



STAUB Moule Multifonctions STAUB Loaf Pan

*Le goût de l'excellence !**



* Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE



DE

NL

IT

ES

RU

CN

Moule Multifonctions

De la cuisine à la table

Multi-Purpose Loaf Pan

From oven-to-table



Cuisson avec ou sans couvercle

Cook with or without lid

**Fonction plateau du couvercle
pour le service**

Lid also acts as serving dish

**Ensemble pratique
pour la conservation**

Easy to store set



DE Multifunktions-Backform
Von der Küche auf den Tisch

Zubereitung mit oder ohne
Deckel

Deckel als Servierplatte
verwendbar

Praktisch zum Aufbewahren

ES Molde multifunción
De la cocina a la mesa

Cocción con o sin tapadera

Tapadera con función
de fuente

Buena conservación
de los alimentos

NL Multifunctionele Bakvorm
Van de Keuken tot op Tafel

Bakken met of zonder deksel

Het deksel kan dienstdoen
als dienschotel

Praktisch geheel om te
bewaren

RU Многофункциональная
С плиты на стол

Приготовление с крышкой
или без крышки

Использование крышки для
сервировки блюд

Практичный набор для
хранения пищи

IT Stampo multifunzionale
Dalla cucina alla tavola

Cottura con o senza
coperchio

Il coperchio può essere
utilizzato come piatto di
portata

Pratico anche per
conservare i cibi

中文 多功能模具
从厨房到餐桌

使用顶盖或单独使用

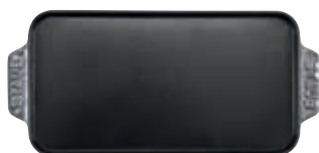
用餐时顶盖可作为餐盘使用

方便储藏

MADE IN
FRANCE



Recevoir la famille et les amis fait partie des plaisirs de la vie



1

Manipulation facile
grâce aux anses

Comfortable
handles



2

Intérieur émaillé
noir mat durable

Durable black matte
enameled interior



3

Résistant
aux rayures

Scratch
resistant

Le Moule Multifonctions STAUB vous permet de rassembler vos proches autour de succulents repas préparés à l'avance. Pain fait maison, cakes salés, cakes sucrés...ce moule multifonctions ouvre un nouveau chapitre dans votre livre de recettes.

Pourquoi multifonctions ?

Son couvercle sert en début ou en fin de cuisson à couvrir votre préparation pour mieux gérer la coloration et son côté croustillant.

Il se transforme également en plat de service. Grâce à sa surface anti-rayures, découpez directement dessus et servez vos convives.

Une fois le couvercle posé sur le moule, vous disposez d'une boîte idéale pour la conservation de votre plat au réfrigérateur.

1. Manipulation facile grâce aux poignées intégrées
2. Intérieur émaillé noir mat à l'entretien facile
3. Résistant aux rayures

Retrouvez les conseils d'entretien en consultant notre site internet www.staub.fr

Dimensions :

Intérieur: 23 x 11,5 x 7 cm – 9" x 4 ½" x 2 ¾"

Extérieur: 28,3 x 12,2 x 7,4 cm – 11 ¼" x 4 ¾" x 2 ¼"

Contenance: 1,56 L / 1 ½ Qt

Poids moule: 1,9 Kg / 4,2 lbs

Poids couvercle: 1,1 Kg / 2,4 lbs



Entertaining friends and family is one of life's great pleasures

The new STAUB Multi-Purpose Loaf Pan allows you to bring the family together to enjoy great meals prepared in advance. From home-made bread and savoury loaves to sponge cakes, this multi-purpose loaf pan opens up a whole new chapter in your recipe book.

Why is it multi-purpose?

At the beginning or end of cooking, its lid covers your dish to help you control the cooking speed and crust.

It can also be used as a serving tray. Thanks to its scratch-resistant surface, you can cut directly onto it and serve your guests.

Once the lid is placed on the loaf pan, you have an ideal storage container for keeping your dish in the fridge.

1. Easy to use thanks to integrated handles
2. Black matt enamel interior for easy maintenance
3. Scratch-resistant

You can find advice on how to care for your loaf pan on our website www.staub.fr

Dimensions:

Internal: 23 x 11.5 x 7 cm – 9" x 4 ½" x 2 ¾"

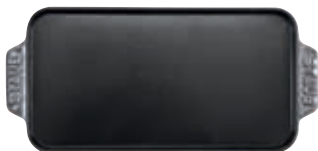
External: 28.3 x 12.2 x 7.4 cm – 11 ¼" x 4 ¾" x 2 ¼"

Capacity: 1.56 L / 1 ½ qt

Loaf pan weight: 1.9 kg / 4.2 lbs

Lid weight: 1.1 kg / 2.4 lbs





DE

Worin besteht die Multifunktion?

Der Deckel der Form dient zu Beginn oder am Ende des Backvorgangs zum Abdecken des Garguts. Damit regulieren Sie Bräunung und Krustenbildung. Der Deckel lässt sich aber auch als Servierplatte nutzen. Dank seiner kratzfesten Beschichtung können Sie direkt darauf schneiden und Ihren Gästen das Gericht servieren. Und wenn Sie den Deckel wieder auf die Form setzen, haben Sie einen idealen Behälter, in dem Sie Ihr Gericht im Kühlschrank aufbewahren können.

1. Einfache Handhabung dank fest angebrachter Griffe
2. Schwarz emaillierte, matte und pflegeleichte Innenseite
3. Kratzfest

Pflegehinweise finden Sie auf unserer Website www.staub.fr

Maße:

Innen: 23 x 11,5 x 7 cm – 9" x 4 ½" x 2 ¾"

Außen: 28,3 x 12,2 x 7,4 cm – 11" x 4 ¾" x 2 ¾"

Fassungsvermögen: 1,56 l / 1 ½ Qt

Gewicht der Form: 1,9 kg / 4,2 lbs

Gewicht des Deckels: 1,1 kg / 2,4 lbs

NL

Waarom multifunctioneel?

Het deksel zorgt er bij het begin en aan het eind van het bakproces voor dat uw bereiding een mooie kleur krijgt en krokant wordt.

Het kan ook gebruikt worden als opdienschotel. Dankzij de krasbestendige laag kan u uw bereiding er onmiddellijk op versnijden en uw gasten bedienen.

Eens het deksel op de vorm is geplaatst, beschikt u over de ideale doos om uw bereiding in de koelkast te bewaren.

1. Eenvoudig te gebruiken dankzij de geïntegreerde handvaten
2. De geëmailleerde mat zwarte binnenkant is gemakkelijk in onderhoud
3. Krasbestendig

De onderhoudsvorschriften vindt u terug op onze website www.staub.fr

Afmetingen:

Binnenkant: 23 x 11,5 x 7 cm – 9" x 4 ½" x 2 ¾"

Buitenkant: 28,3 x 12,2 x 7,4 cm – 11" x 4 ¾" x 2 ¾"

Inhoud: 1,56 L / 1 ½ Qt

Gewicht bakvorm: 1,9 Kg / 4,2 lbs

Gewicht deksel: 1,1 Kg / 2,4 lbs

IT

Perché multifunzionale?

Il coperchio serve all'inizio o a fine cottura per coprire il piatto per ottenere meglio meglio doratura o croccantezza.

Si trasforma inoltre in piatto di portata. Grazie alla superficie resistente al graffio, potete affettare direttamente il sul piatto e servire in tavola.

Appoggiando il coperchio sullo stampo si ottiene un contenitore ideale per la conservazione della preparazione in frigorifero.

1. Facile da maneggiare grazie ai manici integrati
2. Interno smaltato, nero opaco, di facile manutenzione
3. Anti-graffio

Per maggiori consigli sulla manutenzione del prodotto consultate il nostro sito internet www.staub.fr

Dimensioni:

Interno: 23 x 11,5 x 7 cm – 9" x 4 ½" x 2 ¾"

Esterno: 28,3 x 12,2 x 7,4 cm – 11" x 4 ¾" x 2 ¾"

Capacità: 1,56 L / 1 ½ Qt

Peso dello stampo: 1,9 Kg / 4,2 lbs

Peso del coperchio: 1,1 Kg / 2,4 lbs



1

Manipulation facile
grâce aux anses

Comfortable
handles



2

Intérieur émaillé
noir mat durable

Durable black matte
enameled interior



3

Résistant
aux rayures

Scratch
resistant

ES

¿Por qué multifunción?

Porque podrás utilizar la tapadera tanto al principio como al final de la cocción para garantizar que tu plato está tan crujiente como deseas y que su color es el adecuado. También se transforma en fuente. Gracias a su superficie antiarañazos, podrás cortar directamente desde el molde y servir a los comensales. Además, gracias a la tapadera dispondrás de un envase perfecto para la conservación del plato en el frigorífico.

1. Fácil manipulación gracias a las asas integradas
2. Interior esmaltado en color negro mate de fácil mantenimiento
3. Resistente a los arañazos

Para obtener más consejos de mantenimiento, consulta nuestra página web: www.staub.fr

Dimensiones:

Interior: 223 x 11,5 x 7 cm – 9" x 4 1/2" x 2 3/4"

Exterior: 28,3 x 12,2 x 7,4 cm – 11 1/4" x 4 3/4" x 2 3/4"

Capacidad: 1,56 l / 1 1/2 Qt

Peso del molde: 1,9 kg / 4,2 lbs

Peso de la tapadera: 1,1 kg / 2,4 lbs

RU

Почему многофункциональная?

Вы можете использовать крышку в начале или в конце приготовления для получения необходимой вам степени выпекания. Вы также можете использовать крышку для подачи приготовленного блюда. Благодаря специально защищенной от появления царапин поверхности вы можете нарезать порции прямо на крышке и сервировать вашим гостям. Накрытое крышкой блюдо прекрасно хранится в холодильнике.

1. Посуда легка в использовании благодаря вмонтированным ручкам
2. Внутренняя эмалированная черная матовая поверхность делает уход за посудой легким
3. Поверхность защищена от появления царапин

Найдите советы по уходу за посудой на нашем сайте www.staub.fr

Размеры:

Внутри: 23 x 11,5 x 7 см – 9" x 4 1/2" x 2 3/4"

Снаружи: 28,3 x 12,2 x 7,4 см – 11 1/4" x 4 3/4" x 2 3/4" см

Емкость: 1,56 л / 1 1/2 Qt

Вес посуды: 1,9 кг / 4,2 lbs

Вес крышки: 1,1 кг / 2,4 lbs

CN

多种用途

在烹调开始前或结束后使用顶盖盖住食物，可以保持其颜色和松脆度。顶盖也可作为餐盘使用。抗划痕表面，可以直接在上面分割食物。盖上顶盖，可作为保鲜盒存放于冰箱内。

1. 一体成型手柄，易于操纵
2. 内侧亚光黑色搪瓷，易于保养
3. 耐划痕 表面

查找保养窍门，请访问我们的网站
www.staub.fr

尺寸:

内侧: 23 x 11.5 x 7 厘米 9" x 4 1/2" x 2 3/4" (英寸)

外侧: 28.3 x 12.2 x 7.4 厘米 11 1/4" x 4 3/4" x 2 3/4" (英寸)

容量: 1.56 升 / 1 1/2 夸脱

模具重量: 1.9 公斤 / 4.2 磅

顶盖重量: 1.1 公斤 / 2.4 磅



Découvrez dès maintenant
de savoureuses recettes

*Discover some delicious
recipes here*

- DE Entdecken Sie hier leckere Rezepte
- NL Ontdek enkele heerlijke recepten
- IT Scoprite subito deliziose ricette
- ES Ya puedes descubrir algunas deliciosas recetas
- RU А теперь откройте для себя рецепты вкуснейших блюд
- CN 美味食谱





Pain à la française

- 500 g de farine
- 250 ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger



15 min 1h 15

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse. Couvrir le bol d'un film plastique et le poser dans un endroit chaud (25-30°C). Laisser reposer la pâte pendant au moins 6 heures, de préférence 8. La pâte doit avoir levé un peu et doit présenter des bulles.

Tapisser une plaque de cuisson avec du film plastique. Vaporiser le film plastique avec de l'huile. Verser délicatement la pâte sur la plaque de cuisson. Enduire vos mains de farine pour replier à plusieurs reprises la pâte sur elle-même. Couvrir la pâte avec du film plastique vaporisé d'huile. Laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Environ 1/2 heure avant la cuisson, préchauffer le four à 230°C. Placer dans le four le moule vide et son couvercle lors du préchauffage.

Verser la pâte dedans. Secouer doucement pour étaler la pâte, placer le couvercle sur la terrine et remettre au four. Faire cuire au four pendant 30 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 15 à 30 minutes de plus, jusqu'à ce que le dessus du pain soit doré. Retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille à température ambiante. Couper et servir dans le couvercle.

Pour 1 pain.



Cake olives lardons

- 150 g de farine
- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre fondu

- 50 g de lardons
- 100 g de gruyère râpé
- 10 olives vertes



20 min 1h

Mélangez la farine, le lait, les œufs, la levure chimique et le beurre fondu. Coupez le lardon en petits morceaux. Coupez les olives égouttées en rondelles et ajoutez à la préparation. Mélangez et ajoutez le gruyère.

Corrigez l'assaisonnement : salez, poivrez et mélangez. Coulez la pâte dans le moule préalablement beurré. Enfourez à 200°C pendant 30 à 40 minutes dont la moitié du temps avec couvercle. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Démoulez le cake sur le couvercle, coupez-le en tranches et servez.

Pour 1 cake.



Cake marbré aux graines de pavot et abricots

- 50 g de graines de pavot
- 10 g de sucre
- 15 g de chapelure
- 75 ml d'eau bouillante
- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de farine
- 60 ml de lait
- 200 g d'abricots en conserve (égoutté)



Préparation : Mélangez les graines de pavot avec le sucre et la chapelure, ajoutez l'eau bouillante et laissez reposer pendant 5 minutes.

Égouttez les abricots, séchez les avec du papier essuie-tout et coupez-les en dés. Fouettez le beurre, ajoutez le sucre et continuez à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Ajoutez un œuf après l'autre.

Mélangez la farine avec la levure chimique et ajoutez le lait à la pâte. Elle doit être très lisse. Préchauffez le four à 180°C (160°C en chaleur tournante). Enlevez 1/3 de la pâte et mélangez avec le mélange de graines de pavot et les abricots. Beurrez le moule, remplissez d'abord avec la partie claire de la pâte. Ensuite ajoutez le mélange pavot abricots et répartissez.

Prenez une fourchette et piquez d'un côté dans la pâte, tirez de l'autre côté du moule en zigzag afin de créer un effet marbre dans la pâte claire. Faire cuire le gâteau au niveau le plus bas du four pendant 20 minutes avec le couvercle. Ensuite retirez le couvercle et coupez avec un couteau le milieu du gâteau.

Ensuite laissez cuire encore 40 à 50 minutes sans couvercle. Retirez le moule du four, laissez refroidir pendant 5 minutes, démoulez dans le couvercle et laissez encore refroidir. Servir directement dans son plat de service.



French loaf

- 500 g flour
- 250 water
- 1 tsp salt
- 1 packet of active-dry yeast (2 1/4 tsp.)



15 min



1h 15

Combine all the ingredients in a large bowl. Stir with a whisk until the mixture is completely smooth. Cover the bowl with cling film and put it in a warm place (25-30°C). Leave the dough to rest for at least 6 hours, preferably 8. The dough should have risen a little and you should be able to see some bubbles. Cover a baking tray with cling film. Spray the cling film with a little oil. Carefully pour the dough onto the baking tray. Cover your hands with flour and fold the dough over itself several times. Cover the dough with cling film sprayed with oil. Leave it to rise in a warm place for 1 hour or until the dough has doubled in size.

About 1/2 hour prior to baking, preheat the oven to 230°C. Place the empty loaf pan and lid in the oven while it heats up. Pour the dough into the pan. Gently shake the pan to spread out the dough. Cover the loaf pan with the lid and return it to the oven. Bake for 30 minutes. Remove the lid and cook for a further 15 to 30 minutes, until the top of the bread turns golden. Turn the bread out of the loaf pan and put it on a cooling rack to cool at room temperature.

Cut and serve on the lid.

Makes 1 loaf.



Loaf with olives and lardons

- 150 g flour
- 100 ml milk
- 2 eggs
- 1 packet of baking powder
- 40 g melted butter

Mix all together.

- 50 g lardons
- 100 g grated gruyère
- 10 green olives



20 min



1h

Mix flour, milk, eggs, baking powder and melted butter. Cut the lardons into small pieces. Slice the drained olives and add to the mixture. Mix and add the gruyère.

Adjust the seasoning: add salt and pepper and mix. Pour the mixture into the pre-greased loaf pan. Bake at 200°C for 30 to 40 minutes, adding the lid for half the time. Check if it is ready by pricking with the end of a knife. Turn out the cake onto the lid, cut into slices and serve.

Makes 1 loaf.



Apricot and poppy seed marble cake

- 50 g poppy seeds
- 10 g sugar
- 15 g breadcrumbs
- 75 ml boiling water
- 150 g soft butter
- 150 g sugar
- 3 eggs
- 1 packet of baking powder
- 250 g flour
- 60 ml milk
- 200 g canned apricots (drained)



8



30 min



1h 15

Preparation: Mix the poppy seeds with the sugar and breadcrumbs, add the boiling water and leave it to stand for 5 minutes. Drain the apricots, dry with kitchen roll and dice. Whisk the butter, add the sugar and continue to whisk until it forms a smooth batter.

Add the eggs one at a time. Mix the flour and baking powder then add with the milk to the batter. It should be very smooth. Pre-heat the oven to 180°C (160°C fan oven). Remove 1/3 of the batter and combine with the poppy seed mixture and the apricots. Grease the loaf pan and first add the clear part of the batter. Then spread the poppy seed and apricot mixture on top.

Using a fork, drag from one side of the loaf pan to the other in a zigzag shape to create a marble effect in the clear batter. Bake the cake in the lowest part of the oven for 20 minutes with the lid on. Then remove the lid and cut down the middle of the cake with a knife. Leave to bake for a further 40 to 50 minutes without the lid. Remove the loaf pan from the oven, allow to cool for 5 minutes, turn the cake into the lid and leave to cool completely.

Serve directly on the lid like a serving dish.



Französisches Brot

- 500 g Mehl
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Trockenbackhefe



15 min 1h 15

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit einem Schneebesen oder elektrischen Handrührgerät verrühren, bis der Teig glatt ist. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort (25-30 °C) mindestens 6 Stunden, besser 8 Stunden gehen lassen. Der Teig muss ein wenig aufgegangen sein und Blasen werfen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen. Die Frischhaltefolie mit Öl besprühen. Den Teig vorsichtig auf das Backblech geben. Mit bemehlten Händen den Teig mehrmals übereinander falten. Den Teig mit der mit Öl besprühten Frischhaltefolie bedecken. Den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bzw. bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Ca. eine halbe Stunde vor Backbeginn den Ofen auf 230 °C vorheizen. Die leere Form samt Deckel während des Vorheizens in den Ofen stellen.

Anschließend den Teig in die Form geben. Dabei vorsichtig rütteln, um den Teig zu verteilen. Den Deckel auf die Form setzen und das Ganze zurück in den Ofen stellen. 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und für weitere 15 bis 30 Minuten backen, bis die Oberseite des Brots goldbraun ist. Das Brot aus der Form nehmen und bei Raumtemperatur auf einem Gitter abkühlen lassen. Das Brot schneiden und im Deckel servieren.

Für 1 Brot.



Pikanter Kuchen mit Oliven und Speck

- 150 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 40 g geschmolzene Butter

Alle Zutaten vermischen.

- 50 g Speck
- 100 g geriebener Gruyère
- 10 grüne Oliven



20 min 1h

Mehl, Milch, Eier, Backpulver und geschmolzene Butter vermischen. Den Speck klein schneiden. Die entsteinten Oliven in Ringe schneiden und alles zum Teig hinzufügen. Vermischen und den Gruyère hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Den Teig in die zuvor gebutterte Form geben. Bei 200 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen, die Hälfte der Backzeit mit aufgesetztem Deckel. Durch Einstechen mit der Spitze eines Messers überprüfen, ob der Kuchen gar ist. Den Kuchen auf den Deckel stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.

Für 1 Kuchen.



Marmorkuchen mit Mohn und Aprikosen

DE

- 50 g Mohn
- 10 g Zucker
- 15 g Paniermehl
- 75 ml kochendes Wasser
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Mehl
- 60 ml Milch
- 200 g Aprikosen aus der Dose (abgetropft)



8



30 min



1h 15

Zubereitung: Den Mohn mit 10 g Zucker und dem Paniermehl vermischen, das kochende Wasser hinzufügen und das Ganze 5 Minuten quellen lassen. Die Aprikosen abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Butter schlagen, 150 g Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch unter die Ei-Buttermasse rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Ofen auf 180 °C (Umluft auf 160 °C) vorheizen.

Ein Drittel des Teigs entnehmen, mit der Mohnmasse verrühren und die Aprikosenwürfel unterheben. Die Form buttern und zuerst den hellen Teig einfüllen. Anschließend die Mohn-Aprikosen-Mischung hineingeben und verteilen.

Mit einer Gabel auf einer Seite in den Teig stechen und sie zickzackförmig auf die andere Seite ziehen, um im hellen Teig einen Marmorierungseffekt entstehen zu lassen.

Den Kuchen auf der untersten Backschiene des Ofens 20 Minuten mit Deckel backen. Anschließend den Deckel abnehmen und den Kuchen in der Mitte mit einem Messer einschneiden.

Weitere 40 bis 50 Minuten ohne Deckel backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, in den Deckel stürzen und weiter abkühlen lassen.

Direkt im Deckel servieren.



Pain à la française

- 500 g bloem
- 250 ml water
- 1 koffielepel zout
- 1 zakje bakkersgist



Meng alle ingrediënten in een grote kom. Roer met een garde tot het mengsel volledig glad is. Dek de kom af met een plastic folie en laat deze rusten op een warme plaats (25-30°C). Laat het deeg minstens 6 uur rusten, bij voorkeur 8 uur. Het deeg moet een beetje gerezen zijn en moet belletjes vertonen. Bekleed een bakplaat met plastic folie en besprenkel deze plastic folie met olie. Giet het deeg voorzichtig uit over de bakplaat. Bestrijk uw handen met bloem om het deeg verschillende keren dubbel te plooiën. Dek het deeg af met de plastic folie die besprenkeld werd met olie. Laat het deeg gedurende 1 uur op een lauwwarme plaats rusten tot deze in volume verdubbeld is.

Verwarm de oven voor gedurende 1/2 uur voor het bakken op 230°. Plaats de lege bakvorm en het deksel tijdens het voorverwarmen in de oven. Giet het deeg erin. Schud voorzichtig om het deeg uit te smeren. Plaats het deksel op de terrine en plaats deze opnieuw in de oven. Laat gedurende 30 minuten in de oven bakken. Verwijder het deksel en laat het geheel nog 15 tot 30 minuten bakken, tot de bovenkant van het brood goudkleurig is. Haal het brood uit de bakvorm en laat het bij kamertemperatuur afkoelen op een rooster. Snij het brood in stukken en dien het op in het deksel.

Voor 1 brood.



Cake olives lardons

- 150 g bloem
- 100 ml melk
- 2 eieren
- 1 zakje gist
- 40 g gesmolten boter

Meng alles.

- 50 g spek
- 100 g geraspte gruyère
- 10 groene olijven



Meng bloem, melk, eieren, gist en de gesmolten boter. Snij het spek in kleine stukjes. Snij de olijven in ringetjes en voeg alles toe aan de bereiding. Meng het geheel en voeg de gruyère toe.

Kruid bij met zout, peper en meng alles. Giet het deeg in de beboterde bakvorm. Plaats gedurende 30 tot 40 minuten in een oven van 200°, waarvan de helft van de tijd zonder deksel. Controleer de gaarheid door er met de punt van een mes in te prikken. Giet de cake uit op het deksel, snij deze in stukken en serveer.

Voor 1 cake.



Cake marbré aux graines de pavot et abricots

- 50 g maanzaad
- 10 g suiker
- 15 g paneermeel
- 75 ml kokend water
- 150 g gesmolten boter
- 150 g suiker
- 3 eieren
- 1 zakje gist
- 250 g bloem
- 60 ml melk
- 200 g uitgelekte abrikozen (conserven)



8



30 min



1h 15

Bereiding: Meng het maanzaad met de suiker en het paneermeel, voeg het kokend water toe en laat gedurende 5 minuten rusten. Laat de abrikozen uitlekken, dep ze droog met keukenpapier en snij ze in blokjes. Klop de boter op, voeg de suiker toe en blijf kloppen tot u een gladde massa krijgt. Voeg de eieren één voor één toe.

Meng de bloem met de gist en voeg melk toe aan het mengsel. Dit moet zeer glad zijn. Verwarm de oven op 180°C (160°C voor heteluchtoven). Neem 1/3 van het deeg en vermeng dit met het maanzaad en de abrikozen. Beboter de bakvorm, vul deze eerst met het lichtkleurige deeg. Voeg vervolgens de mengeling van maanzaad en abrikozen toe en verdeel het.

Neem een vork en prik langs een kant in het deeg, trek al zigzaggend naar de andere kant van de bakvorm om de lichtgekleurde deeg een marmereffect te geven. Laat de taart gedurende 20 minuten met deksel onderaan in de oven bakken. Verwijder vervolgens het deksel en snij met een mes in het midden van de taart. Laat het geheel nog 40 tot 50 minuten bakken zonder deksel. Neem de bakvorm uit de oven, laat gedurende 5 minuten afkoelen en giet uit in het deksel. Laat verder afkoelen.

Dien onmiddellijk op in het deksel als dienschotel.



Pane alla francese

- 500 g di farina
- 250 ml d'acqua
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- 1 bustina di lievito di birra disidratato



15 min 1h 15

In un ampio recipiente, mescolare tutti gli ingredienti. Impastare con una frusta finché il composto non risulta perfettamente liscio. Coprire il recipiente con una pellicola e riporlo in un luogo caldo (25-30°C). Lasciar riposare l'impasto per almeno 6, preferibilmente 8 ore. Il composto dovrà essere lievitato un po' e dovrà presentare delle bolle. Rivestire una teglia con una pellicola di plastica. Spruzzare dell'olio sulla pellicola. Versare delicatamente l'impasto nella teglia. Spolverare le mani di farina e ripiegare l'impasto su stesso più volte. Coprirlo con una pellicola di plastica cosparsa di olio. Lasciar lievitare in un luogo tiepido per 1 ora o finché l'impasto abbia raddoppiato il volume. Circa 1/2 ora prima della cottura, preriscaldare il forno a 230°C. Porre lo stampo vuoto e il coperchio nel forno per farli preriscaldare.

Versarvi dentro l'impasto. Scuotere delicatamente per staccare l'impasto. Coprire lo stampo con il coperchio e rimetterlo in forno. Lasciar cuocere per 30 minuti. Togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 15-30 minuti finché la superficie del pane non sarà dorata. Sformare il pane dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia a temperatura ambiente. Tagliare e servire nel coperchio.

Per 1 pagnotta.



Torta rustica con olive e pancetta

- 150 g di farina
- 100 ml di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito chimico
- 40 g di burro fuso

Mescolare il tutto.

- 50 g di pancetta
- 100 g di gruviera grattugiato
- 10 olive verdi



20 min 1h

Mescolare farina, latte, uova, lievito chimico, burro fuso. Tagliare la pancetta a pezzetti. Tagliare le olive sgocciolate a rondelle e aggiungerle al composto. Mescolare e aggiungere il gruviera.

Regolare di sale, aggiungere il pepe e mescolare. Versare l'impasto nello stampo precedentemente imburrito. Infornare a 200°C per 30-40 minuti, di cui la metà con il coperchio. Verificare la cottura incidendo con la punta di un coltello. Sformare la torta rustica sul coperchio, tagliare e servire.

1 torta rustica.



Torta marmorizzata con semi di papavero e albicocche

- 50 g di semi di papavero
- 10 g di zucchero
- 15 g di pangrattato
- 75 ml di acqua bollente
- 150 g di burro morbido
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito chimico
- 250 g di farina
- 60 ml di latte
- 200 g di albicocche sciroppate (sgocciolate)



30 min



1h 15

Preparazione: Mescolare i semi di papavero con lo zucchero e il pangrattato, aggiungere l'acqua bollente e lasciar riposare per 5 minuti. Sgocciolare le albicocche, asciugarle con carta assorbente e tagliarle a dadini. Sbattere il burro con una frusta, aggiungere lo zucchero e continuare a sbattere finché l'impasto non diventi omogeneo.

Aggiungere un uovo dopo l'altro. Mescolare la farina con il lievito chimico e aggiungere il latte al composto che deve risultare molto liscio. Preriscaldare il forno a 180°C (160°C con forno ventilato).

Togliere 1/3 dell'impasto e mescolare i semi di papavero e le albicocche. Imburrare lo stampo e riempirlo con l'impasto bianco. Successivamente aggiungere il composto con i semi di papavero e le albicocche e distribuirlo. Con una forchetta pungere da un lato l'impasto, tirare fino all'altro lato dello stampo a zigzag per creare un effetto marmorizzato nell'impasto chiaro.

Far cuocere il dolce nella parte più bassa del forno per 20 minuti con il coperchio. Successivamente togliere il coperchio e tagliare con un coltello la parte centrale del dolce.

Far cuocere ancora per 40 o 50 minuti senza coperchio. Ritirare lo stampo dal forno, far raffreddare per 5 minuti, sformare nel coperchio e lasciar ancora raffreddare.

Servire direttamente utilizzando il coperchio utilizzato come piatto di portata.



Pan de estilo francés

- 500 g de harina
- 250 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobrecito de levadura de panadería



15 min 1h 15

En un cuenco grande, mezcla todos los ingredientes. Remueve con una batidora hasta que la mezcla sea totalmente uniforme. Cubre el cuenco con papel film transparente y reservalo en un lugar cálido (25-30 °C). Deja reposar la masa un mínimo de 6 horas, preferiblemente 8. La masa debería haber subido ligeramente y presentar burbujas. Cubre una bandeja de horno con papel film transparente. Vaporiza aceite sobre el papel film. Vierte con cuidado la masa sobre la bandeja de horno. Cúbrete de harina las manos y dobla la masa sobre sí misma varias veces. Cubre la masa con papel film transparente, sobre el que se ha vaporizado aceite. Deja reposar en un lugar templado durante 1 hora o hasta que la masa haya duplicado su volumen. Aproximadamente media hora antes de introducir la masa en el horno, precaliéntalo a 230 °C. Al mismo tiempo, introduce el molde vacío y su tapadera para que también se precalienten. Vierte la masa en el molde. Agítalo con suavidad para extender la masa. Coloca la tapadera sobre el molde y devuélvelo al horno. Deja que se hornee durante 30 minutos. Retira la tapadera y deja que continúe la cocción entre 15 y 30 minutos más, hasta que se dore la superficie del pan. Retira el pan del molde y deja que se enfríe en una rejilla a temperatura ambiente. Corta y sirve el pan sobre la tapadera.

Para 1 pan.



Pastel de aceitunas y tocino

- 150 g de harina
- 100 ml de leche
- 2 huevos
- 1 sobrecito de levadura química
- 40 g de mantequilla fundida

Mezcla todos los ingredientes anteriores.

- 50 g de tocino
- 100 g de queso gruyere rallado
- 10 aceitunas verdes



20 min 1h

Mezcla los ingredientes harina, leche, huevos, levadura química, mantequilla fundida. Corta el tocino en trozos pequeños. Corta las aceitunas escurridas en rodajas y añádelas, junto con el tocino, a la mezcla anterior. Mezcla y añade el queso gruyere.

Sazona con sal y pimienta y mezcla. Vierte la mezcla en el molde, preferiblemente engrasado. Hornea a 200 °C durante 30-40 minutos; la mitad de este tiempo se horneará con tapadera. Comprueba el punto de cocción introduciendo la punta de un cuchillo. Desmolda el pastel sobre la tapadera, córtalo en rebanadas y sírvelo.

1 pastel.



Pastel jaspeado con semillas de amapola y albaricoques

- 50 g de semillas de amapola
- 10 g de azúcar
- 15 g de pan rallado
- 75 ml de agua hirviendo
- 150 g de mantequilla a punto de pomada
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobrecito de levadura química
- 250 g de harina
- 60 ml de leche
- 200 g de albaricoques en conserva (escurridos)



8



30 min



1h 15

Preparación: Mezcla las semillas de amapola con el azúcar y el pan rallado, añade el agua hirviendo y deja reposar durante 5 minutos. Escurre los albaricoques, sécalos con papel de cocina y córtalos en dados. Bate la mantequilla, añade el azúcar y sigue batiendo hasta obtener una masa uniforme. Añade los huevos, uno tras otro. Mezcla la harina con la levadura química y añade la mezcla a la masa. Debe quedar muy uniforme.

Precalienta el horno a 180 °C (160 °C con ventilador). Retira un tercio de la masa y mézclalo con las semillas de amapola y los albaricoques. Engrasa el molde y vierte primero los dos tercios sin mezclar de la masa. A continuación, añade la mezcla de la masa con semillas de amapola y albaricoques y extiéndela. Introduce un tenedor en un lado de la masa y arrástralo en zigzag hasta el lado opuesto para crear un efecto jaspeado.

Hornea el pastel en la posición más baja del horno durante 20 minutos con tapadera. A continuación, retira la tapadera y corta con un cuchillo la parte media del pastel. Sigue horneando durante 40-50 minutos más sin tapadera. Retira el molde del horno, deja enfriar durante 5 minutos, desmolda en la tapadera y deja enfriar.

Sirve el pastel directamente en la tapadera, que ejercerá de fuente.



Французский хлеб

- 500 г муки
- 250 мл воды
- 1 чайная ложка соли
- 1 пакетик сухих дрожжей



15 min 1h 15

Размешайте в большой емкости все ингредиенты. Взбейте венчиком так, чтобы смесь стала полностью однородной. Накройте емкость полиэтиленовой пленкой и поместите в теплое место (25-30°C). Дайте тесту подойти не менее 6 часов, но лучше 8 часов. Тесто должно немного подняться и забродить. Возьмите доску и покройте ее полиэтиленовой пленкой. Смажьте пленку растительным маслом. Осторожно выложите тесто на пленку ровным слоем. Присыпьте руки мукой и сверните тесто несколько раз, накладывая один слой на другой. Накройте тесто полиэтиленовой пленкой, слегка смазанной маслом. Дайте тесту подняться в теплом месте в течение 1 часа или до того времени, когда оно увеличится вдвое. Примерно за полчаса до приготовления разогрейте духовку до 230 °C. Разогрейте в духовке пустую форму для выпечки, накрытую крышкой. Положите тесто в форму. Встряхните осторожно форму, чтобы тесто слегка растянулось, накройте крышкой и поставьте форму в духовку. Готовьте в духовке в течение 30 минут. Снимите крышку и продолжайте запекать еще около 15-30 минут до тех пор, пока корочка хлеба не подрумянится. Достаньте хлеб из формы и дайте ему немного остыть на решетке при комнатной температуре. Нарежьте и подайте хлеб на крышке. Рецепт дан для приготовления одной булки хлеба.



Пирог с оливками и ломтиками сала

- 150 г муки
- 100 мл молока
- 2 яйца
- 1 пакетик пекарного порошка-разрыхлителя
- 40 г растопленного сливочного масла

Смешайте все продукты.

- 50 г сала
- 100 г натертого швейцарского сыра грюйер
- 10 зеленых оливок



20 min 1h

Смешайте муку, молоко, яйца, порошок-разрыхлитель и растопленное масло. Нарежьте сало маленькими кусочками. Нарежьте оливки кружочками и добавьте вместе с салом к приготовленной смеси. Добавьте сыр грюйер и размешайте. Добавьте по вкусу соль и перец и размешайте. Положите полученную смесь в форму, предварительно смазав ее сливочным маслом. Готовьте в духовке на 200 °C около 30-40 минут, причем половину времени под крышкой. Проверьте готовность блюда, проткнув ножом. Положите пирог на крышку, порежьте на порции и подайте к столу. Рецепт дан для приготовления одного пирога.



Мраморный пирог с маком и абрикосами

- 50 г сухого мака
- 10 г сахара
- 15 г панировочных сухарей
- 75 мл кипящей воды
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 1 пакетик пекарного порошка-разрыхлителя
- 250 г муки
- 60 мл молока
- 200 г консервированных абрикосов (без жидкости)



30 min



1h 15

Приготовление: Смешайте мак с сахаром и панировочными сухарями, добавьте кипящую воду и дайте остыть в течение 5 минут.

Слейте жидкость от абрикосов, просушите бумажным полотенцем и порежьте. Взбейте сливочное масло, добавьте сахар и продолжайте взбивать до получения однородной массы.

Затем добавляйте по очереди яйца, продолжая взбивать. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте молоко. Смесь должна быть однородной. Разогрейте духовку до 180 °C (160°C при циркуляции воздуха в духовке). Возьмите 1/3 теста, добавьте в него смесь с маком и абрикосами и все размешайте.

Смажьте форму сливочным маслом и заполните ее тестом, не смешанным с маком и абрикосами. Сверху положите тесто, смешанное с маком и абрикосами, и разровняйте. Возьмите вилку и сделайте ею зигзаги, натягивая тесто с разных сторон и создавая эффект мрамора. Готовьте пирог на нижнем уровне духовки в течение 20 минут под крышкой. Затем снимите крышку и ножом разрежьте пирог посередине. Готовьте еще около 40-50 минут без крышки. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 5 минут, выложите на крышку и дайте остыть.

Подайте пирог на крышке.



法式面包

- 500克面粉
- 250毫升水
- 1茶匙盐
- 1包酵母



在碗中混合所有原料。用打蛋器搅拌，直到混合物完全光滑均匀。用保鲜膜盖住碗，并放置于温暖的地方（25-30° C）。让面团醒至少6小时，最佳为8小时。待面团鼓起并且出现气泡。在工作台表面铺上塑料膜。在塑料膜上喷油。轻轻的将面团倒在工作台上。在手的表面沾些面粉，将面团折叠数次。用喷过油的塑料膜盖住面团。在温暖的地方发酵一小时，或至面团发酵为两倍大小。

在烘培开始前的半小时左右，将烤箱预热至230° C。预热时，将空模具和顶盖置于烤箱内。

将面团倒入其中。轻轻摇动使面团均匀分布，盖上顶盖并放回烤箱中。烤30分钟。除去顶盖并继续烤15至30分钟，直至表面金黄。

将面包从模具中取出，自然冷却。

在顶盖上切成片即可享用。



橄榄腊肉蛋糕

- 150克面粉
- 100毫升牛奶
- 2只鸡蛋
- 1包化学发酵粉
- 40克融化的黄油

全部混合。

- 50克腊肉
- 100克碎奶酪
- 10颗青橄榄



150克面粉，100毫升牛奶，2只鸡蛋，1包 泡打粉，40克融化的黄油全部混合。

将腊肉切成小块。将橄榄沥干水分，切片，全部加入混合物中。混合均匀后加入奶酪。

调味：盐和胡椒粉，混合调匀。将面团倒入已涂有黄油的模具中。烤箱200° C烤30至40分钟，在中途15 - 20分钟时除去顶盖继续烘烤。用刀尖轻戳，检查熟成度。将蛋糕翻入顶盖中，切片分享。



大理石黄杏蛋糕

- 50克
- 10克糖
- 15克面包粉
- 75毫升开水
- 150克室温软化的黄油
- 150克糖
- 3只鸡蛋
- 1包化学发酵粉
- 250克面粉
- 60毫升牛奶
- 200克罐头黄杏（沥去水分）



8



30 min



1h 15

准备工作：

混合、糖和面包粉，加入开水并静置5分钟。

沥去黄杏的水分，用厨房纸巾擦干，切成方块。

搅拌黄油，加入糖，继续搅拌至光滑均匀。

连续加入鸡蛋。

加入含发酵粉的面粉，并加入牛奶。应该非常光滑均匀。

预热烤箱至180° C（风扇烤箱至160° C）。

取出1/3面团，与和黄杏混合。

在模具内涂一层黄油，先加入纯面团。然后加入黄杏混合面团并铺平。

取一只餐叉，由面团一端插入，呈之字形拉至另一端以创造大理石效果。

盖上顶盖，在烤箱最下层烤20分钟。然后，用餐刀移去顶盖并将蛋糕从中间切开。

不加盖，继续烤40至50分钟。

将模具从烤箱中取出，冷却5分钟，倒入顶盖放凉。

将顶盖作为托盘直接分享蛋糕。



Pour actionner votre garantie, adressez-vous à votre détaillant. Pour plus d'info, consultez notre site www.staub.fr ou par courrier à l'adresse suivante :
ZWILLING STAUB FRANCE SAS
47 bis rue des Vinaigriers
75010 Paris
FRANCE

For warranty inquiries please contact the place of purchase or our nearest regional office:

ZWILLING J.A. Henckels LLC
171 Saw Mill River Rd
Hawthorne, NY 10532-1529 - USA
infostaub@zwillingus.com

ZWILLING J.A. Henckels Canada LTD.
435 Cochrane drive
Markham – ON L3R 9R5 - Canada
customerservice@jahenckels.ca

ZWILLING J.A. Henckels LTD
16 Handley Page Way
Old Parkbury Lane
Colney Street
AL2 2DQ
St Albans, Herts - United Kingdom
sales2010s@zwilling.co.uk

ZWILLING J.A. Henckels Scandinavia A/S
Baltorpbakken 12B
2750 Ballerup - Denmark
TLF: +45 3314 1405
info@zwilling.dk

ZWILLING J.A. Henckels Brasil
Produtos de Cozinha e Beleza LTDA.
Rua Oscar Freire, 578 – Jardins
01426-000 - São Paulo - SP - Brasil
vendas@zwilling.com.br

For non listed countries please visit www.staub.fr or contact by e-mail info@zwilling.com for more details.

Für Informationen zu Ihrer Garantie wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder schreiben an folgende Adresse:
ZWILLING J.A. HENCKELS AG
Zweigniederlassung
ZWILLING Sales Europe
Grünwalder Straße 18
42657 Solingen
P.O.Box 10 08 64
www.zwilling.com

Voor inlichtingen over garantie, contacteer de plaats van aankoop of ons regionaal kantoor.

DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals

BELGIË
Tel: +32 14 285 210
Fax: +32 14 285 222
info@demeyere.be

Voor niet genoemde landen kunt u www.staub.fr raadplegen of een e-mail sturen naar info@zwilling.com voor meer details.

Per qualsiasi richiesta di informazioni, vi preghiamo di contattare il negozio dove avete acquistato il prodotto o il nostro referente locale.

ZWILLING J. A. HENCKELS ITALIA SRL
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 45701707
Fax: +39 02 45713101
commerciale@zwilling.it

Para las cuestiones relacionadas con la garantía, contactar con el lugar de compra o la dirección de contacto local. Para España, Portugal, Andorra:

ZWILLING J.A. Henckels España S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà de Llobregat
Tel. +34 93 480 01 30
Fax. +34 93 480 01 08
ESPAÑA
zwilling@zwilling.es

Para los países no incluidos en esta lista, visitar **www.staub.fr** o enviar un e-mail a **info@zwilling.com** para más información.

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт в Интернете

www.zwilling.ru или свяжитесь с нами по электронной почте **info@zwilling.ru**

质量保证期限为购买本产品之日起的十年之内。在保修期限之内，依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务。若您的商品已经停止生产，我们将为您提供同类的其它产品代替。以下情况不属于免费维修或调换的服务范围：

1. 您无法出示10年质量保证书；
2. 10年质量保证书上没有记录产品名称、型号及购买日期等信息，或者质量保证书有涂改的情况；
3. 由于您没有按照使用说明使用，而导致的产品故障和损坏；
4. 由于碰撞、跌落、空烧等情况造成的产品故障及损坏；
5. 由于火灾、地震、雷击、台风、水灾等自然灾害造成的产品故障及损坏。



Member of the ZWILLING Group



www.staub.fr
Staub - France

Paris – Berlin – London – New York – Toronto – Copenhagen – Barcelona
Tokyo – Shanghai – Munich – Zurich – Moscow – São Paulo

MADE IN
FRANCE

