

STOCKLI



PizzaGrill Special - Auf den Spuren neuer Genüsse
PizzaGrill Spécial - Pour de nouveaux plaisirs gustatifs



PIZZA ITALIANA



Einmal der eigene Pizzaiolo sein und nach Herzenslust den Teig belegen.

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen. Teig in Pfännchen legen und zurecht drücken, so dass der Teig bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce darauf verstreichen und mit den Lieblingszutaten belegen.

In den vorgeheizten (Ober- und Unterhitze) Stöckli PizzaGrill schieben und einige Minute warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Für eine regelmässige Bräunung der Mini-Pizzas, die Pizza drehen oder Pfännchen vertauschen.

Ideen zum Belegen

Parmesan oder Sbrinz, Gorgonzola, Mozzarella, Salami, Rohschinken oder Schinken, Champignons, Peperoni, Aubergine, Cherry-Tomaten halbiert, Rucola, Sardellen, Thon, Oliven, Kapern, Baby-Spinat, Ananas, Knoblauch, Oregano, Basilikumblätter gehackt, Pfeffer, Pizzaöl und Vieles mehr...

Immer hausgemacht.

Einzigartig. Das schmeckt!



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Zutaten

Hefe-, Pizza-, oder Flammkuchenteig

Crème fraîche

Zwiebeln gehackt

Speck in kleine Würfel geschnitten

Salz und Pfeffer

Kümmel (nach Belieben)

Zubereitung

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Jedes Pfännchen mit 1-2 EL Crème fraîche bestreichen.

Salzen und pfeffern. Mit den gehackten Zwiebeln und dem gewürfelten Speck bestreuen.

Nach Belieben mit Kümmel würzen.

Backzeit 8–10 Minuten

Den Flammkuchen im Pfännchen während der Backzeit nach Bräunungsgrad drehen bzw. anders positionieren.

APFELKUCHEN

Alternativ: Zwetschgen, Aprikosen, etc.

Zutaten

Hefe-, Pizza-, oder Kuchenteig

Crème fraîche

Äpfel in dünne Scheiben geschnitten (Sorte Boskop)

Rosinen, Zucker und Zimt, Butter

Zubereitung

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Jedes Pfännchen mit 1-2 EL Crème fraîche bestreichen. Mit den Apfelscheiben belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Rosinen darauf und zum Schluss mit Butterflocken belegen.

Backzeit 8–10 Minuten

Den Apfelkuchen im Pfännchen während der Backzeit anders positionieren, damit er von allen Seiten gleichmässig bräunt.



TORTILLAS

nur mit PizzaGrill Party

Zutaten (ca. 6–8 Stück)

175 g Weizenmehl

1 TL Salz

100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung Tortillas

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser dazu giessen und den Teig am besten mit den Händen kneten, bis ein elastischer, nicht klebriger Teig entsteht. Diesen mindestens 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Den Teig in ca. 6-8 gleichmässige Portionen teilen. Die runden, dünnen Fladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eventuell mit den Händen ein bisschen ziehen.

Sofort auf die Crêpeplatte legen und backen, bis die typischen schwarz-braunen Flecken entstehen. Erste Seite backen, anschliessend wenden und die zweite Seite fertig backen. Wirft der Teig zu grosse Blasen, drückt man ihn mit einer Gabel auf die Crêpeplatte. Auf vorgeheizte Teller legen und mit Zutaten füllen. Viva Mexico!

Füllung

Hackfleischsauce, Salat, Hüttenkäse, Rote-Bohnen-Sauce, Crème fraîche, Gouda, Peperoni, Maiskörner, feingeschnittenes Ratatouille, Chili-Sauce, gebratene Pouletstückchen – oder was der Gaumen begehrt.

CRÊPES SCHLEMMEREIEN

nur mit PizzaGrill Party oder for8 mit Crêpeplatte

Zutaten

150 g Mehl

3 Eier

1 Tasse Milch

½ TL Salz

3 EL Butter, zerlassen und abgekühlt oder Öl

¼ Tasse Wasser

Zubereitung

Mehl und Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach Milch, Wasser und Salz hinzugeben. Die zerlassene Butter darunter mischen. Der Teig soll die Konsistenz von flüssigem Rahm (Sahne) haben; ist er zu dick, ein wenig kaltes Wasser hinzugeben. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

PizzaGrill Party:

ca. 12 Crêpes

PizzaGrill for8:

ca. 20-25 Mini-Crêpes



Crêpes für Gesundheitsbewusste

Zum Beispiel mit gehackten, gedämpften Champignons und Lauch füllen oder mit Blattspinat, Spargeln, Crevetten, Quarkcrème, Tomatenragout oder einfach mit Käse bestreuen.

Crêpes für Schlemmer

Mit rassig gewürztem Hackfleisch, gebratenen Speckstreifen oder geschnetzeltem Fleisch mit einer feinen Sauce füllen.

Für süsse Füllungen

Für süsse Füllungen verwenden wir praktisch jede Konfitüre, Früchte in kleinen Stücken, Glace. Für Erwachsene als Krönung ein paar Tropfen feinen Likör.

Beim Kauf einer Crêpeplatte zum PizzaGrill for8 finden Sie im Rezeptbüchlein weitere tolle Rezepte zu Crêpes, Blinis, Pfannkuchen oder Rösti.

PIZZA ITALIANA



our une fois, être un véritable pizzaiolo et garnir la pâte selon son propre goût.

Découper la pâte à la dimension de la poêle avec le découpeur de pâte fourni. Déposer la pâte dans les poêles et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et garnir avec les ingrédients favoris. Mettre les poêles dans le PizzaGrill Stöckli préchauffé (chaleur supérieure et inférieure!) et attendre quelques minutes que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêles.

Possibilités de garniture

Parmesan ou Sbrinz, Gorgonzola, Mozzarella, Salami, jambon cru ou jambon, Champignons, Poivrons, Aubergine, Tomates cerises coupées en deux, Epinards nains, Rucola, Anchois, Thon, Olives, Câpres, Ananas, Ail, Origan, feuilles de basilic hachées, Poivre, Huile à pizza et plus...

Toujours du fait maison.
Absolument unique.



FLAMMEKUECHE ALSACIENNE

Ingrédients

Pâte au levain, à pizza ou pour tarte flambee

Crème fraîche

Oignons hachés

Lardons fumés

Sel et poivre

Cumin (selon votre goût)

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon. Saler et poivrer. Garnir d'oignons hachés et de lardons. Selon votre goût, parsemer de cumin.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la flammekueche de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.



TARTELETTE AUX POMMES

alternative: tartelette aux quetsches, abricots, etc.

Ingrédients

Pâte au levain, à pizza ou à gâteau

Crème fraîche, Pommes en tranches fines (Boskoop)

Raisins secs, Sucre et cannelle, Beurre

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon. Garnir de tranches de pomme. Parsemer de sucre et de cannelle. Ajouter quelques raisins et pour finir quelques noisettes de beurre.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la tartelette aux pommes de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.

TORTILLAS

seulement avec PizzaGrill Party

ingrédients (6 à 8 galettes)

175 g de farine de blé

1 c. c. de sel

100 ml d'eau tiède

Tortilla, préparation

Verser la farine et le sel dans un saladier, ajouter l'eau et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à obtention d'une masse élastique et non collante. Recouvrir la pâte et la laisser reposer. On peut parfaitement la préparer une ½ journée à l'avance. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Étaler des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine; éventuellement étirer un peu à la main. Puis mettre les galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des typiques taches brunnoir. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté. Si des bulles trop importantes apparaissent, on peut les écraser avec une fourchette sur la plaque à crêpes. Déposer les galettes sur des assiettes préchauffées et les remplir avec la garniture. Viva Mexico!

Garniture, préparation

Sauce de viande hachée, salade, fromage frais, sauce aux haricots rouges, crème fraîche, gouda, poivrons, grains de maïs, ratatouille coupée fine, sauce au chili, morceaux de poulet rôti ou tout autre délice pour le palais.

CRÊPES GOURMANDES

seulement avec PizzaGrill Party ou for8 plaque à crêpes

Ingrédients

150 g de farine

3 oeufs

1 tasse de lait

½ c. c. de sel

3 c. s. de beurre, fondu et refroidi ou huile

¼ de tasse d'eau

Préparation

Dans une terrine, mélanger la farine et les oeufs, incorporer petit à petit le lait, l'eau et le sel. Ajouter le beurre fondu. La pâte doit avoir la consistance de la crème liquide; si elle est trop épaisse, ajouter de l'eau froide, à raison d'une cuillère à café à la fois. Laisser reposer la pâte pendant une heure.

PizzaGrill Party:

env. 12 Crêpes

PizzaGrill for8:

env. 20-25 Mini-Crêpes





Crêpes pour une bonne santé

Les farcir, par exemple, avec des champignons hachés et étuvés, ou avec des épinards en branches émincés, des asperges, des crevettes, du séré, des morceaux de tomates étuvées ou simplement parsemées de fromage râpé.

Des crêpes pour ripailleurs

Farcir les crêpes avec de la viande hachée bien épicée, ou avec des tranches de lard, de foie rôti, de la viande émincée, éventuellement avec une bonne sauce.

Garnitures sucrées

Pour les garnitures sucrées, nous employons pratiquement toutes les sortes de confiture, des fruits en petits morceaux, avec ou sans sucre, de la glace et, comme couronnement pour les adultes, quelques gouttes d'une fine liqueur.

Avec l'achat d'une plaque à crêpes pour le PizzaGrill for8, vous recevez un livret de recettes pour préparer de délicieuses crêpes, d'excellents blinis ou röstis.

MINI-PIZZA TRÄUME

MINI-PIZZA DE RÊVE

for8 PizzaGrill

Minipizzas, Raclette, Grillieren*
mini-pizzas, raclettes, grillades*

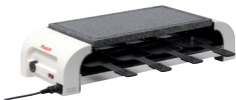
DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



for8 Hot'Stone PizzaGrill

Minipizzas, Raclette, Grillieren*
mini-pizzas, raclettes, grillades*

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



Party Hot'Stone PizzaGrill

Minipizzas, Raclette, Grillieren
mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY GERALD BRANDSTÄTTER



Party PizzaGrill

Minipizzas, Raclette, Crêpe, Tortillas, Grillieren
mini-pizzas, raclettes, crêpes, tortillas, grillades

DESIGN BY GERALD BRANDSTÄTTER



*als Zubehör für Crêpes: Crêpeplatte inkl. Wender und Schöpflöffel

*comme accessoire pour crêpes: Plaque à crêpes incl. louche et inverseurs

FourFour PizzaGrill Basisgerät
Minipizzas, Raclette, Grillieren
mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



FourFour PizzaGrill Set
Minipizzas, Raclette, Grillieren
mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH

FourFour PizzaGrill Endgerät
Minipizzas, Raclette, Grillieren
mini-pizzas, raclettes, grillades

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



Weitere Stöckli Produkte aus unserem Sortiment finden Sie unter
Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous

www.stockliproducts.com

DAS PERFEKTE ZUBEHÖR LES ACCESSOIRES PARFAITS



PizzaGrill Tonpfännchen-Set
Poêlons pizza en céramique
Tonpfännchen inkl. Halter, Silikonauflagen
poêlons, supports, poses en silicone



Dünstglocke
Gloche vapeur



Silikonunterlage zu PizzaGrill
Base en silicone pour PizzaGrill



Zusatzpfännchen XXL
Poêlons pour grill à pizza XXL
extra hoch, 2 Stk., hauts, 2 pcs.



PizzaGrill Pfännchen-Set
Poêlons et supports PizzaGrill



Crêpeplatte zu for8
Plaque à crêpes pour for8
inkl. Wender und Schöpflöffel
incl. louche et inverseurs



Schweizer Familientradition seit 1874.
Une tradition familiale suisse depuis 1874.



A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

11282 / 04.15 / 19'000