
2. En un bol grande, mezcla la harina y la sal. Añade la mezcla de agua y levadura y 40 ml de aceite de oliva.
3. Amasa hasta obtener una masa lisa y no pegajosa, luego incorpora los 10 ml restantes de aceite de oliva.
4. Cubre con un paño húmedo y deja levar en un lugar cálido (unos 25°C) durante 1 hora y 30 minutos.
5. Extiende la masa con cuidado sobre una bandeja engrasada. Con las yemas de los dedos, haz los característicos pequeños hoyuelos por toda la superficie y riega generosamente con aceite de oliva.
6. Añade los ingredientes que prefieras y hornea a 220°C durante 20 minutos..



FOCACCIA AL ROMERO

Aceite de oliva, romero y sal en escamas.

LA MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate, tomates cherry, aceitunas negras sin hueso, orégano.

GABRA Y MIEL

Crème fraîche, trozos de queso de cabra, cebolla caramelizada, tomillo, miel.

LOS DULCES GOLOSOS



PIZZA DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

Masa de pizza, crema de chocolate, rodajas de plátano.

Horneado : 15 minutos a 220°C

*Espolvorear azúcar glas después de hornear.

FLAMMEKUECHE DE MANZANA

Masa para flammekueche, yogur natural, manzanas cortadas finamente, azúcar moreno.

Horneado : 10 minutos a 220°C.

GALLETA GIGANTE

Ingredientes : 180 g de harina, levadura, 120 g de mantequilla blanda, 100 g de azúcar moreno, 1 huevo, 150 g de gotas de chocolate.

1. Mezcla la mantequilla, el azúcar y el huevo.
2. Añade la harina, la levadura y el chocolate.
3. Forma una bola y colócala en el centro del molde.

Horneado : 20-25 minutos a 180°C.

CONSEJO COOKUT:

Sácalo del horno cuando el centro todavía esté blando.



WELKOM IN DE COOKUT FAMILIE!

Je hebt zojuist Het Formidabele Pizzabord in gebruik genomen en geloof ons: je leven in de keuken gaat veranderen (ten goede, beloofd!). Bij Cookut vinden we dat koken leuk moet zijn, geen klus. Daarom hebben we het perfecte pizzabord ontworpen voor iedereen die graag eet en kookt, maar een hekel heeft aan zware, ingewikkelde of moeilijk schoon te maken producten.

WAAROM HET GEWELDIG IS ?

Anti-aanbak : De minerale coating is zo effectief dat je pizza's, Flammkuchen of focaccia's kunt bereiden en bakken zonder het bord te bestuiven met bloem. Niets blijft plakken en het is bovendien erg makkelijk schoon te maken.

1. EERSTE GEBRUIK

Was het product voorzichtig met een zachte spons, wat warm water en afwasmiddel voordat je je eerste recept maakt. Spoel goed af en droog volledig.

2. WAARSCHUWINGEN

• Geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen metalen keukengerei om de porties te snijden of te hanteren. Gebruik de bijgeleverde krasvrije pizzasnijder.

• Pas op voor oververhitting: Het langdurig verhitten van een leeg product kan het beschadigen. Niet gebruiken boven 220°C, niet langer dan 6 uur bakken en niet in grillmodus gebruiken.

• Let op: heet! Aluminium geleidt warmte zeer goed, ook naar de handvatten. Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren.

• Nooit water of olie op een te heet product gieten: kans op spatten en brandwonden.

• Plaats een heet product altijd op een hittebestendig oppervlak.

• Geen schurende sponzen: het groene deel van de spons of staalwol? Vergeet het! Een zachte spons is voldoende.

3. ONDERHOUD

• Handwas (aanbevolen).

Vermijd de vaatwasser om de levensduur van het product te verlengen en de coating te beschermen. Warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons zijn voldoende.

• Schoonmaken van aangebakken of verkoold oppervlak.

Voorkom dat voedsel aanbrandt of zwart wordt op de bodem door te hoge temperatuur of gebrek aan vetlaag.

Lukt het niet om de aangebakken plekken met de normale methode te reinigen, zelfs na weken weken,

Chef-kwaliteit : Geen voorverwarmen nodig! Bereid je pizza direct op het bord. Dankzij het 100% gerecycleerde aluminium gietwerk wordt de warmte snel en gelijkmatig verdeeld. Geen zachte binnenkant en geen aangebrande randen meer. Alles wordt lekker knapperig!

Ultra-licht : Je kunt het met één hand hanteren en gemakkelijk opbergen.

Gelijke porties : Dankzij de geleidingsgroeven krijgt iedereen een gelijke portie.

Pizza's, Flammkuchen of focaccia's... laat je culinaire fantasie spreken, Het Formidabele Pizzabord doet de rest.

Dus, aan de slag: klaar, koken!

gebruik dan het volgende: strooi zuiveringszout, voeg een beetje water en witte azijn toe tot een pasta ontstaat. Laat inwerken en wrijf langdurig met een spons over de zwarte plekken tot ze verdwijnen.

Coating

Na verloop van tijd kunnen kleine verkleuringen of veranderingen in de coating optreden. Dit beïnvloedt het normale gebruik niet.

Bewaren

Gebruik de Cookut beschermviltjes en vermijd het stapelen van andere schalen op Het Formidabele Pizzabord om krassen te voorkomen.

4. COMPATIBILITEIT MET OVEN EN VUUR



DE FORMIDABELE PIZZASNIJDER

1. GEBRUIK

Gebruik de houten pizzasnijder om de anti-aanbaklaag te beschermen. Volg de geleidingsgroeven van het bord voor perfect gesneden porties.

2. ONDERHOUD

Was de pizzasnijder altijd met de hand.

Niet in de vaatwasser: dit kan het beschadigen en minder effectief maken.

Reinig met een vochtige doek of spons en droog direct.

Dompel de pizzasnijder nooit onder in water.



KOOKRECEPTEN

PIZZADEEG

Voor 3 pizza's

500 g bloem type 00 (of T45/T55)
300 ml lauw water (30°C)
10 g verse bakkersgist of 3,5 g instant droge gist
10 g fijn zout
2 eetlepels extra vierge olijfolie



BEREIDING

1. Meng in een klein kommetje de verse gist met het lauwe water en laat 10 minuten rusten.

2. Meng in een grote kom de bloem en het zout.

3. Voeg het gist-watmengsel en de olijfolie toe.

4. Kneed tot een glad en niet-plakkerig deeg (voeg indien nodig wat extra bloem toe).

5. Dek af met een vochtige doek en laat rijzen op een warme plek (ca. 25°C) gedurende 1 uur en 30 minuten.

6. Druk het deeg voorzichtig plat, verdeel het in 3 porties en laat 30 minuten rusten voordat je de pizza maakt.

COOKUT-TIP :

Als het deeg klaar is, kun je de pizza direct op Het Formidabele Pizzabord bereiden. Rol het deeg uit tot het de hele oppervlakte van het bord bedekt voordat je de ingrediënten toevoegt.



PIZZA'S OP TOMATENBASIS

15 MINUTEN OP 220°C

MARGHERITA

Tomatensaus, mozzarella, verse basilicum, olijfolie.

REGINA

Tomatensaus, gekookte ham, verse champignons, mozzarella.

NAPOLITANA

Tomatensaus, ansjovis, kappertjes, zwarte olijven, mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, geitenkaas, Parmigiano Reggiano.

VEGETARIANA

Tomatensaus, paprika, courgette, aubergine, rode ui, mozzarella.

ROMANA

Tomatensaus, mozzarella, verse tomaten, Parmigiano Reggiano schaafsel, rucola.

KIP BARBECUE

Tomatensaus, stukjes kip, rode ui, mozzarella, barbecuesaus.



PIZZA'S OP GRÈMEBASIS

15 MINUTEN OP 220°C



TARTUFATA

Crème fraîche, mozzarella, truffelstukjes, champignons, rauwe ham.

GEIT & HONING

Crème fraîche, geitenkaas, honing, gehakte walnoten, mozzarella.

HAWAÏ

Crème fraîche, gekookte ham, mozzarella, stukjes ananas.

ZALM

Crème fraîche, mozzarella, gerookte zalm (toevoegen na het bakken), dille, citroenrasp.

RACLETTE

Crème fraîche, gekookte aardappelen, raclettekaas, spekreepjes, ui.

PEER & GORGONZOLA

Crème fraîche, mozzarella, dunne plakjes peer, gorgonzola, walnoten.

MORTADELLA & PISTACHE

Crème fraîche, mortadella, pistachepesto, mozzarella, verse pistachenoten.

FLAMMKUCHEN

10 MINUTEN OP 220°C

FLAMMKUCHEN-DEEG

Voor 4 flammkuchen
250 g bloem
125 ml lauw water
1 eetlepel neutrale olie
1/2 theelepel zout

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg (bloem, water, olie, zout en gist).
2. Kneed tot vier gladde en homogene deegballen.
3. Laat 30 minuten rusten.



KLASSIEK

Dikke crème fraîche, gerookte spek, gesneden ui, zout en peper.

FLAMMEKUEGHE MET MUNSTER EN KOMIJN

Dikke crème fraîche, gerookt spek, gesneden ui, zout, peper, komijn, stukjes Munsterkaas.

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

Bladerdeeg, dikke crème fraîche, champignons, gesneden ui, zout en peper.

FOGACCIAS

20 MINUTEN OP 200°C

FOGACCIA-DEEG

Voor 2 focaccia's
500 g bloem type 00 (of T45/T55)
300 ml lauw water (30°C)
10 g verse bakkersgist
of 3,5 g instant droge gist
10 g fijn zout
1 theelepel suiker
50 ml extra vierge olijfolie

BEREIDING

1. Meng in een kom de verse gist met het lauwe water en suiker. Laat 10 minuten rusten.
2. Meng in een grote kom de bloem en het zout. Voeg het water-gistmengsel en 40 ml olijfolie toe.
3. Kneed tot een glad en niet-plakkerig deeg. Voeg daarna de resterende 10 ml olijfolie toe.
4. Dek af met een vochtige doek en laat rijzen op een warme plek (ca. 25°C) gedurende 1 uur en 30 minuten.
5. Rol het deeg voorzichtig uit op een ingevette bakplaat. Maak met je vingers de kenmerkende kuiltjes over het hele oppervlak en giet er royaal olijfolie overheen.
6. Voeg de gewenste toppings toe en bak 20 minuten op 220°C.



ROZEMARIJN FOGACCIA

Olijfolie, rozemarijn en zeezout.

MEDITERRANE

Tomatensaus, cherrytomaten, ontpitte zwarte olijven, oregano.

GEIT & HONING

Crème fraîche, stukjes geitenkaas, gekarameliseerde ui, tijm, honing.

ZOETE LEKKERNIEN



BANAAN & CHOCOLADE PIZZA

Pizzadeeg, chocoladepasta, plakjes banaan.

Baktijd : 15 minuten op 220°C.

*Bestrooi met poedersuiker na het bakken.

APPEL FLAMMKUCHE

Flammkuchen-deeg, witte yoghurt, dun gesneden appels, bruine suiker.

Baktijd : 110 minuten op 220°C.

GROTE KOEK

Ingrediënten : 180 g bloem, bakpoeder, 120 g zachte boter, 100 g bruine suiker, 1 ei, 150 g chocoladegruppels.

1. Meng de boter, suiker en het ei.
 2. Voeg de bloem, bakpoeder en chocolade toe.
 3. Vorm een platte bal en leg deze in het midden van de bakplaat.
- Baktijd** : 20-25 minuten op 180°C.

Cookut-tip :

Haal de koek uit de oven als het midden nog zacht is.



Cookut & Co

Le site officiel des recettes Cookut

Accède gratuitement à **des milliers de recettes et tutos**

- (EN)** Earn vouchers by **publishing your recipes**
 - Free access to **hundreds of recipes and tutorials**
- (IT)** Vincete dei buoni **postando le vostre ricette**
 - Accedi a centinaia **di ricette e tutorial**
- (ES)** Gana vales publicando tus recetas
 - Acceda a cientos **de recetas y tutoriales gratuitos**
- (DE)** **Veröffentliche deine Rezepte** und gewinne Einkaufsgutscheine damit
 - Greife auf Hunderte **von Rezepten und Tutorials zu**
- (NL)** Win waardebonnen door uw **recepten te posten**
 - Gratis toegang tot honderden **recepten en handleidingen.**

www.cookutandco.com

Si le produit ne vous donne pas satisfaction, veuillez contacter notre service après-vente.

If you are not satisfied with the product, please contact our after-sales service.

Se il prodotto non dovesse soddisfarla, la preghiamo di contattare il nostro servizio post-vendita.

Si el producto no es de su entera satisfacción, le rogamos que se ponga en contacto con nuestro servicio posventa.

Sollten Sie mit dem Produkt nicht zufrieden sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Mocht u niet tevreden zijn met het product, neem dan contact op met onze klantenservice.

www.cookut.com

hello@cookut.com