



CUOCIPANE

WALD[®]
domus vivendi

www.wald.it

WALD[®] s.r.l. Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - info@wald.it

Copyright WALD[®] - Tutte le immagini, i prodotti, i decori, i testi e i segni riportati nel presente catalogo sono esclusiva proprietà industriale ed intellettuale di WALD[®] s.r.l. Ne è pertanto vietata la riproduzione e/o l'utilizzo non autorizzato a qualsiasi titolo o ragione ed in qualsivoglia forma. Le misure, i decori e i colori degli oggetti possono subire piccole variazioni rispetto a quelle indicate nel catalogo.



Le ricette realizzate con il CUOCIPANE WALD sono state elaborate da Amaro Giuseppe.

Siciliano di origine e veneto di adozione, si presenta così...

“Studio e ricerco attentamente la tradizione e la elaboro in chiave semplice e moderna.

Sono cresciuto tra i profumi della campagna siracusana ed il mar Tirreno, la macchia mediterranea è il mio ricordo olfattivo più intenso, le mani sapienti delle zie che lavorano la pasta è la vista che non dimenticherò mai.

Le persone con la mia cucina ritrovano il piacere di stare insieme: essere personal chef, prima che un lavoro è una vocazione.

La filosofia di Amaro Personal Chef è quella di studiare un menù equilibrato, costruito con ingredienti freschissimi e idee innovative sia per andare incontro a tutte le esigenze culinarie di ogni singolo ospite che per organizzare una cena sartoriale memorabile”.

Amaro Giuseppe
Castelfranco Veneto, Treviso.
www.amaropersonalchef.it



Giuseppe ci trasmette la cultura del pane, consiglia l'utilizzo di farine di qualità, poco lievito e lungo tempo di lievitazione per ottenere un pane più sano e più digeribile, con il giusto apporto di fibre... un pane che nutre.

Il pane fatto in casa è un alimento sano ed equilibrato, usando farine biologiche macinate a pietra se ne esalta il gusto autentico e il sapore caratteristico.

FARINE MACINATE A PIETRA

Sono più nutrienti perchè contengono sia il prezioso germe del grano che la parte esterna del chicco ricca di fibre, parti che con il processo di raffinatura industriale andrebbero perduti. L'intero chicco viene macinato con una bassa velocità di lavorazione preservandone così le proprietà organolettiche e nutrizionali.

La farina tipo 1 contiene un maggiore quantitativo di crusca e di germe del grano, le parti più ricche di sostanze nutritive.

La farina tipo 2 si può definire "semi-integrale", caratterizzata da granuli di grosse dimensioni, presenta ottime caratteristiche nutrizionali.

FARINA MANITOBA

E' una farina di grano tenero, viene definita una farina "forte" perchè rende l'impasto più elastico e forte, è ricca di glutine e povera di amidi.

Il malto migliora la colorazione della crosta e lo sviluppo in cottura.

CONSIGLI:

L'impasto a mano descritto nelle ricette può essere fatto con l'impastatrice.

Si può sostituire il lievito madre disidratato con il lievito madre fresco che deve essere un terzo del totale della farina (esempio 600 gr di farina + 200 gr di lievito).



- Il Cuocipane al suo interno riproduce le caratteristiche dell'antico forno tradizionale dove cuocere il pane era una "festa" per gli occhi e per il palato!
- Il giusto grado di umidità che si crea all'interno del contenitore rende la cottura omogenea in ogni sua parte.
- Pochi minuti prima che finisca la cottura si toglie il coperchio per "dorare" il pane rendendolo croccante secondo il proprio gusto.
- Quando il Cuocipane è freddo e asciutto può essere utilizzato anche per conservare il pane (anche il pane deve essere ben raffreddato).
- Quando si inserisce l'impasto nel Cuocipane, prima dell'ultima lievitazione, usare alla base abbondante farina o carta forno.



Non solo a pranzo e a cena il pane fatto in casa è un alimento sano, nutriente e insostituibile ma rende completa la colazione o la merenda magari accompagnato con miele o marmellata.



IMPASTO PANE GRANO DURO

INGREDIENTI

500 gr di farina
macinata a pietra
tipo 1

300 ml di acqua
tiepida

15 gr di lievito
madre disidratato

5 gr di malto

10 gr di sale
(1 cucchiaino
colmo)

In una ciotola unire l'acqua, il lievito, il malto e mescolare. Amalgamare lavorando a mano l'impasto, successivamente aggiungere il sale. Far lievitare per almeno 3 ore, riprendere l'impasto, stenderlo sulla spianatoia e chiuderlo a portafoglio in modo da inglobare ossigeno al suo interno. Posizionare l'impasto nel CUOCIPANE WALD e farlo lievitare per altri 40 minuti con coperchio chiuso. Intanto accendere il forno e portarlo a 220 gradi. Aprire la cupola del CUOCIPANE, fare un taglio nella parte superiore del pane, richiudere e infornare per 40 minuti. Togliere il coperchio e cucinare per altri 7 minuti. Estrarre il pane e farlo riposare per almeno 2 ore su una griglia.

PANINI AL LATTE

INGREDIENTI

500 gr di farina tipo 0

1 cucchiaino raso di sale

1 cucchiaino di zucchero

50 gr di burro liquido

1 uovo

250 ml di latte

15 gr di lievito madre
disidratato

Impastare la farina, il sale, lo zucchero, il burro ammorbidito e l'uovo. Sciogliere il lievito nel latte tiepido e versarlo nell'impasto. Quando è pronto farlo lievitare almeno fino a raddoppiare il volume: circa 3 ore e mezza. Realizzare panini da circa 50 gr. ciascuno, posizzarli nel CUOCIPANE WALD e farli lievitare per altri 40 minuti con coperchio chiuso. Intanto accendere il forno e portarlo a 200°, infornare per circa 25 minuti, togliere il coperchio e cucinare per altri 5 minuti. Estrarre i panini e farli riposare per almeno 1 ora su una griglia.



PANE RIPIENO ALLE NOCI E DECORATO CON SEMI MISTI

INGREDIENTI

500 gr di farina macinata a pietra tipo 2

5 gr di malto

1 cucchiaino raso di sale

350 ml di acqua

15 gr di lievito madre disidratato

40 gr semi misti (girasole, lino, sesamo, zucca)

80 gr di noci sgucciate

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida insieme al malto e versateli in una ciotola con la farina, mescolate con un cucchiaino fino ad amalgamare il tutto, infine aggiungete il sale. Riponete la ciotola in frigorifero per 3 ore. Trascorso il tempo di riposo su una spianatoia infarinata lavorate l'impasto senza sgonfiarlo troppo. Con le mani infarinate schiacciate l'impasto fino a formare un rettangolo, inserite le noci in modo casuale e piegate il lato destro del rettangolo verso il centro per poi sovrapporgli il lato sinistro. Ruotate l'impasto di 90° e ripetere le pieghe. Capovolgete l'impasto in modo che le pieghe stiano sotto e adagiate il pane in un canovaccio infarinato, lasciarlo riposare per 2 ore. Lavorate di nuovo l'impasto creando una pagnotta, posizionatela all'interno del CUOPANE WALD e copritela per almeno 45 minuti. Accendete il forno e portatelo a 200°, prima di infornare fate il taglio sul pane, dopo averlo spennellato con acqua fredda riempite la sommità con tutti i semi misti. Infornate il pane chiuso dentro il CUOCIPANE WALD per circa 40 minuti, togliete il coperchio e cucinate il pane per altri 5 minuti. Estrarre il pane e fate raffreddare su una griglia per almeno due ore.



PANE DI SEGALE

INGREDIENTI

350 gr farina di segale
150 gr farina manitoba
o farina tipo 0
15 gr di lievito madre
disidratato
400 gr di acqua
5 gr di malto
10 gr di sale
(1 cucchiaino colmo)

In una ciotola unire l'acqua, il lievito, il malto e mescolare. Unire il composto alle farine e impastare, successivamente aggiungere il sale. Far lievitare l'impasto per almeno 3 ore, riprenderlo e stenderlo sulla spianatoia, chiuderlo a portafoglio in modo da inglobare ossigeno al suo interno e creare la forma della pagnotta. Posizionare l'impasto nel CUOCIPANE WALD e farlo lievitare per altri 40 minuti con coperchio chiuso. Intanto accendere il forno e portarlo a 220 gradi. Aprire la cupola del CUOCIPANE, fare un taglio nella parte superiore del pane, richiudere e infornare per 40 minuti. Togliere il coperchio e cucinare per altri 7 minuti. Estrarre il pane e farlo riposare per 2 ore su una griglia.



CUOCIPANE
Bread cooking pot
ø cm 28,5x33x16,5h



La base, anche senza la cloche,
è una pratica pirofila per cuocere
al forno tante gustose ricette.
*The base, without the lid, becomes a
practical oven tureen for many tasty
recipes.*

IL CUOCIPANE WALD® È REALIZZATO IN KERGRÈS® ARGILLA DA FORNO DI ALTA QUALITÀ.

- ADATTO AL FORNO TRADIZIONALE
- SI CONSIGLIA IL LAVAGGIO A MANO

Facilissimo da usare cuoce il pane in circa 45 minuti con una croccantezza e fragranza inimitabili. Grazie alla semplicità delle ricette che si possono realizzare e alla sua praticità d'uso diventerà uno strumento per la cottura indispensabile per avere il pane sempre appena sfornato!

*WALD®'S BREAD COOKER IS MADE OF KERGRÈS®,
HIGH-QUALITY OVEN-CLAY.*

- CONVENTIONAL OVEN SAFE
- HAND-WASHING IS RECOMMENDED

Very easy to use, it cooks bread in around 45 minutes with inimitable crunchiness and fragrance. Thanks to the simplicity of the possible recipes and to the easiness of use, it will become an essential cooking instrument to have your bread always just baked!



IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.

THE PLEASURE OF A DAILY HEALTHY COOKING.


IF YOU WISH HEALTHY FOOD EVERYDAY JUST VISIT WWW.WALD.IT AND
DISCOVER ALSO THE PROPERTIES OF THE POTS SAPORE & BENESSERE.

A collection of cooking pots made of  high quality Fire-clay fired at high
temperature.



SE VUOI MANGIARE SANO TUTTI I
GIORNI SU WWW.WALD.IT SCOPRI
ANCHE LE PROPRIETÀ DELLE
PENTOLE SAPORE & BENESSERE.

SAPORE BENESSERE

Una collezione di strumenti per la cottura realiz-
zati in  argilla da fiamma di alta qualità.

- Per cottura sulla fiamma (senza retina spargifiamma), piastra elettrica, piano induzione*, forno e microonde.
For cooking over the flame (without fire scatterer net), oven, microwave and electric plate.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico, non assorbe odori, ne grassi o liquidi.
Excellent resistance to thermal and mechanical shock, do not absorb odors, nor fat or liquids.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.
It perfectly keeps the right amount of internal humidity, naturally cooking any kind of food and keeping unaltered the nutritional values and the original taste.



Forno tradizionale/Microonde
Conventional oven/Microwave



Fiamma/Piastra elettrica
Flame/Electric plate



Piano ad induzione
Induction plate



Lavastoviglie
Dishwasher



Frigorifero/Congelatore
Fridge/Freezer

*Sono disponibili per il piano ad induzione: Tegame da 27,5 e casseruola 25,5
*Available for induction plate: Saucepan cm 27,5 and cooking pot cm 25,5



WALNUT BREAD WITH DECORATION OF MIXED SEEDS

INGREDIENTS

500 gr of stone-ground type
2 flour
5 gr of malt
1 flat teaspoon of salt
350 ml of water
15 gr of dehydrated
sourdough (natural yeast)
40 gr of mixed seeds
(sunflower, flax, sesame,
pumpkin)
80 gr of shelled walnuts.

Melt the yeast with lukewarm water and malt and pour them in a bowl with the flour, blend with the spoon until you get an even mix, then add the salt. Put the bowl in a refrigerator for three hours. Then take a pastry board with some flour and mix by hand the dough without losing too much volume. With flour on your hands flatten the dough in a rectangular, and spread over your walnuts, ply the right side of the rectangle towards the centre, and do the same with the left side. Rotate the dough of 90° and repeat the plies. Put the dough upside-down so that the plies will remain below and place it over a kitchen cloth with some flour on it, then let rest for 2 hours. Mix the dough again creating a loaf, put it inside WALD'S BREAD COOKER and cover it for at least 45 minutes. Turn on the oven and bring it to 200°, make a cut on the top of your loaf, brush it with some water then cover the top with the mixed seeds. Cook with the closed lid inside WALD'S BREAD COOKER for at least 40 minutes, then take off the lid and let cook for another 5 minutes. Take the bread out and let rest over a grill for at least two hours.



RYE BREAD

INGREDIENTS

350 gr of rye flour
150 gr "Manitoba" (strong flour) or type 0 flour
15 gr of dehydrated sourdough (natural yeast)
400 gr of water, 5 gr di malt,
10 gr of salt (1 full teaspoon).

Mix water, yeast and malt inside a bowl. Add the flours and knead, then add the salt. Let rise for at least 3 hours, then lay it over a pastry board, close it (in wallet style layers) in order to incorporate oxygen within it and give it the shape of a loaf. Put the mix into WALD'S BREAD COOKER and allow to rise for another 40 minutes with the closed lid. In the meantime, turn on the oven and take it to 220°. Open the lid, make a cut on the upper part of the loaf, close it again and cook for 40 minutes. Remove the lid and cook for another 7 minutes. Take out the bread and let rest for at least 2 hours over a grill.

- The Bread Cooker in its inside reproduces the characteristics of the ancient conventional oven where cooking bread was a “party” for the eyes and for your taste!
- The right degree of humidity, which is created inside, ensures a homogeneous cooking in each side.
- A few minutes before the end of cooking, take off the lid to make it become golden brown and make it as crunchy as you like it.
- When the Bread Cooker is cold and dry it can also be used to keep your bread inside (also the bread must be cold when storing it away).
- When you insert your dough inside the Bread Cooker, before last rising process, put at its base abundant flour or baking paper.



Not only for lunch or for dinner, homemade bread is a healthy food, nourishing and irreplaceable, which makes your breakfast or a snack complete also accompanied with honey or jam.



DURUM WHEAT BREAD

INGREDIENTS

500 gr. of
stone-ground type
1 flour
300 ml of
lukewarm water
15 gr of dehydrated
sourdough (natural
yeast)
5 gr of malt
10 gr of salt
(1 teaspoon)

Mix water, yeast and malt inside a bowl. Amalgamate well mixing by hand, and then add the salt. Let rise for at least 3 hours, take your dough again, put it on a pastry board and ply it in layers so that you can incorporate oxygen within it. Put the mix into WALD'S BREAD COOKER and allow to rise for another 40 minutes with the closed lid. In the meantime, turn on the oven and take it to 220°. Open the lid, make a cut on the upperpart of the loaf, close it again and cook for 40 minutes. Remove the lid and cook for another 7 minutes. Take out the bread and let rest for at least 2 hours over a grill.

MILK BUNS

INGREDIENTS

500 gr of flour type 0
1 flat teaspoon of salt
1 teaspoon of sugar
50 gr of melted butter
1 egg
250 ml of milk
15 gr dehydrated sourdough
(natural yeast)

Mix the flour, salt, sugar, melted butter and the egg. Melt the yeast in lukewarm milk and pour it over the mix. When ready, let rise at least until its volume has doubled: for about 3 hours and a half. Make your buns of about 50 gr each, place them inside WALD'S BREAD COOKER and let rise for another 40 minutes with the closed lid. Preheat your oven to 200° and cook for around 25 minutes, take off the lid and cook for another 5 minutes. Take the buns out and let rest for at least one hour over a grill.



The recipes made with WALD's BREAD COOKER were created by Amaro Giuseppe.

Originary from Sicily and Venetian by adoption, this is how he introduces himself..

"I study and carefully research tradition elaborating it in a simple and modern key. I grew up among the scents of the Syracusan countryside and the Tirreno sea, the Mediterranean vegetation is my most intense olfactory memory, the skilful hands of my aunts making pasta is an image that I will never forget.

With my cooking, people re-discover the pleasure of staying together: being a personal chef, before being a job, mine is a vocation.

The philosophy of Amaro Personal Chef is studying a balanced menu, made with the freshest ingredients and innovating ideas to meet the cooking needs of each single guest and to organize a custom-made unforgettable dinner".



Amaro Giuseppe
Castelfranco Veneto, Treviso.
www.amaropersonalchef.it

Giuseppe diffuses the culture of bread, he teaches us to use high-quality flours, a little yeast and a long rising time to get a healthier and more digestible bread, with the right amount of fibres...a nourishing kind of bread.

Homemade bread is healthy and balanced; with the use of organic stone-ground flours, you enhance the authentic taste and its typical flavour.

STONE-GROUND FLOURS

They are so nourishing as they contain both the precious wheat germ and the outer part of the grain which is rich of fibres, all parts that would be lost with the industrial refining process. The whole grain is ground at low speed to keep its organoleptic and nutritional properties.

Type “1” flour contains a bigger part of wheat bran and germ, the richest parts of nutritional elements.

Type “2” flour can be defined “light brown”, with bigger size granules, it has excellent nutritional characteristics.

MANITOBA FLOUR

It is a soft wheat flour, described as “strong” as it makes the dough more elastic and stronger, it is rich in gluten and poor in starch.

Malt improves the colouring of the crust and the rising of the dough while cooking.

SUGGESTIONS:

The handmade mix described in the recipes can be replaced with one made with an electric mixer.

You can replace the dehydrated sourdough (natural yeast), with fresh sourdough and it has to be one third of the total flour used (i.e. 600 gr of flour + 200 gr of yeast).





BREAD COOKING POT

WALD[®]
domus vivendi

www.wald.it

WALD[®] s.r.l. Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - info@wald.it

Copyright WALD[®]. Any image, product, pattern, text, as well as distinguishing marks here reproduced, belong to WALD[®] exclusive industrial and intellectual property. Therefore any reproduction is prohibited, as well any other use not expressly permitted by WALD[®]. The sizes, the patterns and the colours of the objects could be slightly different from those indicated in this catalogue.