

PIERRE RÉFRACTAIRE

8 recettes à réaliser
au four avec
l'accessoire STONE

 smeg



STONE *Pierre réfractaire*

Idéale pour obtenir des produits avec la **saveur** et le **croquant** typiques de la cuisson dans un four à bois. Peut être utilisée pour cuire de la pizza, du pain, de la fougasse et d'autres recettes telles que le poisson en papillote ou les biscuits.



La pierre doit être **placée dans le four avant le préchauffage** et utilisée avec la fonction STONE dédiée ou la fonction Chaleur Tournante.



Facile



30 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 150 g de farine de pois chiches
- 450 ml d'eau
- 25 ml d'huile
- 5 g de sel

CRÊPE AUX POIS CHICHES

Préparation

Préchauffer le four avec la pierre **STONE** à l'intérieur. Verser la farine de pois chiches dans le mixeur et ajouter progressivement l'eau à température ambiante jusqu'à ce que le mélange soit liquide et homogène. Placer la pâte dans un récipient, la couvrir d'un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 à 10 heures.

Une fois le temps écoulé, retirer la mousse de la surface avec un écumeur et remuer. Ajouter l'huile et le sel à la pâte et mélanger à nouveau.

Huiler un plat en aluminium de 28 cm de diamètre et y verser le mélange en lissant la surface à l'aide d'une fourchette. Placer le plat sur la pierre **STONE** et enfourner.

Cuisson

240°C :

- 7 minutes sur la pierre
- 7 minutes sur le gril au 3^e niveau de cuisson





Difficile



Levage : 24 h
Préparation et
cuisson : 1 h



4 personnes

Ingrédients

Première pâte (biga) :

- 75 g de farine
- 175 g de farine manitoba
- 6 g de levure de bière fraîche
- 175 ml d'eau

Deuxième pâte :

- 500 g de farine manitoba
- 250 ml d'eau
- 10 g de levure de bière
- 15 ml d'huile
- 10 g de sel

PAIN RUSTIQUE

Préparation

Préparer la première pâte (la biga) en dissolvant la levure dans l'eau et en l'ajoutant aux farines mélangées. Bien pétrir le tout, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, préparer la deuxième pâte en combinant la farine, l'eau, la levure et l'huile pour former une pâte, puis ajouter la biga préparée précédemment et les pétrir ensemble. Lorsque la pâte prend une consistance lisse et uniforme, ajouter le sel et continuer à pétrir pendant 5 minutes supplémentaires. Laisser la pâte reposer pendant environ 1 heure et demie. Ensuite, pétrir de nouveau la pâte, puis façonner le pain rond et faire deux entailles sur sa surface. Laisser lever la pâte pendant 30 minutes supplémentaires. Pendant ce temps, préchauffer le four avec la pierre **STONE** à l'intérieur. Lorsqu'il est chaud, faire cuire le pain sur la pierre **STONE** en le saupoudrant d'un voile de farine.

Cuisson

200°C - 25 minutes





Difficile



4 heures



5 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 140 ml d'eau
- 7 g de levure
- 4 g de sel
- Semoule fine de blé dur
- Huile

GRESSINS FINS

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau, verser dans la farine et commencer à pétrir la pâte. Ajouter le sel avant que l'eau ne soit totalement absorbée et continuer à pétrir pendant 5 minutes. Couvrir la pâte avec un torchon humide (ou du film alimentaire) et la laisser lever pendant environ 2 heures.

Une fois la pâte levée, prendre la pâte et former des bandes fines et allongées, puis laisser lever encore 45 minutes. Une fois ce temps écoulé, préchauffer le four avec la pierre *STONE* à l'intérieur. Verser un filet d'huile sur les gressins et les passer dans la semoule fine de blé dur.

Les disposer ensuite sur la pierre chaude recouverte de papier sulfurisé et enfourner.

Cuisson

190°C - 15 minutes





Moyen



45 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 450 g de farine
- 250 ml d'eau
- 2 g de levure
- 10 g de sel

Pour l'assaisonnement :

- Huile, sel et romarin

SCHIACCIATINA

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau et verser dans la farine. Commencer à pétrir pour obtenir une pâte, en ajoutant le sel avant que l'eau ne soit complètement absorbée. Pétrir vigoureusement pendant au moins 5 minutes. Préchauffer le four avec la pierre **STONE** à l'intérieur. Ensuite, étaler une fine couche de pâte et piquer avec une fourchette.

Huiler la surface, saupoudrer de sel marin et de romarin, puis placer sur la pierre **STONE** et enfourner.

Cuisson

240°C - 4/5 minutes





Moyen



45 minutes



3 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 150 ml d'eau
- 8 g de levure
- 3 g de sel

PAIN PITA

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau, verser dans la farine et commencer à pétrir la pâte. Ajouter le sel avant que l'eau ne soit totalement absorbée et continuer à pétrir pendant 5 minutes. Une fois que la pâte est ferme, préchauffer le four avec la pierre *STONE* à l'intérieur. Donner une forme ronde au pain et enfourner.

Cuisson

220°C - 8 minutes





Moyen



Levage : 8 heures (environ)
Préparation et cuisson :
35 minutes



2 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 450 g de farine
- 250 ml d'eau
- 2 g de levure
- Sel

Pour la garniture :

- 250 g de mozzarella
- 200 g de tomates pelées
- 2 feuilles de basilic
- Sel et huile

PIZZA NAPOLITAINE

Préparation

Préparation de la pâte :

Dissoudre la levure dans l'eau, verser dans la farine et commencer à pétrir la pâte. Ajouter le sel avant que l'eau ne soit totalement absorbée et pétrir vigoureusement pendant 10 minutes. Couvrir la pâte avec un torchon humide (ou du film alimentaire) et la laisser lever pendant au moins 2 heures. Ensuite, prendre la pâte et la diviser en deux boules. Laisser reposer 4 à 6 heures de plus.

Préparation de la garniture :

Mixer les tomates pelées avec du sel et de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser reposer pendant que la pâte à pizza lève. Ensuite, couper la mozzarella en cubes. Une fois le temps de levage terminé, préchauffer le four avec la pierre STONE à l'intérieur. Puis, étaler les boules de pâte avec un rouleau à pâtisserie, ajouter un filet d'huile, la sauce tomate et garnir avec la mozzarella et une feuille de basilic. Disposer sur la pierre STONE et enfourner.

Cuisson

260°C - 7 minutes





Facile



25 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de sel
- 125 g de saindoux (ou 100 ml d'huile)
- 170 ml d'eau

PIADINA

Préparation

Mélanger la farine, le sel et le saindoux fondu (ou l'huile) dans un bol. Commencer à pétrir la pâte en ajoutant l'eau en 3 fois pour obtenir un mélange ferme et compact. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer pendant 30 minutes.

Ensuite, préchauffer le four avec la pierre STONE à l'intérieur. Diviser la pâte en quatre parts égales et les étaler avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3/4 mm. Disposer sur la pierre STONE et retourner chaque piadina à mi-cuisson.

Cuisson

160°C - 6 minutes





Facile



40 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 110 g de sucre
- 250 g de farine
- 130 g de farine de maïs type Fumetto
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- Une demi-gousse de vanille
- Zeste d'un citron

BISCUITS AU MAÏS

Préparation

Fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit blanc et mousseux. Ajouter la vanille, le zeste de citron, les œufs et progressivement les farines mélangées et tamisées.

Après avoir obtenu une pâte à biscuits homogène, à l'aide d'une poche à douille striée et créer les biscuits en forme circulaire sur du papier sulfurisé.

Ensuite, les placer au congélateur pendant au moins 24 heures. Une fois le temps nécessaire écoulé, préchauffer le four avec la pierre **STONE** à l'intérieur et, une fois chaud, enfourner les biscuits sur la pierre.

Cuisson

170°C - 11 minutes



smeg.fr

