

EGYÜTT GYEREKJÁTÉK A sütés!



friss
gyümölcsökkel



↑
SZALÁMIVAL



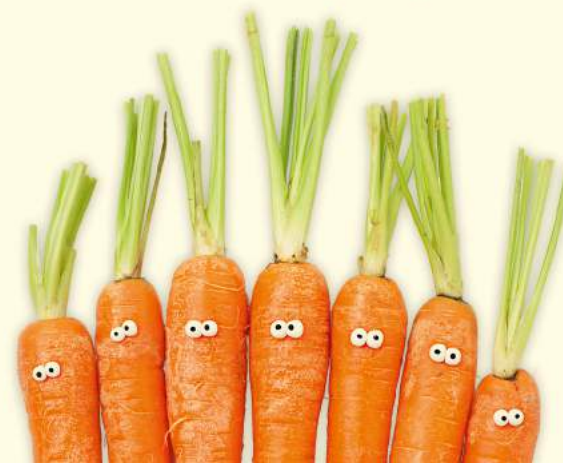
SÜTÉS GYEREKEKKEL: nagyon egyszerű!

Milyen izgatott, várakozással teli a gyerekek tekintete, amikor a kicsik a saját készítésű süteményükkel a kezükben elének állnak és boldogan jelentik be: „Ezt együtt készítettük, neked!” Gyerekekkel sütni nem csak szórakoztató, hanem a sütés fejleszti is a kicsiket és valódi okot ad nekik a büszkeségre. Van még egy előnye: A gyakorlatban is megtapasztalhatják, hogy a közös munka jutalma lehet **édes leveles csiga** Tante Fanny friss élesztős leveles tésztájából vagy karakteres ízű és egyben **mókás szalámis pizza** Tante Fanny friss tönkölyös pizzatésztájából.

Desszertnek tekerjünk gyorsan egy pár csokis csigát Tante Fanny friss leveles tésztájából. Ez a friss leveles tészta természetesen lovacska, markoló vagy pillangó formában is jól mutat! Az ételek miniatűr változatai, pl. a mini pizza vagy a quiche tészta vicces arcformaként elkészítve mindenkinek mosolyt csalnak az arcára és jól is mutatnak. A quiche töltelékébe minden mehet, amit csak szeretnénk. Az arcok kialakításában a fantáziának semmi sem szabhat határt. Készíthető akár pikáns szalonnás változat hagymával, paradicsommal és zsáza-frizurával vagy kora nyári édes gyümölcsös változat is. A kerti parti kedvence, a tésztába csavart virsli pillanatok alatt elkészíthető Tante Fanny friss tönkölyös leveles tésztájából, a Tante Fanny friss édes linzertésztájából készült keksznyalóka pedig harapnivaló formájában ad energiát.

A saját készítésű étel mindig finom. Talán azért is, mert a kicsik a sütés csodálatos művészetével játékosan, könnyedén ismerkedhetnek meg, és ez a sütés egész folyamatát igazán megédesíti.

Katus és a Tante Fanny Magyarország Csapata



... Előkészítési idő



... Sütési idő



... Alsó/felső sütés

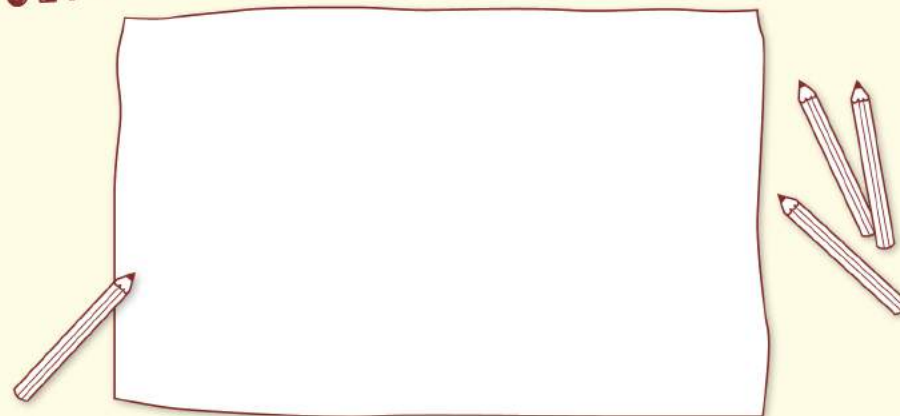


... Légtveréses sütés

TIPP:

KÉSZÍTSD EL A SZIVÁRVÁNPIZZÁT A KEDVENC HOZZÁVALÓIDDAL!

Az én SZIVÁRVÁNYOM



Szivárvány-pizza SZÍNES ZÖLDSÉGEKKEL

Hozzávalók egy pizzához:

- 1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs. Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- 200 g paradicsomszósz
- 100 g reszelt mozzarella
- 1 konzerv vörösbab
- 1 lilahagyma karikákra vágva
- 1 zöld kaliforniai paprika szeletekre vágva
- 1 sárga kaliforniai paprika szeletekre vágva
- ½ konzerv kukorica
- 10 cseresznyeparadicsom negyedelve

- 1.** A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2.** A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és megkenjük paradicsomszósszal.
- 3.** Szórjuk a sajtot a paradicsomszószos tésztára, majd helyezzük a zöldségeket a szivárvány színeit követve csíkokban a tésztára.
- 4.** A sütő alsó sínén kb. 25 perc alatt aranybarnára sütjük.



kb. 15 perc



kb. 25 perc



200° C



180° C

TIPP:

A SAJTLÁBAKAT MÁS FÜSZEREKKEL IS ELKÉSZÍTHETJÜK, PÉLDÁUL HASZNÁLHATUNK KÖMÉNYT, PIZZA FÜSZEREKET VAGY KAKUKKFÜVET.



Ropogós SAJTOS LÁBAK LEVELES TÉSZTÁBÓL

Hozzávalók kb. 50 sajtlábhoz:

- 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
- Alternativa: 1 cs. Tante Fanny friss vajas leveles tészta 270 g
- 1 felvert tojás a kenéshez
- 100 g reszelt sajt
- 1 tk. oregánó
- 1 ek. őrölt fűszerpaprika

1. A légkeveréses sütőt 180° C-ra előmelegítjük (alsó-/felső sütéses fokozaton nem ajánlott) és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát tekerjük ki sütőpapírral együtt, és kenjük meg a felvert tojással. Láb alakú tésztaforma segítségével szaggassuk ki a tésztát és egymástól egy kis távolságra helyezzük a láb-formákat dupla sütőpapírra.
3. Keverjük össze a sajtot, az őrölt fűszerpaprikát és az oregánót majd szórjuk a tésztára. A fennmaradó tésztából csavarjunk rudakat és tegyük a lábakhoz.
4. A tésztát az előmelegített sütőbe tesszük és a középső sínen kb. 12 perc alatt aranybarnára sütjük.



kb. 15 perc



kb. 12 perc



180° C



TIPP:

HA A GYERMEKEK NEM SZERETIK AZ OLÍVABOGYÓT, ÁFONYÁVAL IS HELYETTESÍTHETJÜK A SZEMEKET ÉS AZ ORRÁT.

Amíg sül a pizzamackó, kösd össze és színezd ki?



Móka

SZALÁMIS PIZZAMACKÓK GYERMEKEKNEK

Hozzávalók 6 db-hoz:

- 1 cs. Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- Alternativa: 1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- 50 ml paradicsomszósz
- 80 g szalámi szeletelve
- 80 g reszelt mozzarella
- 9 fekete olivabogyó kimagazva, vékony szeletekre vágva
- ½ lilahagyma félgyűrűkre vágva
- kevés bazsalikomlevél a díszítéshez

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd egy tésztaforma vagy tésztaavágó segítségével köröket (kb. Ø 10 cm) szaggatunk, és a tészta maradványból kivágunk ki kétszer annyi kört a macskák füleinek is (kb. Ø 3 cm). A két kis fület nyomjuk óvatosan a nagy körre.
3. Kenjük meg mindegyik kört paradicsomszósszal, rakjunk mindegyik tésztaóra egy szalámit és hintsük meg mozzarellával. Helyezzünk 3 olivabogyó szeletet a macskópizzákra (szemek és orr helyére), a fél hagyma karikákból pedig alakítsuk ki a macskák száját.
4. A pizzamackókat a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük, majd díszítjük bazsalikommal.



kb. 20 perc



kb. 20 perc



200° C



180° C

TIPP:

A LEVELES TÉSZTÁBA
GÖNGYÖLT VIRSLI MÉG
ÍZLETESEBB, HA MAJONÉZT,
KETCHUP-OT VAGY MUSTÁRT
KÍNÁLUNK HOZZÁ.



Virsl LEVELES TÉSZTÁBA TEKERVE

Hozzávalók 20 db-hoz:

- 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g
- Alternatíva: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
- 10 darab frankfurteri virsli
- 10 darab sajttal töltött virsli
- 80 g ementáli sajt reszelve
- Pirospaprika (édesnemes) őrölve
- só és bor őrölve
- 1 tojás a kenéshez, felverve

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és szelvényben 2 cm-es csíkokra vágjuk, majd tojással megkenjük.
3. Az ementált, sót, borsot és pirospaprikát összekeverjük.
4. A tésztacsíkokat átlósan a virslire tekerjük és még egyszer megkenjük tojással. Megszórjuk sajttal és a fűszerkeverékkel.
5. A sütő középső sínén 12 - 15 perc alatt megsütjük.



kb. 10 perc



12 - 15 perc



220° C



200° C

DISZÍTSD A VICCES QUICHE
ARCOKAT BÁRMILYEN, MINÉL
SZÍNESEBB NYERS ZÖLDSÉGGEL!
AKÁR HASZNÁLD A MARADÉK
ZÖLDSÉGEKET, VAGY A
GYEREKEK KEDVENCEIT!



—PÓRÉHAGYMA

Hozzávalók 6 quiche archoz:

- 1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
- kevés olaj a formák kenéséhez
- 150 ml főzőtejszín
- 3 tojás
- ½ póréhagyma karikára vágva
- 75 g bacon szalonna kockákra vágva
- zöldség ízlés szerint az arc elkészítéséhez (pl. paprika, zsázsa, retek, paradicsom, olívbogyó)
- őrölt szerezsendió
- őrölt só és bors

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A muffin sütőformát kikenjük egy kis olajjal.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd egy tésztaforma vagy tésztaavágó segítségével 6 kört (kb. Ø 10 cm) szaggatunk. Ezeket a köröket a muffin formába helyezzük és óvatosan belenyomkodjuk a formába.
3. A póréhagymát és a szalonna kockákat a quiche-körökbe szórjuk. Keverjük össze a tejszínt, a tojásokat, majd ízesítsük szerecsendióval, sóval, borssal, és öntsük rá a quiche-körökre. A maradék tésztával pedig hajlat formázhatunk az arcokra.
4. A quiche-köröket a sütő alsó sínén kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Sütés után díszítsük a tésztát kedvünk és ízlésünk szerint zöldségekkel, vicces arcokat formázva.



TIPP:

HA KIVIT, ANANÁSZT VAGY PAPAYAT TENNÉL A TORTÁRA, GYORSAN EDD MEG, MIELŐTT MEGSAVANYODIK A TEJTERMÉKKEL ÉRINTKEZVEI VAGY VÁLASZTÁS MÁS GYÜMÖLCSÖKET, TÖKÉLETES VÁLASZTÁS A BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK!



Gyümölcstorta leveles TÉSZTÁBÓL

1 pizza összetevői:

- 1 cs. Tante Fanny friss vajjas leveles tészta 270 g
- Alternatíva: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
- 2 ek. olvasztott vaj
- 1 ek. cukor
- 250 g krémsajt vagy mascarpone
- 3 cs. vaniliacukor
- 1 narancs héja reszelve levét kinyomva
- friss szezonális gyümölcsök pl. bogyós gyümölcsök, őszibarack, kiwi, stb.

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát tekerjük ki sütőpapírral együtt, és villával szurkáljuk meg. A tésztát kenjük meg az olvasztott vajjal, majd szórjuk meg a cukorral. Vágunk ki egy kört belőle.
3. A tésztát a sütőbe tesszük (a kört és a szélrészleteket is) és a középső sínen kb. 12 perc alatt aranybarnára sütjük. Időközben 2-3-szor a villával nyomkodjuk vissza a felemelkedő részeket. Ha kész, vegyük ki a tésztát és hagyjuk kihűlni.
4. Amíg sül, a túrót, a vaniliacukrot, a narancs levét és a reszelt héját keverjük simára.
5. Oszlassuk el a krémet a tésztán és tegyük rá a szeletelt gyümölcsöket. Díszítsük a megsült szélrészleteket is, és szolgáljuk snack-ként.



kb. 20 perc



kb. 12 perc



200° C



180° C





Friss élesztős leveles tészta



Nugátkrém csigák BANÁNNAL ÉS CSOKIS ROPIVAL

Összetevők 12 csiga számára:

- 1 cs. Tante Fanny friss élesztős leveles tészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs. Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g
- 300 g nugátkrém vagy lekvár
- 6 banán félbe vágva
- étcsokoládé pasztilla vagy tortabevonó olvasztva
- 24 csokiba mártott ropi vagy csokis ropi a dekoráláshoz
- gyümölcs a díszítéshez

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd a nugátkrémmel megkenjük, a tetején 2 cm csíkot üresen hagyva. A tésztát a hossza mentén feltekerjük, és körülbelül 3 cm széles szeletekre vágjuk.
3. A csigákat a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.
4. A banánokat egyenként a tányérokra tesszük, arcot formálunk az étcsokoládé pasztillákkal, illetve az olvasztott étcsokoládéba mártjuk a kis ropikat, és füleket formálunk a csigáknak. Minden banánra egy nugátkrém csigát helyezünk. A csigákat a tányéron a maradék ropi és pl. bogyós gyümölcsök segítségével tovább díszíthetjük.



kb. 20 perc



kb. 20 perc



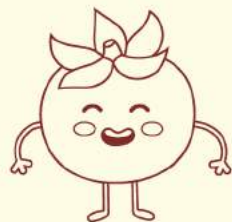
180° C



160° C

Hibakereső

KERESD MEG A 7 KÜLÖNBSÉGET



Ki szereti a legjobban a pizzát?

KINEK ÍZLIK LEGINKÁBB A PIZZA?



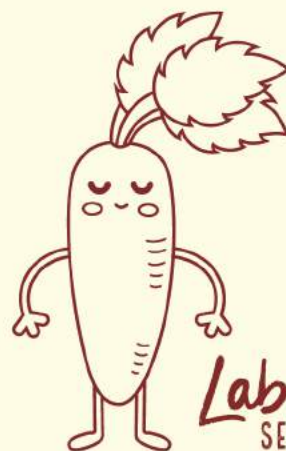
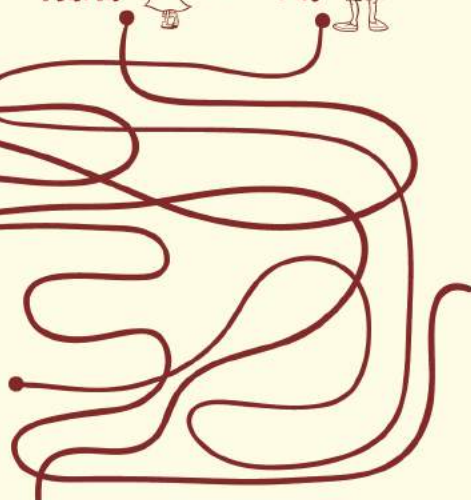
Júlia



Mária

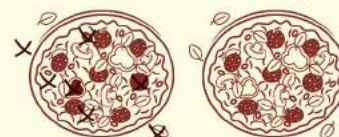
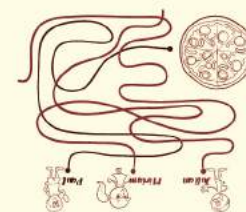
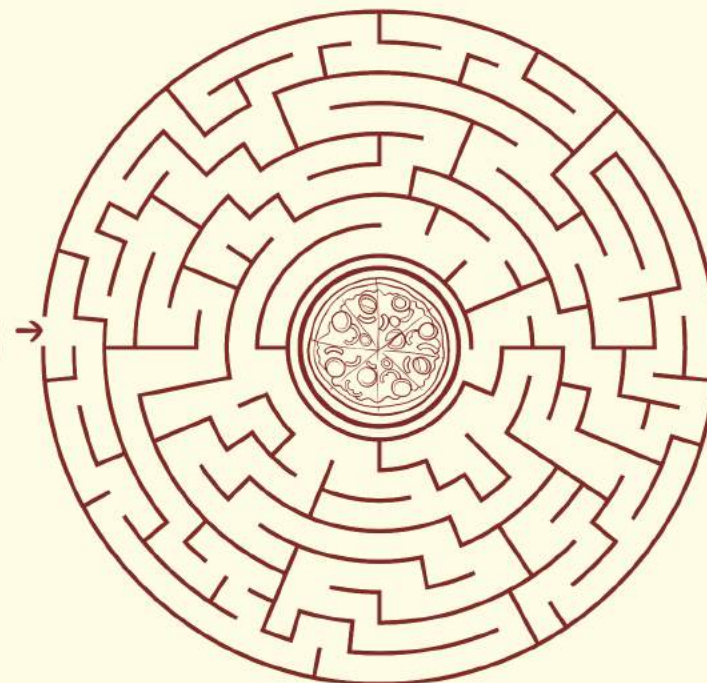


Pál



Labirintus

SEGÍTS TANTE FANNYNAK, HOGY A PIZZA
A TŰZHELYRE KERÜLJÖN!



MEGOLDÁSOK:

AMIKOR MÁR, A PIZZASÜTÉS IS ÉLVEZET!



TÖBB MINT
800 FRISS
TÉSZTA RECEPT A
tanteanny.hu
OLDALON



Ilyennek kell lennie a saját készítésű pizzának: Gyorsan és könnyen elkészíthető, tele egészséges tápanyagokkal. Teljesen úgy hangzik, mint a Tante Fanny tönklyös pizzatésztája. Friss tönklyös pizzatésztánkhoz 100%-ban osztrák tönklylisztet és 2% extra szűz olívaolajat használunk. Ez a pizzának rusztikus ízt és finom, diós aromát kölcsönöz.

WWW.TANTEFANNY.HU

Fannitasztikusan egyszerű!