

COOK BOOK

CUCINARE
ITALIANO



FONTANA
FORNI



ROBERTO DORMICCHI

Roberto Dormicchi, venti anni dedicati al mondo della cucina con competenza, passione e cuore. Chef "globe-trotter", associa alle esperienze vissute nei suoi numerosi viaggi in tutto il mondo, importanti collaborazioni con Chefs stellati come Mauro Uliassi e maestri della tutela dei prodotti del territorio come Massimo Biagioli. Ora una grande collaborazione con **Fontana Forni**, un ricettario originale e autentico, all'insegna del "cucinare italiano" e del Made in Fontana 100%.

Roberto Dormicchi, twenty years dedicated to the world of cooking with competence, passion and heart. A "globe-trotter" chef, he combines important collaborations with star chefs like Mauro Uliassi and masters of protection of local products such as Massimo Biagioli with his experiences in his many travels around the world. Now a great collaboration with **Fontana Forni**, an original and authentic cookbook, dedicated to "Italian cooking" and 100% Made in Fontana.

Roberto Dormicchi, vingt ans dévoués au monde de la cuisine avec compétence, passion et cœur. Chef "globe-trotter", il associe aux expériences vécues dans ses nombreux voyages autour du monde, collaborations importantes avec des chefs étoilés comme Mauro Uliassi et des maîtres de la protection des produits locaux tels que Massimo Biagioli. Maintenant, une grande collaboration avec **Fontana Forni**, un livre de recettes original et authentique, au nom du "cucinare italiano" et du Made in Fontana 100%.

Roberto Dormicchi, ist seit 20 Jahren mit Kompetenz, Leidenschaft und Herz der Welt des Kochens verpflichtet. Als "Weltenbummler" kombiniert er wichtige Kooperationen mit Sterneköchen wie Mauro Uliassi und Meistern des Schutzes lokaler Produkte wie Massimo Biagioli mit seinen Erfahrungen auf den vielen Reisen um die Welt. Jetzt ist eine großartige Zusammenarbeit mit **Fontana Forni** entstanden: Ein originelles und authentisches Kochbuch, das der **italienischen Küche** gewidmet ist, 100% Made by Fontana.



TRIGLIA
DI
BOSCO

COOKBOOK

CUCINARE ITALIANO



CANNELLONI DI RICOTTA E VERDURA

CANNELLONI WITH RICOTTA AND VEGETABLES
CANNELLONI DE RICOTTA ET LEGUMES
CANNELLONI MIT RICOTTA UND GEMÜSE

6/7



LASAGNE ALLA NORCINA

LASAGNE ALLA NORCINA
LASAGNE A' LA NORCINA
LASAGNE ALLA NORCINA (SALSICCIA)

6/7



NIDI DI RONDINE

SWALLOWS' NESTS
NIDI DI RONDINE
SCHWALBENNESTER

6/7



PATATE AL ROSMARINO

ROSEMARY POTATOES
POMME DE TERRE AU ROMARIN
ROSMARINKARTOFFELN

6/7



PORCHETTA

PORCHETTA
PORCHETTA
PORCHETTA

6/7



FIANCHETTO ARROSTO

ROASTED LOIN
FLANC DE BOEUF RÔTI
GERÖSTETE LENDE

6/7



CONIGLIO IN PORCHETTA

ROASTED RABBIT
LAPIN AU PORC
GEBRATENES KANINCHEN

6/7



FOCACCIA CIPOLLA BIANCA

FOCACCIA WITH WHITE ONION
FOCACCIA AVEC OIGNON BLANC
FOCACCIA MIT WEISSEN ZWIEBELN

6/7



FOCACCIA CON POMODORO E ORIGANO

FOCACCIA WITH TOMATO AND ORIGAN
FOCACCIA AVEC TOMATO ET ORIGAN
FOCACCIA MIT TOMATE

6/7



CROSTATA CON MARMELLATA

TART WITH JAM
TARTE A LA CONFITURE
TÖRTCHEN MIT MARMELADE

6/7



CANTUCCI CON GRANELLA DI MANDORLE E PISTACCHI

CANTUCCI WITH ALMONDS AND PISTACHIOS GRAIN
CANTUCCI AVEC GRAIN D'AMANDES ET PISTACHE
CANTUCCI MIT MANDELN UND PISTAZIEN

6/7

CANNELLONI DI RICOTTA E VERDURA

**CANNELLONI
WITH RICOTTA
AND VEGETABLES**

**CANNELLONI
DE RICOTTA
ET LEGUMES**

**CANNELLONI
MIT RICOTTA
UND GEMÜSE**



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

- 400 GR** pasta all'uovo / egg pasta / pâtes aux œufs / Eiernudelteig
200 GR ricotta di pecora / sheep ricotta cheese / ricotta de mouton / Schafs-Ricotta
200 GR erbe di campo ripassate e tritate / salted and chopped field herbs / Herbes de champ sautés et hachées Wildkräuter (frisch zum Hacken)
40 GR parmigiano / parmigiano / parmesan / Parmigiano
Q.B. noce moscata / nutmeg / noix de muscade / Muskatnuss
Q.B. sale fino / fine salt / sel / feines Salz
Q.B. burro / butter / beurre / Butterflocken
400 GR besciamella / bechamel / sauce béchamel / Béchamelsauce (siehe Grundrezept)
400 GR salsa pomodoro / tomato sauce / sauce de tomate / Tomatensauce (siehe Grundrezept)

PROCEDIMENTO

Stendete la pasta e ricavate dei rettangoli 15 per 8 cm, sbollentare in acqua salata, scolate e disponete su un panno di lino. Con un cutter frullate le erbe di campo con la ricotta il parmigiano e la noce moscata, regolate di sale. Inserite l'impasto in un sac a poche e farcite la pasta arrotolandola su se stessa. Imburrate una placca da forno, fate uno strato di besciamella e pomodoro e disponete i cannoli. Coprite con l'aiuto di un cucchiaio i cannoli con la restante besciamella e pomodoro, spolverate con parmigiano grattugiato e noci di burro. Cucinate in forno Fontana a 320-350°C per circa 30 minuti.

PREPARATION

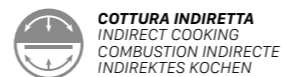
Roll out the dough and make the rectangles 15 by 8 cm, parboil in salted water, drain and place on a linen cloth. With a cutter blend the wild herbs with ricotta, parmigiano and nutmeg, add some salt. Place the dough in a sac a poche and fill the dough by rolling it on itself. Butter a baking tray, make a layer of bechamel and tomato sauce and arrange the cannoli. Using a spoon, cover the cannoli with the remaining bechamel and tomato, sprinkle with grated parmigiano and butter nuts. Cook in the Fontana oven at 320-350 °C for about 30 minutes.

PROCÉDURE

Abaissez la pâte et faire des rectangles de 15 sur 8 cm, faire bouillir à demi à l'eau salée, égouttez-les et posez-les sur un linge. À l'aide d'un couteau, mélanger les herbes sauvages avec la ricotta, le parmesan et la noix de muscade, assaisonner avec du sel. Placer la pâte dans un sac à poche et remplissez-la en la roulant sur elle-même. Beurrer une plaque à pâtisserie, faire une couche de béchamel et de tomate et disposer les cannoli. Couvrir avec une cuillère les cannoli avec le reste de la sauce béchamel et de tomate, saupoudré de parmesan râpé et de noix au beurre. Cuire au four Fontana à 320-350 °C pendant environ 30 minutes.

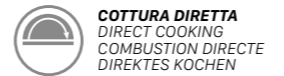
ZUBEREITUNG

Den Teig ausrollen und Rechtecke mit 15 x 8 cm formen, in Salzwasser aufkochen, abtropfen lassen und auf ein Leinentuch legen. Mit einem Messer die Wildkräuter hacken und mit Ricotta, Parmigiano und Muskatnuss mischen, etwas Salz hinzufügen. Legen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und füllen Sie ihn mit der Käse-Kräuter-Paste. Verschließen Sie den Teig an der langen Seite indem sie ihn aufröhlen, die kurzen Enden bleiben offen. So entsteht eine Cannelloni. Bestreichen Sie eine Auflaufform mit Butter und verteilen Sie darin die Béchamelsauce und darüber die Tomatensauce. Richten Sie darauf die Cannelloni an. Mit der restlichen Béchamel- und Tomatensauce bedecken Sie die Cannelloni und bestreuen sie alles mit geriebenem Parmigiano und Butterflocken. Im Fontana-Ofen bei 320-350° C ca. 30 Minuten garen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI

LASAGNE ALLA NORCINA

**LASAGNE
ALLA
NORCINA**

**LASAGNE
A' LA
NORCINA**

**LASAGNE
ALLA NORCINA
(SALSICCIA)**



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

50 GR	sedano / celery / céleri / Sellerie
50 GR	carote / carrots / carottes / Karotten
50 GR	cipolla / onion / d'oignon / Zwiebel
100 GR	olio extravergine / extra virgin olive oil / huile d'olive extra vierge / natives Olivenöl extra
100 GR	tartufo nero pregiato / prized black truffle / de truffe noir haute qualité / wertvoller schwarzer Trüffel
1	acciuga / anchovy / anchois / Sardelle
1	spicchi d'aglio / cloves of garlic / gousses d'ail / Knoblauchzehen
600 GR	macinato scelto (pollo, vitello, maiale) / minced meat (chicken, veal, pork) / viande hachée finement (poulet, veau, porc) / Hackfleisch (Hähnchen, Kalbfleisch, Schweinefleisch)
Q.B.	sale fino / fine salt / sel / feines Salz
Q.B.	vino bianco / white wine / vin blanc / Weißwein

PROCEDIMENTO

Preparare un soffritto con sedano, carota, cipolla, aglio, olio extravergine e acciuga. Eliminare l'aglio, unire la carne macinata e il tartufo grattato. Far rosolare bene, bagnare con vino bianco regolare di sale e pepe.

Mettere a bollire il latte con la noce moscata grattugiata. Preparare un roux di burro e farina. Quando il latte raggiunge l'ebollizione aggiungere il roux e girare con una frusta per rendere fine il composto. Regolare di sale. Unire la base rage norcina. 600 g Pasta all'uovo stesa a mano e tagliata in losanghe.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata per 1 minuto circa. Scolare bene, disporre in una tovaglia di lino. Imburrare una placca da forno, e realizzare le lasagne con la salsa alla norcina nella maniera classica a strati, alternando per ogni strato una spolverata di parmigiano grattugiato e qualche noce di burro. Servire ben calda e con una generosa grattata di tartufo nero.

PREPARATION

Prepare a sauce with celery, carrot, onion, garlic, extra virgin olive oil and anchovy. Remove the garlic, add the minced meat and the grated truffle. Brown well, sprinkle with white wine, season with salt and pepper.

Boil the milk with the grated nutmeg. Prepare a roux of butter and flour. When the milk reaches boiling add the roux and mix with a whisk to make the mixture fine. Season with salt. Add the norcina base.

600 g hand made egg pasta cut into lozenges. Cook the pasta in boiling salted water for about 1 minute. Drain well, arrange in a linen tablecloth. Butter a baking pan, and make the lasagna with the norcina sauce in the classic way in layers, alternating for each layer a sprinkling of grated parmigiano and some butter.

PROCÉDURE

Préparer le mirepoix avec céleri, carotte, oignon, ail, huile d'olive extra vierge et anchois. Retirez l'ail, ajouter la viande hachée et la truffe râpée. Bien dorer, saupoudrer de vin blanc, ajuster avec du sel et du poivre.

Bouillir le lait avec la noix de muscade râpée. Préparer un roux de beurre et de farine. Quand le lait atteint l'ébullition, ajouter le roux et tournez avec un fouet à cuisine pour bien mélanger. Ajuster avec du sel. Rejoindre la base norcina

600 g de pâtes aux œufs étirées à la main et coupé en losanges. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant environ 1 minute. Egoutter bien, disposer dans une nappe en lin. Beurrer une plaque à pâtisserie et faire les lasagnes à la sauce norcina de la manière classique en couches, en alternant pour chaque couche une pincée de parmesan râpé et un peu de beurre.

**BESCIAMELLA / BECHAMEL
BÉCHAMEL / ZUTATEN BECHAMELSAUCE**

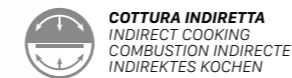
2 L	latte / milk / lait / Milch
120 GR	farina / flour / farine / Mehl
120 GR	burro / butter / beurre Butterflocken
Q.B.	noce moscata / nutmeg / noix de muscade / Muskatnuss
Q.B.	sale fino / fine salt / sel feines Salz

ZUBEREITUNG

Zubereitung der Lasagne: Bereiten Sie eine Sauce mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Sardellen zu. Den Knoblauch entfernen, das Hackfleisch und den geriebenen Trüffel hinzufügen. Gut anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

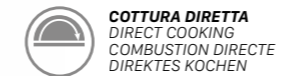
Kochen Sie die Milch mit der geriebenen Muskatnuss. Bereiten Sie eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl zu. Wenn die Milch kocht, die Mehlschwitze und Salz hinzufügen und mit einem Schneebesen fein mischen. Zutaten für die Nudel.

600 g handgemachte Eiernudeln in Rauten geschnitten. Zubereitung der Nudel: Die Nudeln ca. 1 Minute in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen und in ein Leinentuch legen. Eine Backform mit Butter bestreichen und die Lasagne mit der Norcina-Sauce auf klassische Weise schichten. Dabei auf jede Schicht abwechselnd geriebenen Parmigiano und etwas Butter streuen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



**CHEF
ROBERTO
DORMICCHI**



NIDI DI RONDINE

SWALLOWS' NESTS

NIDI DI RONDINE

SCHWALBENNESTER



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

400 GR	pasta all'uovo / egg pasta / pâtes aux œufs / Eiernudelteig
500 GR	besciamella / bechamel / sauce béchamel / Béchamelsauce (siehe Grundrezept)
500 GR	salsa pomodoro / tomato sauce / sauce de tomate / Tomatensauce (siehe Grundrezept)
200 GR	prosciutto cotto / cooked ham / jambon cuit / gekochter Schinken
200 GR	mozzarella / mozzarella / mozzarella / mozzarella
50 GR	parmigiano / parmigiano / parmesan / Parmigiano
1	pizzico noce moscata / pinch nutmeg / Une pincée de noix de muscade / Prise Muskatnuss
Q.B.	qualche noce di burro / some butter / quelque noix de beurre / Butterflocken

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta e ritagliare a quadrati di 25 per 25, scottare in acqua bollente salata, scolare e adagiare in un panno di lino pulito. Frullare al cutter il prosciutto cotto, la mozzarella, il parmigiano e la noce moscata. Farcire la pasta e arrotolare a mò di cannolo. Affettare i cannoli in modo da ottenere delle piccole girandole. Imburrare una placca da forno e cospargere con uno strato di besciamella e pomodoro. Adagiare le girandole, aiutandosi con un cucchiaino coprire con pomodoro e besciamella, spolverate con parmigiano grattugiato e qualche noce di burro. Cuocere in forno fontana a 320-350°C per circa 30 minuti.

PREPARATION

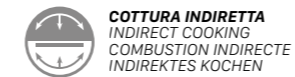
Roll out the dough and make the squares 25 by 25 cm, parboil in salted water, drain and place on a linen cloth. Blend the ham, mozzarella, parmigiano and nutmeg with a cutter. Stuff the pasta and roll it in a kind of cannolo. Slice the cannoli in order to obtain small pinwheels. Butter a baking tray, make a layer of bechamel and tomato sauce and arrange the pinwheels. With a spoon cover them with the remaining bechamel and tomato, sprinkle with grated parmigiano and butter nuts. Cook in the Fontana oven at 320-350 °C for about 30 minutes.

PROCÉDURE

Abaïsser la pâte et faire des rectangles de 25 sur 25, égoutter dans l'eau bouillante, égouttez-les et posez-les sur un linge. À l'aide d'un couteau, mélanger le jambon cuit, la mozzarella, le parmesan et la noix de muscade. Fourrer la pâte et rouler comme un cannolo. Trancher les cannoli pour obtenir des petites roues. Beurrer une plaque à pâtisserie et saupoudrer d'une couche de bechamel et de tomate. Poser les petites roues, à l'aide d'une cuillère couvrir avec de tomate et de béchamel, saupoudrer de parmesan rapé et quelque noix de beurre. Cuire dans un Four Fontana à 320-350°C pendant environ 30 minutes.

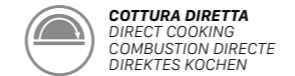
ZUBEREITUNG

Den Nudelteig ausrollen und die Quadrate von 25 x 25 cm Größe schneiden. In Salzwasser kochen, abtropfen lassen und auf ein Leinentuch legen. Schinken, Mozzarella, Parmigiano und Muskatnuss schneiden und vermischen. Die Nudeln füllen und in einer Art Cannelloni rollen. Die Cannelloni in Scheiben schneiden, um kleine Windräder zu erhalten. Ein Backblech mit Butter bestreichen, eine Schicht Béchamelsauce und Tomatensauce verteilen und die Windräder anrichten. Mit einem Löffel die restliche Béchamel- und Tomatensauce darauf verteilen und mit geriebenem Parmigiano und Butterflocken bestreuen. Im Fontana-Ofen bei 320-350° C ca. 30 Minuten garen.



COTTURA INDIRECTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

180 / 200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI

PATATE AL ROSMARINO

ROSEMARY
POTATOES

POMME
DE TERRE
AU ROMARIN

ROSMARINKARTOFFELN



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

1 KG	Patate di Sompiano / Potatoes of Sompiano / Pommes de Terre de Sompiano / Kartoffeln
3	spicchi d'aglio / cloves of garlic / gousses d'ail / Knoblauchzehen
60 GR	olio extravergine / extra virgin olive oil / huile d'olive extra vierg / natives Olivenöl extra
100 GR	lardo / lard / lard / Schweineschmalz
20 GR	rosmarino / rosemary / romarin / Rosmarin
20 GR	salvia / sage / sage / Salbei
Q.B.	sale fino pepe nero / fine salt and black pepper / sel fin poivre noir / Prise feines Salz und schwarzer Pfeffer
Q.B.	aceto di vino / wine vinegar / vinaigre de vin / Weinessig

PROCEDIMENTO

Lavate, pelate e tagliate le patate a spicchi. Sbollentate in acqua acidula per pochi minuti. Sistemate le patate in una placca da forno e condite con un battuto di lardo salvia e rosmarino tritati. Aggiungete l'aglio schiacciato vestito e qualche rametto di rosmarino, condite con sale e pepe. Cucinate in forno Fontana a 320-350°C per 15 minuti, girate e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

PREPARATION

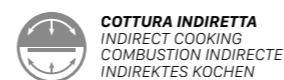
Wash, peel and cut the potatoes into wedges. Blanch in acidulous water for a few minutes. Place the potatoes in a baking tray and season with chopped lard, sage and rosemary. Add the crushed poached garlic and a few sprigs of rosemary, season with salt and pepper. Cook in the Fontana oven at 320-350 °C for 15 minutes, turn and continue cooking for another 15 minutes.

PROCÉDURE

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en quartiers. Blanchir dans de l'eau acidulée pendant quelques minutes. Placer les pommes de terre dans une plaque à pâtisserie et assaisonner avec du saindoux coupé en mirepoix, de la sage et du romarin hachés. Ajouter l'ail écrasé avec la peau et quelques brins de romarin, assaisonner avec du sel et du poivre. Cuire au four Fontana à 320-350 °C pendant 15 minutes, tourner et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires.

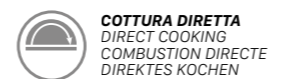
ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit Schweineschmalz, gehacktem Salbei und Rosmarin würzen. Den zerdrückten Knoblauch und ein paar Rosmarinzwige dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten bei 320-350° C im Fontana-Ofen garen, wenden und weitere 15 Minuten garen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

320° / 350°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

200 / 220°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



PORCHETTA

PORCHETTA

PORCHETTA

PORCHETTA



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

8 KG	Trancio lombo maiale disossato / Boneless pork loin / Steak de longe de porc désossée / Schweinelende ohne Knochen
70 GR	Finocchio / Fennel / Fenouil / Fenchel
2	Rametti di rosmarino / Rosemary sprigs / Romarin branches / Zweige Rosmarin
5	foglie salvia / sage leaves / feuilles de sauge / Salbeiblätter Knoblauch
3	Spicchi di aglio / Garlic cloves / Ail gousses / Nelken
Q.B.	Scorza arancia / Orange peel / Zeste d'orange / Orangenschale so viel wie nötig
Q.B.	Sale / salt / sel / Salz
Q.B.	Pepe / pepper / poivre / Pfeffer

PROCEDIMENTO

Pulite la porchetta, fiammeggiate la parte esterna della pelle e raschiatela con un coltello. Tritate finemente insieme l'aglio, il finocchio selvatico, la salvia, gli aghi di rosmarino, la scorza d'arancia, salate, pepate e mescolate con molta cura. Condite la parte interna del trancio di maiale con il battuto e massaggiate bene. Legate con lo spago in modo che non possa aprirsi durante la cottura. Cuocere in forno Fontana a 280-300°C per circa 3 ore controllando la cottura. Al termine estraete la porchetta e portate il forno Fontana a 350°C inserite nuovamente la porchetta per 5/10 m per far formare la crosticina intorno alla pelle. Sistemate la porchetta a questo punto in un tagliere di legno e servitela ancora calda.

PREPARATION

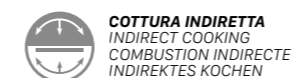
Clean the pork, flame the outside of the skin and scrape it with a knife. Finely chop the garlic, wild fennel, sage, rosemary needles, orange peel, salt, pepper and mix very carefully. Season the inside of the pork with the chopped herbs and massage well. Tie with string so that it cannot open during cooking. Cook in the Fontana oven at 280-300 °C for about 3 hours checking the cooking. At the end extract the porchetta and bring the Fontana oven to 350 °C, add the porchetta again for 5/10 minutes to obtain the classic crispy skin. Place the porchetta in a wooden cutting board and serve it while still hot.

PROCÉDURE

Nettoyez le porc, flammez l'extérieur de la peau et grattez-le avec un couteau. Hacher finement l'ail, le fenouil sauvage, la sauge, les aiguilles de romarin, le zeste d'orange, sel et poivre et mélanger bien. Assaisonner l'intérieur de la tranche de porc avec la viande hachée et masser bien. Nouer avec de la ficelle pour qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant la cuisson. Cuire au four à 280-300 °C pendant environ 3 heures pour vérifier la cuisson. À la fin, extraire la porchetta et ramener le four Fontana à 350 °C. Insérer à nouveau la porchetta pendant 5/10 m pour que la croûte se forme autour de la peau. Placez le porc à ce stade dans une planche à découper en bois et servez la porchetta encore chaude.

ZUBEREITUNG

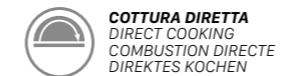
Das Schweinefleisch waschen und mit einem Messer abkratzen. Knoblauch, Fenchel, Salbei, Rosmarinnadeln, Orangenschale, Salz, Pfeffer fein hacken und sehr sorgfältig mischen. Die Innenseite des Schweins mit den frisch hergestellten Paste würzen und gut einmassieren. Mit einer Schnur zubinden, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen kann. Im Fontana-Ofen bei 280-300° C ca. 3 Stunden garen und den Garvorgang kontrollieren. Am Ende die Porchetta herausnehmen und den Fontana-Ofen auf 350° C bringen, die Porchetta erneut 5-10 Minuten lang garen, um die klassische knusprige Haut zu erhalten. Legen Sie die Porchetta auf ein Holzbrett und servieren Sie sie, solange sie noch heiß ist.



COTTURA INDIRECTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh

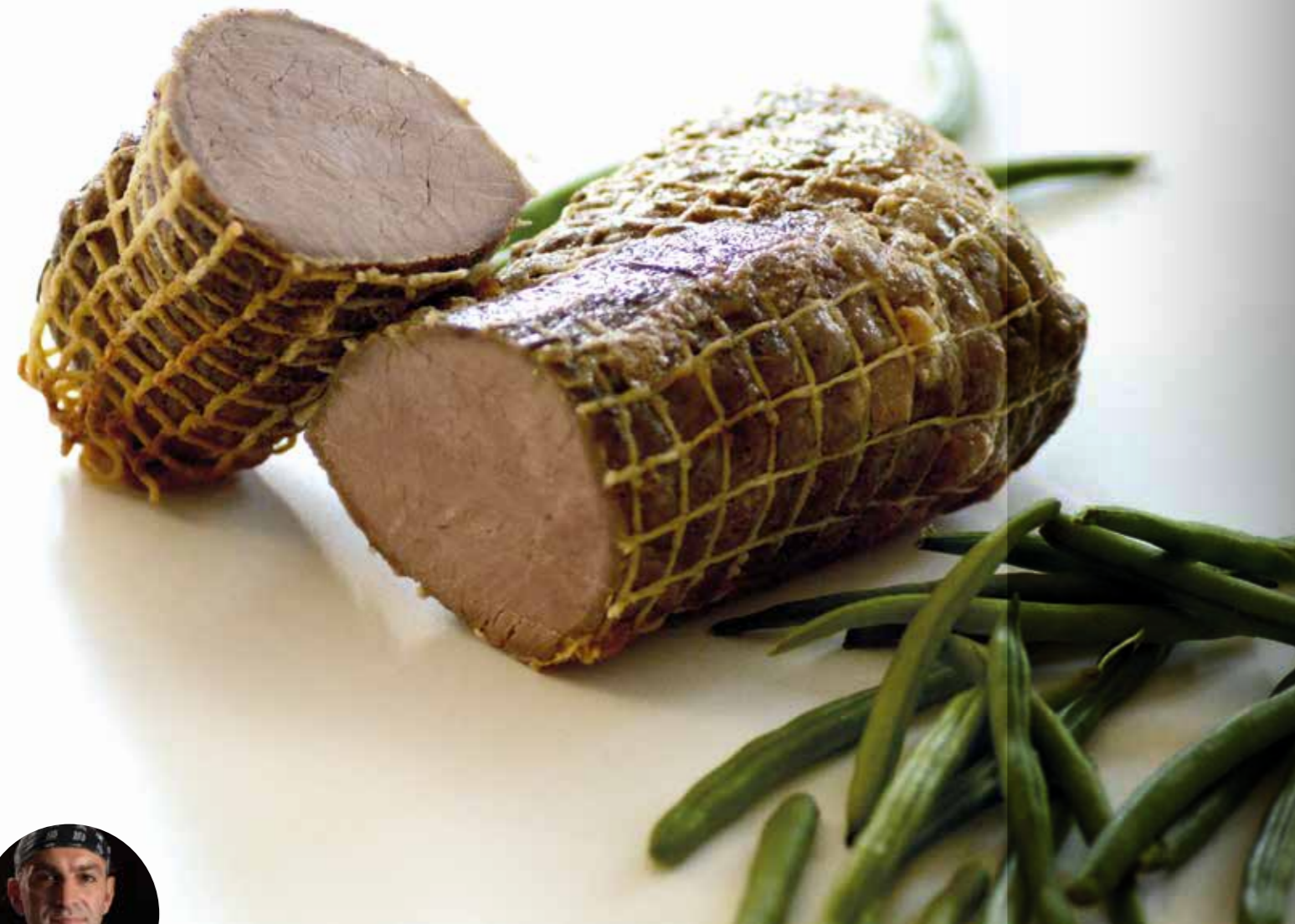


FIANCHETTO ARROSTO

ROASTED
LOIN

FLANC DE
BOEUF RÔTI

GERÖSTETE
LENDE



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

1,3 KG	fianchetto / loin / Flanc de boeuf / Lende
50 GR	cipolla tagliata in mirepoix / onion cut into mirepoix / d'oignon coupé en mirepoix / Zwiebel in Würfel hacken
50 GR	carote tagliata in mirepoix / carrots cut into mirepoix / carottes coupées en mirepoix / Karotten in Würfel hacken
50 GR	sedano tagliato in mirepoix / celery cut into mirepoix / céleri coupées en mirepoix / Sellerie in Würfel hacken
2	spicchi d'aglio / cloves of garlic / gousses d'ail / Knoblauchzehen
100 GR	olio extravergine / extra virgin olive oil / huile d'olive extra vierge / natives Olivenöl extra
50 GR	lardo / lard / lard / Schweineschmalz
Q.B.	sale fino pepe nero / fine salt and black pepper / sel fin poivre noir / Prise feines Salz und schwarzer Pfeffer
1	bicchiere di vino bianco / glass of white wine / verre de vin blanc / Glas Weißwein

PROCEDIMENTO

Pulite e parate la carne, condirla con sale e pepe, olio extravergine e massaggiare. Legate con lo spago e arrostite in una padella antiaderente ben calda (operazione che permette di bloccare tutti i liquidi all'interno della carne) sistemate in una placca da forno. Unite le verdure tagliate grossolanamente, l'aglio in camicia, gli odori, il lardo e l'olio extravergine. Inserite la placca nel forno Fontana e cucinate a 300-330 °C per 20 minuti circa. A metà cottura bagnate con il vino e girate, proseguite la cottura per altri 25 minuti.

PREPARATION

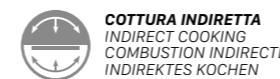
Clean and prepare the meat, season with salt and pepper, extra virgin olive oil and massage it. Tie with string and roast in a hot non-stick pan (an operation that allows you to block all the liquids inside the meat), then place in a baking tray. Add the coarsely chopped vegetables, the poached garlic, the herbs, the lard and the extra virgin olive oil. Place the cooking tray in the Fontana oven and cook at 300-330 °C for about 20 minutes. Halfway through cooking, pour in the wine and turn, continue cooking for another 25 minutes.

PROCÉDURE

Nettoyer et préparer la viande, assaisonner avec du sel et du poivre, de l'huile d'olive extra vierge et masser. Lier avec de la ficelle et rôtir dans une poêle chaude antiadhésive (une opération qui permet de bloquer tous les liquides à l'intérieur de la viande) et placer dans une plaque de pâtisserie. Ajouter les légumes hachés grossièrement, l'ail poché, les odeurs, le saindoux et l'huile d'olive extra vierge. Placer la plaque dans le four Fontana et cuire à une température d'environ 20 minutes à 300-330 °C. À mi-cuisson, verser un peu de vin et tourner, continuer à cuire pendant 25 minutes.

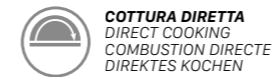
ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl extra Vergin einreiben. Mit einer Schnur zusammen binden und in einer heißen Teflon-Pfanne braten. Damit schließen Sie alle Flüssigkeit im Fleisch ein und stellen sicher, dass es saftig bleibt, wenn Sie es anschließend im Ofen garen. Legen Sie das Fleisch auf ein Backblech. Fügen Sie das grob gehackte Gemüse, den Knoblauch, die Kräuter, das Schweineschmalz und das Olivenöl hinzu. Stellen Sie das Backblech in den Fontana-Ofen und garen Sie es ca. 20 Minuten bei 300-330° C. Nach der Hälfte des Garvorgangs den Wein einfüllen und wenden. Weitere 25 Minuten kochen lassen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

180° / 200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI



CONIGLIO IN PORCHETTA

ROASTED RABBIT

LAPIN AU PORC

GEBRATENES KANINCHEN



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

- 1** coniglio disossato / boned rabbit / lapin désossé / Kaninchen ohne Knochen
2 spicchi d'aglio / cloves of garlic / gousses d'ail / Knoblauchzehen
400 GR pasta di salsicce / sausage paste / pâte de saucisse / Inhalt einer Salcissia ohne Haut
100 GR olive nere denocciolate / pitted black olives / olives noires dénoyautées / entsteinte schwarze Oliven
5 fette pancetta arrotolata / rolled bacon slices / tranches de bacon roulées / gerollte Speckscheiben
50 GR finocchio selvatico / wild fennel / fenouil sauvage / wilder Fenchel
15 GR rosmarino / rosemary / romarin / Rosmarin
15 GR salvia / sage / sage / Salbei
Q.B. scorza d'arancia grattugiata / grated orange peel / zeste d'orange râpé / geriebene Orangenschale
100 GR lardo / lard / lard / Schweineschmalz
75 GR olio extravergine / extra virgin olive oil / huile d'olive extra vierg / natives Olivenöl extra
1 bicchiere di vino bianco / glass of white wine / verre de vin blanc / Glas Weißwein
Q.B. sale fino pepe nero / fine salt and black pepper / sel fin poivre noir / Prise feines Salz und schwarzer Pfeffer

PROCEDIMENTO

Lavare molto bene il coniglio con acqua corrente fredda. Asciugare con un panno di lino. Allargare il coniglio in un banco d'acciaio, salare e pepare in ambo i lati, adagiare le fette di pancetta e al centro la pasta di salsicce. Fare una fila di olive nere denocciolate al centro, e condire con un battuto di aglio, finocchio, rosmarino e salvia tritati. Grattare un po' di scorza d'arancio per profumare e arrotolare la carne facendo attenzione a non far fuoriuscire la farcia. Legare accuratamente con dello spago, coprire con il lardo e olio extravergine, sistemare in un placca da forno e cucinare per circa 20 minuti a 300-330°C. Girare il coniglio, bagnare con il vino bianco e proseguire la cottura per circa 30 minuti. Lasciar intiepidire, tagliare a medaglioni e servire accompagnato con delle ottime patate al forno.

PREPARATION

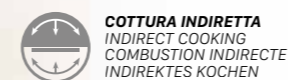
Wash the rabbit very well with cold water. Dry with a linen cloth. Spread the rabbit on a steel worktop, salt and pepper on both sides, lay the slices of bacon and the sausage paste in the middle. Make a row of pitted black olives in the center and season with chopped garlic, fennel, rosemary and sage. Grate some orange peel to perfume and roll the meat, being careful not to let the stuffing come out. Tie carefully with string, cover with lard and extra virgin olive oil, place in a baking pan and cook for about 20 minutes at 300-330°C. Turn the rabbit, add some white wine and continue cooking for about 30 minutes. Allow to cool, cut into medallions and serve accompanied with excellent baked potatoes.

PROCÉDURE

Lavez très bien le lapin à l'eau courante froide. Sécher avec un linge. Étendre le lapin sur un banc en acier, salez et poivrez des deux côtés, posez les tranches de bacon et la pâte à la saucisse au milieu. Faire une rangée d'olives noires dénoyautées au centre et assaisonner avec de l'ail, du fenouil, du romarin et de la sauge hachées. Grattez des écorces d'orange pour parfumer et roulez la viande en veillant à ne pas laisser la farce sortir. Attachez soigneusement avec de ficelle, couvrir de saindoux et d'huile d'olive extra vierge, placer dans une plaque à pâtisserie et cuire environ 20 minutes à 300-330°C. Retournez le lapin, ajoutez le vin blanc et poursuivez la cuisson environ 30 minutes. Laissez refroidir, couper en médaillons et servir accompagné d'excellentes pommes de terre au four.

ZUBEREITUNG

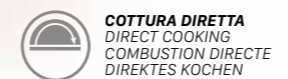
Waschen Sie das Kaninchen sehr gut mit kaltem Wasser. Mit einem Leinentuch trocknen. Das Kaninchen der Länge nach aufschneiden, beidseitig salzen und pfeffern. Die Speckscheiben und den Inhalt einer Salcissia ohne Haut in die Mitte legen. Dazu legen Sie eine Reihe entsteinter Knoblauch, Fenchel, Rosmarin und Salbei. Reiben Sie etwas Orangenschale auf das Fleisch, um es zu parfümieren. Jetzt rollen Sie das Fleisch auf, achten Sie darauf, dass die Füllung nicht herauskommt. Mit einer Schnur das Fleisch festbinden und mit Butterschmalz und nativem Olivenöl extra bedecken. In eine Backform geben und ca. 20 Minuten bei 300-330°C garen. Das Kaninchen wenden, Weißwein dazugeben und ca. 30 Minuten weiter kochen. Abkühlen lassen, in Medaillons schneiden und mit exzellenten Bratkartoffeln servieren.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



300° / 320°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



180° / 200°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profilé
Professioneller Ko-
chhandschuh



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI

FOCACCIA CIPOLLA BIANCA

**FOCACCIA
WITH
WHITE ONION**

**FOCACCIA
AVEC
OIGNON BLANC**

**FOCACCIA
MIT WEISSEN
ZWIEBELN**



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

1 KG	farina 00 / flour 00 / farine 00 / Mehl 00
500/700 GR	acqua / water / d'eau / Wasser
150 GR	olio di semi / seed oil / Huile de pépins / neutrales Pflanzenöl
150 GR	strutto / lard / saindoux / Schweineschmalz
100 GR	preparato per purè (o patate bollite e schiacciate) / puree mixture (or boiled and mashed potatoes) / préparation pour la purée (ou pommes de terre bouillies et écrasées) / Kartoffelpüree-Mischung (oder gekochtes Kartoffelpüree)
75 GR	lievito compresso / compressed yeast / Levure comprimée / Hefe
30 GR	sale fino / fine salt / sel / feines Salz
50 GR	zucchero / sugar / sucre / Zucker
500 GR	cipolla bianca / white onion / d'oignon blan / weiße Zwiebel
100 GR	olio di semi / seed oil / Huile de pépins / neutrales Pflanzenöl
100 GR	acqua / water / d'eau / Wasser
Q.B.	sale fino / fine salt / sel / feines Salz
Q.B.	pepe nero / black pepper / poivre noir / schwarzer Pfeffer

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con il lievito sciolto nell'acqua, l'olio di semi, lo strutto, il preparato per il purè lo zucchero e il sale.
Formate l'impasto senza incor-dare troppo.
Fate riposare 15 minuti.
Dividete l'impasto in 3 palline e far lievitare.
Stendete con il mattarello e foderare 3 padellotti da pizza mis. 36x36 cm.
Coprire con un velo d'olio di semi e far lievitare.
Schiacciate le focacce con le dita e condire con la cipolla stufate nell'olio e acqua condita con sale e pepe.
Cucinate in forno Fontana a 400°C per 20 minuti circa.

PREPARATION

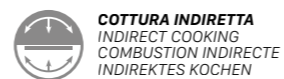
Mix the flour with the yeast dissolved in water, the seed oil, the lard, the purée mixture, the sugar and the salt. Form the dough without working it too much. Let it rest for 15 minutes. Divide the dough into 3 balls and let it rise. Roll out with a rolling pin and line 3 pizza pans 36x36 cm. Cover with a veil of seed oil and let rise. Crush the focaccia with the fingers and season with the onion stewed in oil and water seasoned with salt and pepper. Cook in the Fontana oven at 400 °C for about 20 minutes.

PROCÉDURE

Pétrir la farine avec la levure dissoute dans l'eau, l'huile de pépins, le saindoux, la préparation pour la purée, le sucre et le sel. Former la pâte sans la travailler trop. Laisser reposer pendant 15 minutes. Diviser la pâte en 3 boules et laissez-la lever. Abaisser avec un rouleau à pâtisserie et aligner 3 poêles à pizza (mesures 36x36cm). Couvrir d'un voile d'huile de pépins et laisser lever. Écrasez les focacce avec les doigts et assaisonnez avec l'oignon cuit à l'huile et de l'eau assaisonnée de sel et de poivre. Cuire au four Fontana à 400 °C pendant environ 20 minutes.

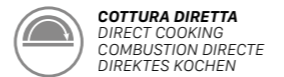
ZUBEREITUNG

Das Mehl mit der in Wasser gelösten Hefe, dem Leinöl, dem Schweineschmalz, der Kartoffelpüree-Mischung, dem Zucker und dem Salz mischen. Den Teig formen und 15 Minuten ruhen lassen.
Formen Sie 3 Kugeln aus der Teigmasse und lassen Sie sie gehen. Anschließend rollen Sie die Kugeln mit einem Nudelholz aus und legen Sie in 3 Formen mit der Größe 36 x 36 cm. Mit einem Schleier aus Leinöl bedecken und gehen lassen. Die weißen Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und in Wasser und Öl dünsten. Die Focaccia mit den Fingern formen und mit der in Öl und Wasser gedünsteten Zwiebel würzen.
Im Fontana-Ofen bei 400° C ca. 20 Minuten backen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

400°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

300°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Padellone per alimenti
bordo alto
High cooking pan
Casserole à bord haut
Backpfanne für
Lebensmittel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



**CHEF
ROBERTO
DORMICCHI**

FOCACCIA CON POMODORO E ORIGANO

**FOCACCIA
WITH
TOMATO
AND ORIGAN**

**FOCACCIA
AVEC
TOMATO
ET ORIGAN**

**FOCACCIA
MIT
TOMATE**



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

1 KG	farina 00 / flour 00 / farine 00 / Mehl 00
500/600 GR	acqua / water / d'eau / Wasser
200 GR	olio di semi / seed oil / Huile de pépins / neutrales Pflanzenöl
75 GR	lievito compresso / compressed yeast / Levure comprimée / Hefe
150 GR	strutto / lard / saindoux / Schweineschmalz
30 GR	sale fino / fine salt / sel / feines Salz
50 GR	zucchero / sugar / sucre / Zucker
250 GR	polpa di pomodoro / crushed tomato / purée de tomates / zerkleinerte Tomate
50 GR	olio extravergine / extra virgin olive oil / huile d'olive extra vierg / natives Olivenöl extra
Q.B.	sale fino / fine salt / sel / feines Salz
Q.B.	pepe nero / black pepper / poivre noir / schwarzer Pfeffer
Q.B.	origano / Origan / origan / Oregano
3	foglie di basilico / basil leaves / feuilles de basilic / Basilikumblätter

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con il lievito sciolto nell'acqua, l'olio di semi, lo zucchero e il sale. Formate l'impasto senza incordare troppo. Far riposare 15 minuti. Dividete l'impasto in 3 palline e far lievitare. Stendete con il mattarello e foderare 3 padellotti mis. 36x36 cm. Coprire con un velo d'olio di semi e far lievitare. Schiacciate le focacce con le dita. Condite il pomodoro con sale fino, olio extravergine, origano, basilico con stendete sulle focacce e cucinate in forno Fontana a 400°C per 20 minuti circa.

PREPARATION

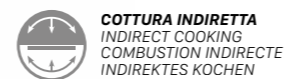
Mix the flour with the yeast dissolved in water, seed oil, sugar and salt. Form the dough without working it too much. Let it rest for 15 minutes. Divide the dough into 3 balls and let it rise. Roll out with a rolling pin and line 3 pizza pans 36x36 cm. Cover with a veil of seed oil and let rise. Crush the focaccia with the fingers. Season the tomato with fine salt, extra virgin olive oil, origan and basil, spread over the focaccia and cook in the Fontana oven at 400 °C for about 20 minutes.

PROCÉDURE

Pétrir la farine avec la levure dissoute dans l'eau, l'huile de pépins, le sucre et le sel. Former la pâte sans la travailler trop. Laisser reposer pendant 15 minutes. Diviser la pâte en 3 boules et laisser la lever. Abaisser avec un rouleau à pâtisserie et aligner 3 poêles à pizza (mesures 36x36cm). Couvrir d'un voile d'huile de pépins et laisser lever. Écraser les focacce avec les doigts. Assaisonner la tomate avec du sel fin, de l'huile d'olive extra vierge, de l'origan, du basilic, étaler-les sur la focaccia et cuire au four à 400 °C pendant environ 20 minutes.

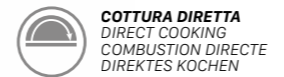
ZUBEREITUNG

Mehl mit der in Wasser, Öl, Zucker und Salz gelösten Hefe mischen. Den Teig formen und 15 Minuten ruhen lassen. Teilen Sie den Teig in drei gleich große Kugeln und lassen Sie sie gehen. Mit einem Nudelholz ausrollen und in 3 Backofenformen mit der Größe 36 x 36 cm legen. Mit einem Schleier aus Leinöl bedecken und gehen lassen. Die Focaccia mit den Fingern formen. Die Tomate mit feinem Salz, nativem Olivenöl extra, Oregano und Basilikum würzen, auf der Focaccia verteilen und ca. 20 Minuten bei 400° C im Fontana-Ofen garen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

400° / 420°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉES ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Rotella tagliapizza
professionale
Professional pizza
cutter roll
Coupe pizza professionnelle
Professioneller
Pizzaschneider



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



**CHEF
ROBERTO
DORMICCHI**

CROSTATA CON MARMELLATA

TART
WITH
JAM

TARTE
A LA
CONFITURE

TÖRTCHEN
MIT
MARMELADE



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

500 GR	farina 00 / flour 00 / farine 00 / Mehl 00
150 GR	burro / butter / beurre / Butterflocken
150 GR	strutto / lard / saindoux / Schweineschmalz
3	uova / eggs / oeufs / Eier
200 GR	zucchero / sugar / sucre / Zucker
1	bustina vanillina / vanillin sachet / sachet de vanilline / Vanillezucker
1	bustina lievito dolci / baking powder sachet / sachet de levure pour dessert / Pack Backpulver
1	pizzico di sale / pinch of salt / pincée de sel / Prise Salz
Q.B.	scorza di limone grattugiata / grated lemon rind / zeste de citron râpé / geriebene Zitronenschale
200 GR	marmellata / jam / confiture / Marmelade

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con il lievito sciolto nell'acqua, l'olio di semi, lo zucchero e il sale. Formate l'impasto senza incordare troppo. Far riposare 15 minuti. Dividete l'impasto in 3 palline e far lievitare. Stendete con il mattarello e foderare 3 padellotti mis. 36x36 cm. Coprire con un velo d'olio di semi e far lievitare. Schiacciate le focacce con le dita. Condite il pomodoro con sale fino, olio extravergine, origano, basilico con stendete sulle focacce e cucinate in forno Fontana a 400°C per 20 minuti circa.

PREPARATION

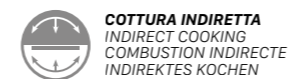
Mix the flour with the butter and lard in a planetary mixer using the leaf tool and make the dough sandy. Add eggs, sugar, a pinch of salt, vanillin, baking powder and grated lemon rind. Form the dough and let it rest for 2 hours in the fridge. Roll out the dough with a rolling pin and line a non-stick cake pan, fill with jam and decorate with alternating shortcrust pastry strips. Cook in the Fontana oven at 250-270 °C for 45 minutes.

PROCÉDURE

Mélanger la farine avec le beurre et le saindoux dans un mélangeur planétaire avec la feuille et Ajouter les œufs, le sucre, la pincée de sel, la vanilline, la levure et le zeste de citron râpé. Former la pâte et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et tapisser un moule à gâteau antiadhésif, remplir de confiture et décorer en alternant des bandes de pâte brisée. Cuire au four à 250-270 °C pendant 45 minutes.

ZUBEREITUNG

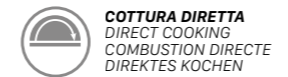
Mehl mit Butter und Schweineschmalz im Teigknetter vermengen und zu einem sandigen Teig verrühren. Eier, Zucker, eine Prise Salz, Vanillezucker, Backpulver und geriebene Zitronenschale hinzufügen. Den Teig für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in eine Kuchenform legen, mit Marmelade bestreichen und mit Mürbeteigstreifen dekorieren. Im Fontana-Ofen bei 250-270 °C 45 Minuten garen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



250° / 270°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



180° / 190°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Ko-
chhandschuh



CHEF
ROBERTO
DORMICCHI

CANTUCCI CON GRANELLA DI MANDORLE E PISTACCHI

**CANTUCCI
WITH ALMONDS
AND PISTACHIOS
GRAIN**

**CANTUCCI
AVEC GRAIN
D'AMANDES
ET PISTACHE**

**CANTUCCI
MIT MANDELN
UND
PISTAZIEN**



INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS / ZUTATEN

1 KG	farina 00 / flour 00 / farine 00 / Mehl 00
200 GR	burro / butter / beurre / Butterflocken
100 GR	strutto / lard / saindoux / Schweineschmalz
8	uova / eggs / oeufs / Eier
700 GR	zucchero semolato / granulated sugar / sucre granulé / Kristallzucker
1	bustina vanillina / vanillin sachet / sachet de vanilline / Vanillezucker
1	bustina lievito dolci / baking powder sachet / sachet de levure pour dessert / Pack Backpulver
200 GR	granella nocciole / almond grain / pépites de noisettes / gehackte Mandeln
200 GR	granella pistacchi / pistachio grain / pépites de pistache / gehackte Pistazien
1	pizzico di sale / pinch of salt / pincée de sel / Prise Salz
Q.B.	scorza di limone grattugiata / grated lemon rind / zeste de citron râpé / geriebene Zitronenschale

PROCEDIMENTO

Montate in planetaria con la foglia il burro e lo strutto con lo zucchero.
Unite la farina, la granella, le uova, il sale, gli aromi e le granelle.
Formate l'impasto.
Fate riposare per 2 ore in frigorifero.
Formate dei bigoli di circa 1 cm di larghezza, cospargere con zucchero semolato e cuocere in forno Fontana a 250°C per circa 15 minuti.
Estraete dal forno e tagliate i filoncini in obliquo con un trinciante.
Disponete nella teglia i biscotti e asciugate in forno Fontana a 250°C per circa 5 minuti.

PREPARATION

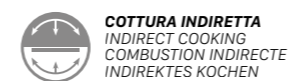
Whip the butter and lard with the sugar in the planetary mixer with the leaf. Add flour, lemon rind, eggs, salt, flavorings and almond and pistachio grains. Form the dough. Let it rest for 2 hours in the fridge. Form cylinders of about 1 cm wide, sprinkle with granulated sugar and bake in the Fontana oven at 250 ° C for about 15 minutes. Remove from the oven and cut the loaves obliquely with a carver.
Place the biscuits in the pan and dry in the Fontana oven at 250 ° C for about 5 minutes.

PROCÉDURE

Batter le beurre et le saindoux avec le sucre dans un mélangeur planétaire avec la feuille. Ajouter la farine, le grain, les oeufs, le sel, les épices et les pépites. Former la pâte. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Former des bigoli d'environ 1 cm de largeur, saupoudrer de sucre granulé et cuire au four à 250 ° C pendant environ 15 minutes. Extraire du four et couper des petites tranches de pâte en diagonale avec un couteau à découper.
Placer les biscuits dans la casserole et sécher au four à 250 ° C pendant environ 5 minutes.

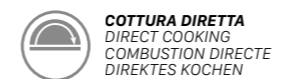
ZUBEREITUNG

Butter und Schweineschmalz mit dem Zucker im Teigknetzer verquirlen. Mehl, Zitronenschale, Eier, Salz, Aromen sowie gehackte Mandeln und Pistazien hinzufügen. Den Teig formen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zylinder von ca. 1 cm Breite formen, mit Kristallzucker bestreuen und im Fontana-Ofen bei 250° C ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Brote mit einem großen Messer schräg schneiden. Die Kekse in die Pfanne geben und im Fontana-Ofen bei 250° C ca. 5 Minuten trocknen lassen.



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

400° / 420°
30 min.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

300° / 320°
30 min.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



Pala
Pizza shovel
Pelle
Schaufel



Guanto professionale
Professional glove
Gant profi
Professioneller Kochhand-
schuh



Padellone per alimenti
forato
Pierced cooking pan
Poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel





**CHEF
ROBERTO
DORMICCHI**



Fontana Forni s.r.l.

Via G. di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. +39 0721 776697
Fax +39 0721 735370
fontanaforni@fontanaforni.com
www.fontanaforni.com

 fontanaforni

 fontanaforni



