

Pasta & Pizza Recipe Builder

Illustrated user guide

Guida illustrata all'uso del configuratore

Italiano — Guida al configuratore

English — User guide

Français — Guide d'utilisation

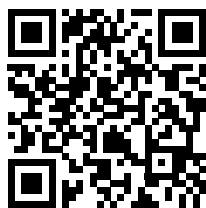
Español — Guía de uso

Deutsch — Bedienungsanleitung

中文 — 配置器使用指南

Dalla scelta dell'impasto alla scheda da stampare.
From your dough choices to a printable kitchen sheet.

Schermate basate sul configuratore aggiornato. Gli esempi non sono ricette validate.
Screens show the updated configurator. Example settings are not validated recipes.



romepizzaschool.com/dough-calculator

Indice / Contents

Français • Español • Deutsch • 中文

Italiano

1. Inizia e scegli la pizza	3
2. Prefermenti e programma	4
3. Pasta: impasto, colori e riposo	5
4. Formati, ripieni e sughi	6
5. La scheda operativa e la stampa	7

English

1. Start and choose your pizza	8
2. Preferments and timing	9
3. Pasta: dough, colours and rest	10
4. Shapes, fillings and sauces	11
5. Your kitchen sheet and printing	12

Français

1. Commencer et choisir la pizza	13
2. Préferments et programme	14
3. Pâtes : ingrédients, couleurs et repos	15
4. Formes, farces et sauces	16
5. Fiche de cuisine et impression	17

Español

1. Empieza y elige tu pizza	18
2. Prefermentos y planificación	19
3. Pasta: masa, colores y reposo	20
4. Formas, rellenos y salsas	21
5. Ficha de cocina e impresión	22

Deutsch

1. Start und Pizzaauswahl	23
2. Vorteige und Zeitplan	24
3. Pasta: Teig, Farben und Ruhe	25
4. Formen, Füllungen und Saucen	26
5. Küchenplan und Drucken	27

中文

1. 开始设置与选择披萨	28
2. 预发酵与时间规划	29
3. 意面：面团、颜色与静置	30
4. 形状、馅料与酱汁	31
5. 厨房操作表与打印	32

Inizia e scegli la pizza

Prima di iniziare — Apri la pagina con il collegamento o il QR della guida. Scegli subito lingua, unità di peso (g, kg, oz, lb), temperatura (°C o °F) ed esperienza. Le quantità si convertono automaticamente. Per un primo utilizzo scegli Beginner: le impostazioni tecniche restano disponibili ma raccolte in una sezione apribile.

Percorso guidato — Scegli Pizza o Pasta. Compila il primo passaggio, premi Continua, completa il secondo e calcola gli ingredienti. Puoi tornare indietro oppure usare Mostra tutto. Dopo una modifica ricalcola per ottenere la scheda aggiornata.

Pizza — Seleziona stile, numero di pizze, forno, temperatura massima e quante pizze o teglie cuoci insieme. Il peso dei panetti è proposto dal configuratore e si modifica nelle impostazioni tecniche. Per la teglia inserisci dimensioni, quantità e spessore; puoi aggiungere teglie diverse e usare cm o pollici.

Quale orario? — Per la pizza scegli quando deve essere pronta l'ULTIMA infornata. Esempio: 4 pizze e capacità 2 producono 2 infornate. Servi ciascuna appena cotta. Scegli anche la durata della fermentazione: il programma calcola a ritroso preparazione, lievitazione, preriscaldamento e cotture.

Schermata di esempio: impostazioni modificabili

Prima di iniziare

Lingua	Unità di peso	Unità di temperatura	La tua esperienza
🇮🇹 Italiano ▼	g ▼	°C ▼	Principiante · guida ▼

I pesi degli ingredienti si convertono automaticamente. Scegli anche l'unità della temperatura.

Tipo di pizza

Stile napoletano ▼

Numero di pizze

4

Peso del panetto: 250 g

Il tuo forno

Forno domestico ▼

Temperatura massima · °C

250

Pizze / teglie infornate insieme

2 ▲▼

Attrezzatura

A mano ▼

Quando vuoi pronta l'ultima infornata?

10/15/2026, 08:00 PM 📅

Scegli il tempo di lievitazione

24 ore · punto di partenza consigliato ▼

Gli orari seguono data e ora del tuo dispositivo. Preparazione e cottura sono stime per organizzarti.

Continua

Prefermenti e programma

Impasto diretto — Gli ingredienti si mescolano in una sola sessione. Nel secondo passaggio sono proposti metodo, idratazione e lavorazione. Le impostazioni tecniche permettono di modificare acqua, sale, grassi, fasi di fermentazione e dose del lievito. Le percentuali sono riferite alla farina.

Poolish o biga — Sono due sessioni separate: prima prepara il prefermento, poi usa quello maturo per completare l'impasto. Il poolish è liquido; la biga è più soda. Apri i suggerimenti del metodo. Il programma include la maturazione del prefermento nella durata complessiva scelta; non aggiungere automaticamente un'altra giornata.

Leggi le due liste — La prima contiene SOLO farina, acqua e lievito del prefermento. La seconda contiene il prefermento intero più SOLO gli ingredienti da aggiungere al rinfresco/impasto finale. Le quantità già usate sono sottratte: non pesare nuovamente il totale generale. Segui le date mostrate, anche quando le sessioni cadono in giorni diversi.

Tempi e lievito — Puntata = impasto in massa; staglio = divisione e formatura; appretto = riposo finale delle porzioni. Il frigorifero continua la puntata. Le dosi automatiche di lievito sono stime di pianificazione non validate con prove pratiche della scuola; i prefermenti usano percentuali iniziali modificabili. Un inserimento manuale non certifica la ricetta. Usa una ricetta provata quando disponibile e osserva l'impasto.

Schermata di esempio: impostazioni modificabili

Prepara il prefermento

mer 14 ott, 18:38 · 12 h · 20 °C

Farina	179 g
Acqua	179 g
Lievito secco	0,18 g

gio 15 ott, 06:48

Rinfresca e impasta l'impasto finale

Usa tutto il prefermento maturo, poi aggiungi SOLO gli ingredienti indicati qui sotto. Farina, acqua e lievito già usati nel prefermento sono sottratti da queste aggiunte.

Prefermento maturo completo	358 g
Farina	418 g
Acqua	209 g
Sale	15 g

Pasta: impasto, colori e riposo

Scegli la base — Acqua; uova intere; misto acqua/uova; Impasto d'oro con soli tuorli. Imposta porzioni e orario del pasto. La quantità di farina per porzione e la ripartizione del misto si modificano nelle impostazioni tecniche. Uova e tuorli sono pesati senza guscio; il numero di uova è approssimativo.

Il 50% iniziale — L'impostazione iniziale indica 50 g di ingredienti liquidi ogni 100 g di farina. Non significa che le uova contengano il 50% di acqua né che l'acqua effettiva sia uguale per tutti gli impasti. Parti dalle quantità proposte e regola secondo farina e consistenza.

Colori ed extra — Apri gli ingredienti opzionali. Polveri: spinaci → verde; barbabietola → rosa/rosso violaceo; curcuma → giallo dorato; cacao → marrone; pomodoro → rosso aranciato/terracotta; carota → arancione; zucca → giallo aranciato; matcha → verde; spirulina → verde/blu-verde. Leggi la descrizione della tinta: dose, farina, tuorli e cottura possono cambiarla. Usa polveri alimentari. Extra sulla farina: aceto di vino bianco max 2%, sale max 2%, olio EVO max 3%.

Riposo e quantità — Scegli almeno 30 min in frigorifero, preferibilmente 2 h, fino a 24 h. Fino al 45% di liquidi, il configuratore consiglia 12 h sottovuoto; in alternativa pellicola ben stretta. I tempi di impasto e formatura aumentano con la quantità. Nelle impostazioni tecniche indica quante persone formano la pasta e, se necessario, sostituisci le stime con i tuoi minuti.

Schermata di esempio: impostazioni modificabili

Metodo d'impasto

Pasta all'acqua

Impasto all'acqua: un punto di partenza semplice per i cavatelli. Usa semola rimacinata fine. Rapporto iniziale liquidi/farina: 50%.

Porzioni

4

Formato e guida illustrata

Ravioli

Scegli un formato per vedere i passaggi illustrati e una stima di cottura più precisa. Puoi anche proseguire senza.

► Passaggi illustrati del formato

Quando vuoi mangiare?

10/15/2026, 08:00 PM



Scegli il riposo in frigorifero

2 ore · preferibile

Suggerimenti

Pesa le uova senza guscio: il numero mostrato è indicativo. La percentuale di ingredienti liquidi non è l'idratazione reale: uova e tuorli contengono solidi. Trattieni un poco di liquido, impasta, riposa coperto e correggi gradualmente. Tieni coperto l'impasto non lavorato.

Continua

Formati, ripieni e sughi

Scegli e guarda il formato — Fettuccine (coltello o chitarra), farfalle, cavatelli rigati, tortelli, tortellini e ravioli. Apri la guida illustrata: segui le immagini numerate e le didascalie. Se non vuoi un formato suggerito puoi lasciare la scelta vuota e usare la guida generale.

Pasta ripiena — Scegli una delle quattro proposte: ricotta e spinaci; patate; funghi; carne cotta. Le quantità sono calcolate dalla farina e dal rapporto ripieno/farina. Segui la preparazione specifica e usa ripieno freddo, con consistenza adatta a chiudere la sfoglia. Le impostazioni tecniche includono preparazione e raffreddamento: i minuti proposti non garantiscono che il ripieno sia già freddo.

Scegli tra 100 sughi — Cerca per nome, numero o ingrediente; filtra per categoria o preparazioni rapide. I suggerimenti accanto al formato aiutano la scelta. Seleziona un sugo e controlla ingredienti, quantità per le porzioni e preparazione breve nella scheda. Puoi anche proseguire senza sugo.

Cottura — Per la normale cottura in pentola, porta PRIMA l'acqua a bollore, POI immergi la pasta. Usa l'intervallo indicativo e assaggia: spessore e formato cambiano il tempo. Per pasta e legumi o patate segui il procedimento specifico nel sugo. L'Assassina usa spaghetti secchi: il configuratore li sostituisce alla pasta fresca.

Schermata di esempio: impostazioni modificabili



1. Distribuisce mucchietti di ripieno freddo ben distanziati sulla sfoglia.



2. Copri con una seconda sfoglia e premi attorno al ripieno per far uscire l'aria.



3. Sigilla i margini, poi separa i ravioli con la rotella.

Sugo / condimento

Trova il sugo adatto a te

Tutti i sughi



Un ingrediente che hai

Qualsiasi ingrediente



Suggeriti con questo formato

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

Cerca tra 100 sughi

Cerca tra 100 sughi

Tutti i 100 sughi

37. Burro e salvia · 10-20 min



La scheda operativa e la stampa

Una sola sequenza — La scheda contiene ingredienti e una lista ordinata di azioni con date e orari. Le caselle permettono di segnare le attività completate. Il preriscaldamento o il sugo possono iniziare mentre un'altra fase è ancora in corso: leggi gli orari, non aspettare che ogni riga finisca prima di iniziare la successiva.

Apri ciò che serve — I pulsanti vicino alle azioni aprono tecnica, formato, ripieno o sugo. Gli approfondimenti sono chiusi per rendere la scheda più breve. Preparazione attiva, attesa e cottura sono valori distinti; alcune attività si sovrappongono, quindi non sommare quei valori per ricavare l'ora di inizio.

Stampa o salva in PDF — Premi Stampa / salva come PDF. Nella finestra del browser scegli la stampante oppure Salva come PDF. La stampa apre gli approfondimenti e include le ricette selezionate, le illustrazioni e il programma. Per correggere un dato usa Modifica le scelte, poi ricalcola e stampa la nuova scheda.

Se il programma non torna — Una data troppo vicina può richiedere un inizio già passato: sposta il pasto o scegli tempi compatibili. Le fasi devono sommare il tempo disponibile; il prefermento non può usare più acqua del totale. Correggi il campo segnalato. I tempi sono stime, non misurazioni: adatta capacità del forno, intervallo tra infornate e ritmo di lavoro. Lingua, unità e orari usano le tue impostazioni e l'orologio del dispositivo.

Schermata di esempio: impostazioni modificabili

☐	gio 15 ott, 15:33 → gio 15 ott, 19:33	Appretto Tieni le porzioni formate coperte fino alla cottura. Controlla che l'impasto sia rilassato prima di stendere. 22 °C
☐	gio 15 ott, 18:33	Inizia a preriscaldare il forno Preriscalda secondo forno e superficie di cottura. Condisci poco prima di infornare. Usa temperatura e intervallo indicati, controllando fondo e bordo prima di sfornare. Guida alla cottura
☐	gio 15 ott, 19:33 → gio 15 ott, 19:45	Inforna la partita 1 / 2 • 2 Stendi, condisci e inforna. Controlla fondo e bordo; servi caldo quando cotto. 250 °C
☐	gio 15 ott, 19:48 → gio 15 ott, 20:00	Inforna la partita 2 / 2 • 2 Stendi, condisci e inforna. Controlla fondo e bordo; servi caldo quando cotto. 250 °C
☐	gio 15 ott, 20:00	Ultima infornata pronta Servi ogni infornata calda appena pronta. L'orario scelto indica quando è pronta l'ULTIMA. Fra le infornate considera carico e recupero del calore: adatta il tempo al tuo forno.

Start and choose your pizza

Before you start — Open the page using the guide's link or QR. First choose language, weight units (g, kg, oz, lb), temperature (°C or °F) and experience. Quantities convert automatically. For your first attempt choose Beginner: technical settings remain available in an expandable section.

Guided flow — Choose Pizza or Pasta. Complete step one, select Continue, complete step two and calculate your ingredients. You can go back or use Show all. Recalculate after changing a choice to obtain the updated sheet.

Pizza — Choose style, number of pizzas, oven, maximum setting and how many pizzas or trays you bake together. The suggested dough-ball weight is editable in the technical settings. For tray pizza enter dimensions, quantity and thickness; add different trays and choose centimetres or inches.

Which time? — For pizza, choose when the LAST batch should be ready. Example: 4 pizzas with capacity 2 gives 2 batches. Serve each batch as soon as it is cooked. Choose your fermentation window too: the planner works backwards through preparation, fermentation, preheating and all batches.

Example screen: settings can be changed

Before you start

Language	Weight units	Temperature units	Your experience
🇬🇧 English ▼	g ▼	°C ▼	Beginner · guide m ▼

Ingredient weights convert automatically. Choose your temperature unit too.

Pizza style

 ▼

Number of pizzas

Dough ball weight: 250 g

Your oven

 ▼

Maximum setting · °C

Pizzas / trays baked together

 ▲ ▼

Your equipment

 ▼

When should the last batch be ready?

 📅

Choose your fermentation time

 ▼

Times use the date and time on your device. Preparation and cooking times are planning estimates.

Continue

Preferments and timing

Direct dough — The ingredients are mixed in one session. Step two suggests a dough method, hydration and workflow. Technical settings let you change water, salt, fats, fermentation stages and yeast dosing. Percentages are based on flour weight.

Poolish or biga — There are two separate sessions: make the preferment, then use it when mature to finish the dough. Poolish is liquid; biga is firmer. Read the method tips. Preferment maturation is included in the selected fermentation window; do not automatically add another day.

Read the two lists — The first lists ONLY the preferment's flour, water and yeast. The second lists the entire mature preferment plus ONLY the ingredients to add when refreshing/mixing the final dough. Ingredients already used are deducted: do not weigh the overall totals again. Follow the displayed dates, including sessions on different days.

Timing and yeast — Bulk fermentation = dough kept as one mass; dividing and balling = portioning and shaping; final proof = rest of the shaped portions. Refrigeration continues the bulk stage. Automatic yeast doses are planning estimates not validated in practical school tests; preferments use editable starting percentages. Manual entry does not certify a recipe. Use a tested recipe when available and observe the dough.

Example screen: settings can be changed

Prepare the preferment

Wed, Oct 14, 06:38 PM · 12 h · 20 °C

Flour	179 g
Water	179 g
Dried yeast	0.18 g

Thu, Oct 15, 06:48 AM

Refresh and mix the final dough

Add the whole mature preferment, then ONLY the ingredients listed below. Flour, water and yeast already used in the preferment are deducted from these additions.

Whole mature preferment	358 g
Flour	418 g
Water	209 g
Salt	15 g

Pasta: dough, colours and rest

Choose your base — Water; whole eggs; mixed water/eggs; golden dough with yolks only. Set portions and mealtime. Flour per portion and the mixed-dough split are editable in the technical settings. Eggs and yolks are weighed without shells; egg counts are approximate.

The initial 50% — The starting setting means 50 g of liquid ingredients per 100 g flour. It does not mean eggs contain 50% water or that actual water content is identical in every dough. Start with the suggested quantities and adjust for your flour and dough texture.

Colours and extras — Open optional ingredients. Powders: spinach → green; beetroot → pink/reddish purple; turmeric → golden yellow; cocoa → brown; tomato → orange-red/terracotta; carrot → orange; pumpkin → yellow-orange; matcha → green; spirulina → green/blue-green. Read the shade description: dose, flour, yolks and cooking can change it. Use food-grade powders. Extras as flour percentages: white wine vinegar max 2%, salt max 2%, extra virgin olive oil max 3%.

Rest and batch size — Choose at least 30 min in the refrigerator, preferably 2 h, up to 24 h. At liquid ratios up to 45%, the configurator recommends 12 h under vacuum; alternatively wrap tightly in film. Mixing and shaping allowances increase with quantity. In technical settings enter how many people shape the pasta and replace estimates with your own minutes when needed.

Example screen: settings can be changed

Dough method

Water dough

Water dough: a simple starting point for cavatelli. Fine remilled durum-wheat semolina works well. The starting liquid-to-flour ratio is 50%.

Servings

4

Shape & illustrated guide

Ravioli

Choose a shape to see illustrated steps and a more specific cooking estimate. You can also continue without one.

► Illustrated shaping steps

When would you like to eat?

10/15/2026, 08:00 PM



Choose the refrigerated rest

2 hours · preferred



Tips

Weigh eggs without shells; the displayed count is approximate. Liquid-ingredient percentage is not true water hydration: eggs and yolks contain solids. Hold back a little liquid, knead, rest covered, then adjust gradually. Keep unused dough covered while shaping.

Continue

Shapes, fillings and sauces

Choose and view a shape — Fettuccine (knife or chitarra), farfalle, ridged cavatelli, tortelli, tortellini and ravioli. Open the illustrated guide and follow the numbered images and captions. You can leave the shape unselected and use the general guidance.

Filled pasta — Choose one of four proposals: ricotta and spinach; potato; mushroom; cooked meat. Quantities depend on flour and the filling-to-flour ratio. Follow the specific preparation; use cold filling with a texture suitable for sealing the sheets. Technical settings include preparation and cooling allowances: the suggested minutes do not guarantee the filling is cold.

Choose from 100 sauces — Search by name, number or ingredient; filter by category or quick preparations. Shape pairings help you choose. Select a sauce and check its ingredients, portion-scaled quantities and brief preparation in the sheet. You may also continue without a sauce.

Cooking — For normal pot cooking, bring the water to a boil FIRST, THEN add the pasta. Use the approximate range and taste: thickness and shape affect timing. For pasta with pulses or potatoes follow the specific sauce method. Assassina uses dried spaghetti: the configurator replaces the fresh pasta with it.

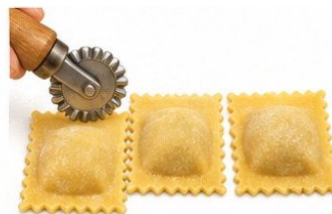
Example screen: settings can be changed



1. Place evenly spaced mounds of cold filling on a pasta sheet.



2. Cover with another sheet. Press around each mound to remove trapped air.



3. Seal the margins, then cut individual squares with a pastry wheel.

Sauce / condiment

Find a sauce that suits you

All sauces



An ingredient you have

Any ingredient



Suggested with this shape

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

Search 100 sauces

Search 100 sauces

All 100 sauces

37. Burro e salvia · 10-20 min



Your kitchen sheet and printing

One action sequence — The sheet contains ingredients and a chronological action list with dates and times. Tick the boxes as you complete tasks. Preheating or sauce preparation may start while another stage continues: read the times instead of waiting for every row to finish before starting the next.

Open what you need — Buttons beside actions open technique, shape, filling or sauce details. Explanations are folded to keep the sheet shorter. Active preparation, waiting and cooking are separate figures; some activities overlap, so adding them together does not give your starting time.

Print or save as PDF — Select Print / save as PDF. In the browser dialog choose a printer or Save as PDF. Printing opens explanations and includes the selected recipes, illustrations and schedule. To correct a choice, use Edit your choices, recalculate and print the updated sheet.

If the schedule does not work — A target too soon may require starting in the past: move mealtime or choose compatible timings. Stages must add up to the available time; preferment water cannot exceed the recipe total. Correct the highlighted field. Times are estimates, not measurements: adapt oven capacity, gaps between batches and your working pace. Language, units and times use your choices and the device's clock.

Example screen: settings can be changed

☐	Thu, Oct 15, 03:33 PM → Thu, Oct 15, 07:33 PM	Final proof • appretto Keep the shaped portions covered until baking. Check that the dough is relaxed before stretching. 22 °C
☐	Thu, Oct 15, 06:33 PM	Start preheating the oven Preheat according to your oven and baking surface. Add toppings just before baking. Use the suggested setting and time range, checking the underside and rim before removing. Your baking guide
☐	Thu, Oct 15, 07:33 PM → Thu, Oct 15, 07:45 PM	Bake batch 1 / 2 • 2 Stretch, add toppings and bake. Check the underside and rim; serve hot when cooked. 250 °C
☐	Thu, Oct 15, 07:48 PM → Thu, Oct 15, 08:00 PM	Bake batch 2 / 2 • 2 Stretch, add toppings and bake. Check the underside and rim; serve hot when cooked. 250 °C
☐	Thu, Oct 15, 08:00 PM	Last batch ready Serve each batch hot as it comes out. The target time is when the LAST batch is ready. Between batches, allow time to load the oven and recover heat; adjust this allowance for your oven.

Commencer et choisir la pizza

Avant de commencer — Ouvrez la page avec le lien ou le QR du guide. Choisissez d'abord langue, unités de poids (g, kg, oz, lb), température (°C ou °F) et expérience. Les quantités sont converties automatiquement. Pour débiter, choisissez Débutant : les réglages techniques restent dans une rubrique dépliant.

Parcours guidé — Choisissez Pizza ou Pâtes. Remplissez la première étape, cliquez sur Continuer, complétez la seconde et calculez les ingrédients. Revenez en arrière ou utilisez Tout afficher. Après une modification, recalculer la fiche.

Pizza — Sélectionnez style, nombre de pizzas, four, température maximale et nombre de pizzas ou plaques cuites ensemble. Le poids conseillé des pâtons se règle dans les paramètres techniques. Pour les plaques, indiquez dimensions, quantité et épaisseur ; ajoutez différents formats et choisissez cm ou pouces.

Quelle heure ? — Pour la pizza, choisissez l'heure où la DERNIÈRE fournée doit être prête. Exemple : 4 pizzas et capacité 2 donnent 2 fournées. Servez chaque fournée dès sa cuisson. Choisissez la durée de fermentation : le programme remonte depuis l'heure finale pour prévoir préparation, fermentation, préchauffage et toutes les cuissons.

Écran d'exemple : réglages modifiables

Avant de commencer

Langue	Unités de poids	Unités de température	Votre expérience
🇫🇷 Français ▼	g ▼	°C ▼	Débutant · guidez- ▼

Les poids des ingrédients se convertissent automatiquement. Choisissez aussi l'unité de température.

Style de pizza

Style napolitain ▼

Nombre de pizzas

4

Poids du pâton: 250 g

Votre four

Four domestique ▼

Température maximale · °C

250

Pizzas / plaques cuites ensemble

2 ▲ ▼

Votre équipement

À la main ▼

Quand la dernière fournée doit-elle être prête ?

10/15/2026, 08:00 PM 📅

Choisissez la durée de fermentation

24 heures · point de départ conseillé ▼

Les horaires suivent la date et l'heure de votre appareil. Préparation et cuisson sont estimées.

Continuer

Préferments et programme

Pâte directe — Les ingrédients sont mélangés en une seule séance. La seconde étape propose méthode, hydratation et travail. Les paramètres techniques permettent de modifier eau, sel, matières grasses, étapes de fermentation et levure. Les pourcentages se rapportent au poids de farine.

Poolish ou biga — Deux séances distinctes : préparez le préferment, puis utilisez-le à maturité pour finir la pâte. La poolish est liquide ; la biga est plus ferme. Lisez les conseils. La maturation du préferment est comprise dans la durée choisie ; n'ajoutez pas automatiquement une journée.

Deux listes à respecter — La première indique UNIQUEMENT farine, eau et levure du préferment. La seconde indique le préferment entier et UNIQUEMENT les ingrédients à ajouter au rafraîchi/mélange final. Les ingrédients déjà utilisés sont déduits : ne pesez pas de nouveau les totaux généraux. Suivez les dates affichées, même sur deux jours.

Temps et levure — Puntata = fermentation en masse ; staglio = division et boulage ; appretto = repos final des portions. Le réfrigérateur poursuit la fermentation en masse. Les doses automatiques de levure sont des estimations non validées par des essais pratiques de l'école ; les préferments ont des pourcentages initiaux modifiables. La saisie manuelle ne certifie pas la recette. Utilisez une recette éprouvée si disponible et observez la pâte.

Écran d'exemple : réglages modifiables

Préparer le préferment

mer. 14 oct., 18:38 · 12 h · 20 °C

Farine	179 g
Eau	179 g
Levure sèche	0,18 g

jeu. 15 oct., 06:48

Compléter et pétrir la pâte finale

Utilisez tout le préferment mûr, puis ajoutez UNIQUEMENT les ingrédients ci-dessous. La farine, l'eau et la levure du préferment sont déjà déduites.

Préferment mûr entier	358 g
Farine	418 g
Eau	209 g
Sel	15 g

Pâtes : ingrédients, couleurs et repos

Choisir la base — Eau ; œufs entiers ; mélange eau/œufs ; pâte dorée avec jaunes seuls. Fixez portions et heure du repas. Farine par portion et répartition du mélange se règlent dans les paramètres techniques. Pesez œufs et jaunes sans coquille ; leur nombre est approximatif.

Les 50 % initiaux — Le réglage initial correspond à 50 g d'ingrédients liquides pour 100 g de farine. Cela ne signifie pas que les œufs contiennent 50 % d'eau ni que l'eau réelle est identique dans chaque pâte. Ajustez les quantités proposées à la farine et à la texture.

Couleurs et extras — Ouvrez les ingrédients facultatifs. Poudres : épinards → vert ; betterave → rose/rouge violacé ; curcuma → jaune doré ; cacao → brun ; tomate → rouge orangé/terre cuite ; carotte → orange ; courge → jaune orangé ; matcha → vert ; spiruline → vert/bleu-vert. Lisez la teinte : dose, farine, jaunes et cuisson la modifient. Utilisez des poudres alimentaires. Pourcentages de farine : vinaigre de vin blanc max 2 %, sel max 2 %, huile d'olive extra vierge max 3 %.

Repos et quantité — Au réfrigérateur : au moins 30 min, de préférence 2 h, jusqu'à 24 h. Jusqu'à 45 % de liquides, le configurateur conseille 12 h sous vide ; sinon filmez très serré. Mélange et façonnage augmentent avec la quantité. Indiquez le nombre de personnes qui façonnent et remplacez les estimations par vos minutes si nécessaire.

Écran d'exemple : réglages modifiables

Méthode

Pâte à l'eau

Pâte à l'eau : un départ simple pour les cavatelli. La semoule fine de blé dur convient bien. Rapport initial liquides/farine : 50 %.

Portions

4

Forme et guide illustré

Ravioli

Choisissez une forme pour voir les étapes illustrées et une cuisson plus précise. Vous pouvez aussi continuer sans.

► Étapes illustrées du façonnage

Quand souhaitez-vous manger ?

10/15/2026, 08:00 PM



Choisissez le repos au réfrigérateur

2 heures · préférable



Conseils

Pesez les œufs sans coquille ; leur nombre est approximatif. Le pourcentage liquide n'est pas l'hydratation réelle : œufs et jaunes contiennent des solides. Réservez un peu de liquide, pétrissez, laissez couvert puis ajustez. Couvrez la pâte en attente.

Continuer

Formes, farces et sauces

Formes illustrées — Fettuccine (couteau ou chitarra), farfalle, cavatelli striés, tortelli, tortellini et ravioli. Dépliez le guide illustré et suivez les images numérotées et légendes. Vous pouvez laisser la forme non sélectionnée et suivre les conseils généraux.

Pâtes farcies — Quatre propositions : ricotta-épinards ; pommes de terre ; champignons ; viande cuite. Les quantités dépendent de la farine et du rapport farce/farine. Suivez la préparation spécifique ; utilisez une farce froide, adaptée à la fermeture des feuilles. Les réglages techniques prévoient préparation et refroidissement : les minutes proposées ne garantissent pas une farce froide.

Cent sauces — Cherchez par nom, numéro ou ingrédient ; filtrez par catégorie ou recettes rapides. Les accords avec la forme aident au choix. Sélectionnez une sauce et vérifiez ingrédients, quantités selon portions et préparation courte dans la fiche. Vous pouvez continuer sans sauce.

Cuisson — Pour la cuisson normale en casserole, faites D'ABORD bouillir l'eau, PUIS ajoutez les pâtes. Suivez la plage indicative et goûtez : épaisseur et forme influencent le temps. Pour pâtes aux légumineuses ou pommes de terre, suivez la méthode propre à la sauce. L'Assassina utilise des spaghetti secs, à la place des pâtes fraîches.

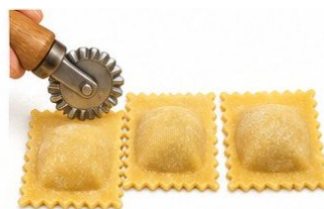
Écran d'exemple : réglages modifiables



1. Répartissez des petits tas de farce froide sur une feuille.



2. Couvrez d'une autre feuille et pressez autour de chaque tas pour chasser l'air.



3. Soudez les marges puis découpez les ravioli à la roulette.

Sauce / accompagnement

Trouvez la sauce qui vous convient

Toutes les sauces



Un ingrédient disponible

Tout ingrédient



Suggestions pour cette forme

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

Rechercher parmi 100 sauces

Rechercher parmi 100 sauces

Les 100 sauces

37. Burro e salvia · 10-20 min



Fiche de cuisine et impression

Une seule séquence — La fiche présente ingrédients et actions classées par date et heure. Cochez les tâches terminées. Préchauffage ou sauce peuvent commencer pendant une autre phase : lisez les heures sans attendre systématiquement la fin de chaque ligne.

Déplier les détails — Les boutons près des actions ouvrent technique, forme, farce ou sauce. Les explications sont repliées pour alléger la fiche. Préparation active, attente et cuisson sont distinctes ; certaines activités se chevauchent, donc leur somme ne donne pas l'heure de départ.

Imprimer ou enregistrer — Cliquez sur Imprimer / enregistrer en PDF. Dans la fenêtre du navigateur, choisissez une imprimante ou Enregistrer en PDF. L'impression déplie les détails et comprend recettes choisies, illustrations et programme. Pour corriger, modifiez les choix, recalculez puis imprimez la nouvelle fiche.

Corriger le programme — Une heure trop proche peut imposer un départ déjà passé : déplacez le repas ou adaptez les durées. Les phases doivent totaliser le temps disponible ; l'eau du préferment ne peut dépasser le total. Corrigez le champ signalé. Les temps sont des estimations : adaptez capacité du four, intervalle entre fournées et rythme de travail. Langue, unités et heures suivent vos choix et l'horloge de l'appareil.

Écran d'exemple : réglages modifiables

☐	jeu. 15 oct., 15:33 → jeu. 15 oct., 19:33	Apprêt Gardez les portions façonnées couvertes jusqu'à la cuisson. Vérifiez la détente avant d'étaler. 22 °C
☐	jeu. 15 oct., 18:33	Commencer à préchauffer le four Préchauffez selon le four et la surface de cuisson. Garnissez juste avant d'enfourner. Suivez température et durée suggérées, en vérifiant dessous et bord. Guide de cuisson
☐	jeu. 15 oct., 19:33 → jeu. 15 oct., 19:45	Cuire la fournée 1 / 2 • 2 Étalez, garnissez et enfournez. Vérifiez dessous et bord ; servez chaud. 250 °C
☐	jeu. 15 oct., 19:48 → jeu. 15 oct., 20:00	Cuire la fournée 2 / 2 • 2 Étalez, garnissez et enfournez. Vérifiez dessous et bord ; servez chaud. 250 °C
☐	jeu. 15 oct., 20:00	Dernière fournée prête Servez chaque fournée chaude à sa sortie. L'heure choisie vise la DERNIÈRE. Prévoyez chargement et retour en température entre les fournées, selon votre four.

Empieza y elige tu pizza

Antes de empezar — Abre la página con el enlace o el QR de la guía. Elige primero idioma, unidades de peso (g, kg, oz, lb), temperatura (°C o °F) y experiencia. Las cantidades se convierten automáticamente. Para empezar elige Principiante: los ajustes técnicos siguen disponibles en una sección desplegable.

Paso a paso — Elige Pizza o Pasta. Completa el primer paso, pulsa Continuar, completa el segundo y calcula los ingredientes. Puedes volver atrás o Mostrar todo. Recalcula después de cambiar una opción para actualizar la ficha.

Pizza — Selecciona estilo, número de pizzas, horno, temperatura máxima y cuántas pizzas o bandejas horneas juntas. El peso sugerido de las bolas se modifica en los ajustes técnicos. Para pizza en bandeja introduce dimensiones, cantidad y grosor; añade bandejas diferentes y elige cm o pulgadas.

¿Qué hora? — Para pizza, elige cuándo debe estar lista la ÚLTIMA tanda. Ejemplo: 4 pizzas con capacidad 2 generan 2 tandas. Sirve cada tanda recién horneada. Elige también la duración de fermentación: el programa calcula hacia atrás preparación, fermentación, precalentamiento y todas las tandas.

Pantalla de ejemplo: ajustes modificables

Antes de empezar

Idioma	Unidades de peso	Unidades de temperatura	Tu experiencia
🇪🇸 Español ▼	g ▼	°C ▼	Principiante · guiar ▼

Los pesos se convierten automáticamente. Elige también la unidad de temperatura.

Tipo de pizza

Estilo napolitano ▼

Número de pizzas

Peso de cada bola: 250 g

Tu horno

Horno doméstico ▼

Temperatura máxima · °C

Pizzas / bandejas horneadas juntas

Tu equipo

A mano ▼

¿Cuándo debe estar lista la última tanda?

10/15/2026, 08:00 PM 

Elige el tiempo de fermentación

24 horas · punto de partida recomendado ▼

Los horarios usan la fecha y hora de tu dispositivo. Preparación y cocción son estimaciones.

Continuar

Prefermentos y planificación

Masa directa — Los ingredientes se mezclan en una sola sesión. El segundo paso propone método, hidratación y trabajo. Los ajustes técnicos permiten modificar agua, sal, grasas, fases de fermentación y levadura. Los porcentajes se refieren al peso de harina.

Poolish o biga — Son dos sesiones: prepara el prefermento y úsalo maduro para terminar la masa. El poolish es líquido; la biga es más firme. Lee los consejos del método. La maduración del prefermento está incluida en la duración elegida; no añadas otro día automáticamente.

Respetar las dos listas — La primera contiene SOLO harina, agua y levadura del prefermento. La segunda contiene el prefermento entero más SOLO los ingredientes que se añaden al refresco/mezcla final. Las cantidades ya usadas se descuentan: no vuelvas a pesar los totales generales. Sigue las fechas mostradas, incluso cuando las sesiones caen en días distintos.

Tiempo y levadura — Puntata = fermentación en bloque; staglio = dividir y formar; appretto = reposo final de las porciones. El frigorífico continúa la fase en bloque. Las dosis automáticas de levadura son estimaciones no validadas en pruebas prácticas de la escuela; los prefermentos usan porcentajes iniciales editables. Introducir una dosis manual no certifica la receta. Usa una receta probada si la tienes y observa la masa.

Pantalla de ejemplo: ajustes modificables

Prepara el prefermento

mié, 14 oct, 18:38 · 12 h · 20 °C

Harina	179 g
Agua	179 g
Levadura seca	0,18 g

jue, 15 oct, 06:48

Refresca y amasa la masa final

Usa todo el prefermento maduro y añade SOLO los ingredientes siguientes. La harina, el agua y la levadura del prefermento ya están descontadas.

Prefermento maduro completo	358 g
Harina	418 g
Agua	209 g
Sal	15 g

Pasta: masa, colores y reposo

Elige la base — Agua; huevos enteros; mezcla agua/huevos; masa dorada con solo yemas. Ajusta porciones y hora de comer. Harina por porción y proporción de la mezcla se cambian en los ajustes técnicos. Pesa huevos y yemas sin cáscara; el número de huevos es aproximado.

El 50 % inicial — El ajuste inicial significa 50 g de ingredientes líquidos por 100 g de harina. No significa que los huevos contengan 50 % de agua ni que el agua real sea idéntica en todas las masas. Ajusta las cantidades propuestas a la harina y a la textura.

Colores y extras — Abre ingredientes opcionales. Polvos: espinaca → verde; remolacha → rosa/rojo violáceo; cúrcuma → amarillo dorado; cacao → marrón; tomate → rojo anaranjado/terracota; zanahoria → naranja; calabaza → amarillo anaranjado; matcha → verde; espirulina → verde/azul verdoso. Lee la descripción: dosis, harina, yemas y cocción cambian el tono. Usa polvos alimentarios. Porcentajes sobre harina: vinagre de vino blanco máx. 2 %, sal máx. 2 %, aceite de oliva virgen extra máx. 3 %.

Reposo y cantidad — En frigorífico: mínimo 30 min, preferiblemente 2 h, hasta 24 h. Hasta 45 % de líquidos, el configurador recomienda 12 h al vacío; como alternativa, film bien ajustado. Mezcla y formado aumentan con la cantidad. Indica cuántas personas forman la pasta y sustituye las estimaciones por tus minutos si hace falta.

Pantalla de ejemplo: ajustes modificables

Método

Pasta al agua

Masa de agua: opción sencilla para cavatelli. Usa sémola fina de trigo duro. Proporción inicial líquidos/harina: 50%.

Raciones

4

Formato y guía ilustrada

Ravioli

Elige formato para ver pasos ilustrados y una cocción más precisa. También puedes seguir sin elegirlo.

► Pasos ilustrados del formato

¿Cuándo quieres comer?

10/15/2026, 08:00 PM



Elige el reposo en nevera

2 horas · preferible



Consejos

Pesa los huevos sin cáscara; el número es aproximado. El porcentaje líquido no es hidratación real: huevos y yemas contienen sólidos. Reserva algo de líquido, amasa, reposa tapada y ajusta gradualmente. Cubre la masa que no estés formando.

Continuar

Formas, rellenos y salsas

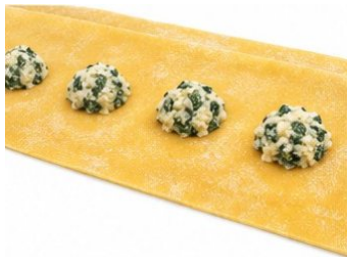
Formas ilustradas — Fettuccine (cuchillo o chitarra), farfalle, cavatelli estriados, tortelli, tortellini y ravioli. Abre la guía ilustrada y sigue imágenes numeradas y textos. Puedes dejar el formato sin seleccionar y seguir las indicaciones generales.

Pasta rellena — Cuatro propuestas: ricotta y espinaca; patata; setas; carne cocida. Las cantidades dependen de la harina y de la proporción relleno/harina. Sigue la preparación específica; usa relleno frío con textura adecuada para sellar la masa. Los ajustes técnicos incluyen preparación y enfriado: los minutos propuestos no garantizan que el relleno esté frío.

Cien salsas — Busca por nombre, número o ingrediente; filtra por categoría o preparaciones rápidas. Las sugerencias según formato ayudan a elegir. Selecciona una salsa y revisa ingredientes, cantidades para las porciones y preparación breve en la ficha. También puedes continuar sin salsa.

Cocción — Para cocer normalmente en olla, lleva PRIMERO el agua a ebullición y DESPUÉS introduce la pasta. Usa el intervalo orientativo y prueba: grosor y formato cambian el tiempo. Para pasta con legumbres o patata sigue el método específico de la salsa. La Assassina utiliza espaguetis secos: sustituyen a la pasta fresca en el configurador.

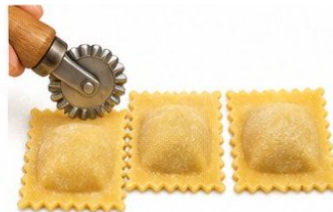
Pantalla de ejemplo: ajustes modificables



1. Distribuye montoncitos de relleno frío bien separados sobre la lámina.



2. Cubre con otra lámina y presiona alrededor del relleno para sacar el aire.



3. Sella los bordes y corta los ravioli con una rueda.

Salsa / condimento

Encuentra tu salsa

Todas las salsas



Un ingrediente que tienes

Cualquier ingrediente



Sugeridas para este formato

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

Buscar entre 100 salsas

Buscar entre 100 salsas

Las 100 salsas

37. Burro e salvia · 10-20 min



Ficha de cocina e impresión

Una sola secuencia — La ficha muestra ingredientes y acciones ordenadas por fecha y hora. Marca las tareas terminadas. El precalentamiento o la salsa pueden empezar mientras continúa otra fase: sigue las horas sin esperar a que termine cada fila.

Abre los detalles — Los botones junto a las acciones abren técnica, formato, relleno o salsa. Los detalles están plegados para acortar la ficha. Preparación activa, espera y cocción son valores distintos; algunas tareas se solapan, por lo que sumarlos no da la hora de inicio.

Imprimir o guardar — Pulsa Imprimir / guardar como PDF. En la ventana del navegador elige impresora o Guardar como PDF. La impresión despliega los detalles e incluye recetas seleccionadas, ilustraciones y programa. Para corregir un dato, modifica las opciones, recalcula e imprime la nueva ficha.

Si el horario no encaja — Un objetivo demasiado cercano puede exigir empezar en el pasado: cambia la hora de comer o las duraciones. Las fases deben sumar el tiempo disponible; el agua del prefermento no puede superar el total. Corrige el campo marcado. Son estimaciones: adapta capacidad del horno, intervalo entre tandas y ritmo de trabajo. Idioma, unidades y horas siguen tus ajustes y el reloj del dispositivo.

Pantalla de ejemplo: ajustes modificables

☐	jue, 15 oct, 15:33 → jue, 15 oct, 19:33	Fermentación final Mantén las porciones tapadas hasta hornear. Comprueba que la masa se relaje antes de estirar. 22 °C
☐	jue, 15 oct, 18:33	Empieza a precalentar el horno Precalienta según horno y superficie. Añade los ingredientes justo antes de hornear. Usa temperatura y tiempo sugeridos, comprobando base y borde. Guía de horneado
☐	jue, 15 oct, 19:33 → jue, 15 oct, 19:45	Hornea la tanda 1 / 2 · 2 Estira, añade ingredientes y hornea. Comprueba base y borde; sirve caliente. 250 °C
☐	jue, 15 oct, 19:48 → jue, 15 oct, 20:00	Hornea la tanda 2 / 2 · 2 Estira, añade ingredientes y hornea. Comprueba base y borde; sirve caliente. 250 °C
☐	jue, 15 oct, 20:00	Última tanda lista Sirve cada tanda caliente al salir. El horario elegido corresponde a la ÚLTIMA. Deja tiempo entre tandas para cargar y recuperar calor; ajústalo a tu horno.

Start und Pizzaauswahl

Vor dem Start — Öffne die Seite über Link oder QR dieser Anleitung. Wähle zuerst Sprache, Gewichtseinheit (g, kg, oz, lb), Temperatur (°C oder °F) und Erfahrung. Mengen werden automatisch umgerechnet. Für den Einstieg wähle Anfänger: technische Einstellungen bleiben in einem aufklappbaren Bereich verfügbar.

Geführter Ablauf — Wähle Pizza oder Pasta. Fülle Schritt eins aus, klicke auf Weiter, ergänze Schritt zwei und berechne die Zutaten. Du kannst zurückgehen oder Alles anzeigen nutzen. Nach Änderungen erneut berechnen, damit der Küchenplan aktuell ist.

Pizza — Wähle Stil, Pizzazahl, Ofen, Höchsttemperatur und Anzahl der gleichzeitig gebackenen Pizen oder Bleche. Das vorgeschlagene Teiglingsgewicht lässt sich technisch anpassen. Für Blechpizza Maße, Anzahl und Dicke eingeben; unterschiedliche Bleche hinzufügen und cm oder Zoll wählen.

Welche Uhrzeit? — Bei Pizza wählst du, wann die LETZTE Backrunde fertig sein soll. Beispiel: 4 Pizen bei Kapazität 2 ergeben 2 Backrunden. Jede Runde frisch aus dem Ofen servieren. Wähle auch die Gärdauer: der Plan rechnet Vorbereitung, Gärung, Vorheizen und alle Backrunden rückwärts aus.

Beispielansicht: Einstellungen sind anpassbar

Bevor du beginnst

Sprache	Gewichtseinheiten	Temperatureinheiten	Deine Erfahrung
🇩🇪 Deutsch ▼	g ▼	°C ▼	Anfänger · mit Anle ▼

Zutatengewichte werden automatisch umgerechnet. Wähle auch die Temperatureinheit.

Pizzastil

Neapolitanischer Stil ▼

Anzahl Pizen

Teiglingsgewicht: 250 g

Dein Ofen

Haushaltsbackofen ▼

Maximale Temperatur · °C

Pizen / Bleche gleichzeitig im Ofen

Deine Ausrüstung

Von Hand ▼

Wann soll die letzte Ladung fertig sein?

10/15/2026, 08:00 PM

Gärdauer wählen

24 Stunden · empfohlener Ausgangspunkt ▼

Die Uhrzeiten richten sich nach deinem Gerät. Vorbereitungs- und Garzeiten sind Planungswerte.

Weiter

Vorteige und Zeitplan

Direkter Teig — Alle Zutaten werden in einer Sitzung gemischt. Schritt zwei schlägt Methode, Hydratation und Arbeitsweise vor. Technisch lassen sich Wasser, Salz, Fette, Gärphasen und Hefe ändern. Die Prozente beziehen sich auf das Mehlgewicht.

Poolish oder Biga — Zwei getrennte Sitzungen: Vorteig herstellen und bei Reife zum Hauptteig verarbeiten. Poolish ist flüssig, Biga fester. Lies die Methodenhinweise. Die Vorteigreife ist in der gewählten Gärdauer enthalten; nicht automatisch einen weiteren Tag dazurechnen.

Zwei Zutatenlisten — Die erste enthält NUR Mehl, Wasser und Hefe für den Vorteig. Die zweite enthält den gesamten reifen Vorteig plus NUR die Zugaben zum Auffrischen/Hauptteig. Bereits verwendete Mengen werden abgezogen: Gesamtsummen nicht erneut abwiegen. Die angegebenen Daten beachten, auch bei Sitzungen an verschiedenen Tagen.

Zeit und Hefe — Puntata = Stockgare in einer Masse; staglio = Teilen und Formen; appretto = Stückgare. Die Kühlschrankphase setzt die Stockgare fort. Automatische Hefemengen sind Planungsschätzungen ohne praktische Validierung durch die Schule; Vorteige verwenden anpassbare Ausgangsprozente. Manuelle Eingabe bestätigt kein Rezept. Wenn vorhanden ein erprobtes Rezept nutzen und den Teig beobachten.

Beispielansicht: Einstellungen sind anpassbar

Vorteig vorbereiten

Mi., 14. Okt., 18:38 · 12 h · 20 °C

Mehl	179 g
Wasser	179 g
Trockenhefe	0,18 g

Do., 15. Okt., 06:48

Vorteig ergänzen und Hauptteig kneten

Den gesamten reifen Vorteig verwenden und NUR die folgenden Zutaten zugeben. Mehl, Wasser und Hefe im Vorteig sind bereits abgezogen.

Gesamter reifer Vorteig	358 g
Mehl	418 g
Wasser	209 g
Salz	15 g

Pasta: Teig, Farben und Ruhe

Grundteig wählen — Wasser; ganze Eier; Wasser-Ei-Mischung; goldener Teig nur mit Eigelb. Portionen und Essenszeit festlegen. Mehl pro Portion und Mischungsverhältnis sind technisch anpassbar. Eier und Eigelb ohne Schale wiegen; die Eierzahl ist ungefähr.

Die anfänglichen 50 % — Der Ausgangswert bedeutet 50 g flüssige Zutaten pro 100 g Mehl. Er bedeutet nicht 50 % Wasser in Eiern oder gleichen tatsächlichen Wassergehalt in allen Teigen. Vorgeschlagene Mengen an Mehl und Teigbeschaffenheit anpassen.

Farben und Extras — Optionale Zutaten öffnen. Pulver: Spinat → grün; Rote Bete → rosa/rötlich-violett; Kurkuma → goldgelb; Kakao → braun; Tomate → orangerot/Terrakotta; Karotte → orange; Kürbis → gelborange; Matcha → grün; Spirulina → grün/blaugrün. Farbbeschreibung lesen: Menge, Mehl, Eigelb und Garen verändern den Ton. Lebensmittelpulver verwenden. Bezogen auf Mehl: Weißweinessig max. 2 %, Salz max. 2 %, natives Olivenöl extra max. 3 %.

Ruhe und Menge — Im Kühlschrank mindestens 30 min, vorzugsweise 2 h, bis zu 24 h. Bis 45 % Flüssigkeitsanteil empfiehlt der Konfigurator 12 h unter Vakuum; alternativ eng in Folie wickeln. Misch- und Formzeiten wachsen mit der Menge. Zahl der formenden Personen eingeben und bei Bedarf eigene Minuten statt der Schätzung eintragen.

Beispielansicht: Einstellungen sind anpassbar

Teigmethode

Wasserteig

Wasserteig: einfacher Einstieg für Cavatelli. Fein gemahlener Hartweizengrieß eignet sich gut. Flüssigkeit/Mehl zunächst 50 %.

Portionen

4

Form und bebilderte Anleitung

Ravioli

Wähle eine Form für bebilderte Schritte und genauere Garzeiten. Du kannst auch ohne Auswahl fortfahren.

► Bebilderte Formschritte

Wann möchtest du essen?

10/15/2026, 08:00 PM



Kühlschrankruhe wählen

2 Stunden · bevorzugt

Tipps

Eier ohne Schale wiegen; die Anzahl ist ungefähr. Flüssigzutaten-Prozent ist keine echte Wasserhydration: Eier und Eigelb enthalten Feststoffe. Etwas Flüssigkeit zurückhalten, kneten, abgedeckt ruhen lassen und schrittweise anpassen. Unverarbeiteten Teig abdecken.

Weiter

Formen, Füllungen und Saucen

Illustrierte Formen — Fettuccine (Messer oder Chitarra), Farfalle, gerillte Cavatelli, Tortelli, Tortellini und Ravioli. Bildanleitung aufklappen und nummerierten Bildern sowie Texten folgen. Ohne Formauswahl kannst du die allgemeinen Hinweise nutzen.

Gefüllte Pasta — Vier Vorschläge: Ricotta-Spinat; Kartoffel; Pilze; gegartes Fleisch. Die Menge richtet sich nach Mehl und Füllung-Mehl-Verhältnis. Spezifische Anleitung befolgen; kalte Füllung mit geeigneter Konsistenz zum Verschließen verwenden. Technische Einstellungen enthalten Vorbereitung und Abkühlen: vorgeschlagene Minuten garantieren keine kalte Füllung.

Hundert Saucen — Nach Name, Nummer oder Zutat suchen; nach Kategorie oder schnellen Rezepten filtern. Vorschläge zur Form helfen bei der Auswahl. Sauce wählen und Zutaten, portionsbezogene Mengen sowie Kurzrezept im Küchenplan prüfen. Du kannst ohne Sauce fortfahren.

Kochen — Beim normalen Kochen im Topf ZUERST das Wasser zum Kochen bringen, DANN die Pasta hineingeben. Ungefähre Zeitspanne beachten und probieren: Dicke und Form beeinflussen die Dauer. Bei Pasta mit Hülsenfrüchten oder Kartoffeln die spezielle Saucenmethode befolgen. Assassina verwendet trockene Spaghetti anstelle frischer Pasta.

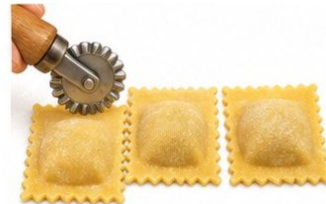
Beispielansicht: Einstellungen sind anpassbar



1. Kleine Häufchen kalter Füllung mit Abstand auf ein Teigblatt setzen.



2. Mit einem zweiten Blatt bedecken und Luft um die Füllung herausdrücken.



3. Ränder verschließen und einzelne Ravioli mit dem Teigrädchen schneiden.

Sauce / Würzsauce

Passende Sauce finden

Alle Saucen



Eine vorhandene Zutat

Beliebige Zutat



Vorschläge für diese Form

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

100 Saucen durchsuchen

100 Saucen durchsuchen

Alle 100 Saucen

37. Burro e salvia · 10-20 min



Küchenplan und Drucken

Ein gemeinsamer Ablauf — Der Küchenplan enthält Zutaten und nach Datum/Uhrzeit geordnete Aufgaben. Erledigte Aufgaben abhaken. Vorheizen oder Sauce können während anderer Phasen beginnen: Uhrzeiten lesen und nicht immer auf das Ende jeder Zeile warten.

Details bei Bedarf — Schaltflächen neben Aufgaben öffnen Technik, Form, Füllung oder Sauce. Details sind zunächst eingeklappt. Aktive Vorbereitung, Wartezeit und Garen sind getrennte Werte; Aufgaben können sich überschneiden. Ihre Summe ergibt daher nicht den Startzeitpunkt.

Drucken oder PDF — Drucken / als PDF speichern wählen. Im Browserdialog Drucker oder Als PDF speichern auswählen. Der Druck öffnet Details und enthält ausgewählte Rezepte, Bilder und Zeitplan. Zum Korrigieren Auswahl bearbeiten, erneut berechnen und den aktualisierten Plan drucken.

Zeitplan korrigieren — Ein zu nahes Ziel kann einen bereits vergangenen Start erfordern: Essen verschieben oder Zeiten anpassen. Phasen müssen die verfügbare Zeit ergeben; Vorteigwasser darf das Gesamtwasser nicht überschreiten. Markiertes Feld korrigieren. Zeiten sind Schätzungen: Ofenkapazität, Abstand zwischen Backrunden und Arbeitstempo anpassen. Sprache, Einheiten und Zeiten folgen deiner Auswahl und der Geräteuhr.

Beispielansicht: Einstellungen sind anpassbar

☐	Do., 15. Okt., 15:33 → Do., 15. Okt., 19:33	Stückgare • appretto Geformte Portionen bis zum Backen abdecken; vor dem Ausziehen Entspannung prüfen. 22 °C
☐	Do., 15. Okt., 18:33	Ofen vorheizen Je nach Ofen und Backfläche vorheizen. Erst kurz vor dem Backen belegen. Empfohlene Temperatur und Zeitspanne nutzen, dabei Boden und Rand prüfen. Backanleitung
☐	Do., 15. Okt., 19:33 → Do., 15. Okt., 19:45	Ladung backen 1 / 2 • 2 Ausziehen, belegen und backen. Boden und Rand prüfen, heiß servieren. 250 °C
☐	Do., 15. Okt., 19:48 → Do., 15. Okt., 20:00	Ladung backen 2 / 2 • 2 Ausziehen, belegen und backen. Boden und Rand prüfen, heiß servieren. 250 °C
☐	Do., 15. Okt., 20:00	Letzte Ladung fertig Jede Ladung heiß servieren. Die Zielzeit gilt für die LETZTE. Zeit für Beladen und Temperaturerholung einplanen und dem Ofen anpassen.

开始设置与选择披萨

开始之前：通过本指南的链接或二维码打开页面。首先选择语言、重量单位（g、kg、oz、lb）、温度单位（°C或°F）和经验水平。用量会自动换算。初次使用请选择初学者；技术设置仍可在展开区域中调整。

逐步操作：选择披萨或意面。完成第一步，点击继续，填写第二步并计算配料。可以返回修改，也可以显示全部。改变选项后，请重新计算，获得更新后的操作表。

披萨设置：选择类型、数量、烤箱、最高温度及每轮同时烤多少个披萨或烤盘。建议面团球重量可在技术设置中修改。烤盘披萨需输入尺寸、数量和厚度；可以添加不同烤盘，并选择厘米或英寸。

目标时间是什么意思？：披萨的目标时间是最后一轮烤完的时间。例如：4个披萨，每轮容量为2个，共需2轮。每轮出炉即趁热上桌。选择发酵总时长后，程序倒推准备、发酵、预热和全部烘烤的时间。

示例界面：设置可以修改

开始前

语言

中文

重量单位

g

温度单位

°C

你的经验

初学者 · 需要指导

配料重量会自动换算，请同时选择温度单位。

披萨类型

那不勒斯风格

披萨数量

4

每个面团重量: 250 g

你的烤箱

家用烤箱

最高温度 · °C

250

同时烤制的披萨 / 烤盘数

2

你的设备

手工

最后一批什么时候烤好？

10/15/2026, 08:00 PM

选择发酵时长

24小时 · 推荐起始方案

时间按设备的本地日期和时间显示；准备和烹饪时间为规划估计。

继续

预发酵与时间规划

直接法：所有材料在同一次操作中混合。第二步提供方法、液体比例和操作方式建议。技术设置可调整水、盐、油脂、发酵阶段和酵母量。百分比以面粉重量为基准。

Poolish或Biga：分成两次操作：先制作预发酵面团，成熟后再完成主面团。Poolish较稀，Biga较硬。请阅读相应提示。预发酵成熟时间已包含在所选发酵总时长内，不要自动再加一天。

分别阅读两张配料表：第一张只列出预发酵所需的面粉、水和酵母。第二张列出全部成熟预发酵面团，以及刷新 / 制作主面团时新增的材料。已经使用的用量已扣除，不要再次称取总配方用量。按显示的日期和时间操作，两次操作可能在不同日期。

时间与酵母：Puntata为整团发酵；staglio为分割和整形；appretto为整形后的最终醒发。冷藏阶段继续整团发酵。自动酵母量只是规划估算，尚未经学校实际试验验证；预发酵使用可修改的起始百分比。手动输入也不代表配方已验证。如有已试验配方，请优先采用，并观察面团状态。

示例界面：设置可以修改

制作预发酵面团		10月15日周四 06:48	
10月14日周三 18:38 · 12 h · 20 °C		补加材料并揉主面团	
面粉	179 g	使用全部成熟预发酵面团，再仅添加下面列出的原料。预发酵面团中已有的面粉、水和酵母已从这些追加量中扣除。	
水	179 g		
干酵母	0.18 g		
		全部成熟预发酵面团	358 g
		面粉	418 g
		水	209 g
		盐	15 g

意面：面团、颜色与静置

选择面团基础：水；全蛋；水与蛋混合；仅用蛋黄的金色面团。设置份数和用餐时间。每份面粉及混合比例可在技术设置中调整。鸡蛋和蛋黄按去壳重量称量，鸡蛋个数只是近似值。

初始50%的含义：默认值表示每100克面粉使用50克液体配料。它并不表示鸡蛋含水50%，也不表示所有面团的实际含水量相同。请根据面粉和面团质地调整建议用量。

颜色与额外配料：展开可选配料。粉末：菠菜→绿色；甜菜根→粉红 / 紫红；姜黄→金黄色；可可→棕色；番茄→橙红 / 陶土红；胡萝卜→橙色；南瓜→黄橙色；抹茶→绿色；螺旋藻→绿 / 蓝绿色。阅读颜色说明：用量、面粉、蛋黄及烹煮会改变色调。使用食品级粉末。按面粉重量：白葡萄酒醋最多2%，盐最多2%，特级初榨橄榄油最多3%。

静置与制作数量：冷藏至少30分钟，优选2小时，最长24小时。液体比例不超过45%时，配置器建议真空静置12小时；也可用保鲜膜紧密包裹。搅拌和整形估算随数量增加。在技术设置中填写参与整形的人数，必要时用自己的分钟数替代估算。

示例界面：设置可以修改

面团制作方法

水面团

水面团：适合入门制作条纹面。可用细磨杜兰小麦粉。起始液体/面粉比例为50%。

份数

4

形状和图解指南

方形意式馅饺

选择形状可查看图解步骤与更具体的煮制时间，也可以不选择。

► 成形图解步骤

你想什么时候用餐？

10/15/2026, 08:00 PM

选择冷藏静置时间

2小时 · 推荐

建议

鸡蛋去壳后称重；显示的个数仅为估算。液体原料比例不等于实际含水率，因为鸡蛋和蛋黄含有固形物。先保留少量液体，揉面并盖好静置，再逐步调整。未整形的面团应盖好。

继续

形状、馅料与酱汁

形状图解：可选Fettuccine宽面（刀切或Chitarra弦切）、Farfalle蝴蝶面、带纹Cavatelli、Tortelli、Tortellini和Ravioli。展开图解，按编号图片和说明操作。也可不选形状，使用通用提示。

带馅意面：四种建议：乳清干酪与菠菜、土豆、蘑菇、熟肉。馅料根据面粉重量和馅/粉比例计算。按对应方法准备，使用冷却且质地适合封口的馅料。技术设置包括准备和冷却时间；建议分钟数不能保证馅料已经冷却。

选择100种酱汁：按名称、编号或配料搜索；按类别或快速做法筛选。形状搭配建议可帮助选择。选定酱汁后，在操作表中查看配料、按份数计算的用量和简短做法。也可以不选酱汁。

煮面顺序：普通锅煮时，先把水烧开，再放入意面。参考预计时间范围并品尝；厚度和形状会影响时间。豆类或土豆意面请按对应酱汁方法制作。Assassina使用干意大利长面，配置器会以干面替代鲜面。

示例界面：设置可以修改



1. 在面片上均匀间隔放置少量冷馅。



2. 盖上第二张面片，在每团馅周围按压排气。



3. 压紧封口后，用切面轮分割成方形馅饺。

酱汁 / 调味

寻找合适的酱汁

所有酱汁

你已有的食材

任何食材

适合此形状的推荐

Burro e salvia

Pomodoro e basilico

Funghi porcini

搜索100种酱汁

搜索100种酱汁

全部100种酱汁

37. Burro e salvia · 10-20 min

厨房操作表与打印

一份操作顺序表：操作表包含配料及按日期、时间排序的步骤。完成后可勾选。预热或酱汁准备可能在另一阶段尚未结束时开始；请看实际时间，不必等每一行结束才开始下一行。

按需展开详情：步骤旁的按钮可展开技术、形状、馅料或酱汁说明。详情默认折叠以简化操作表。实际准备、等待和烹煮为不同时间值；部分任务重叠，因此不能把它们相加来推算开始时间。

打印或保存PDF：点击打印 / 保存为PDF。在浏览器窗口选择打印机或保存为PDF。打印时会展开详情，并包含所选配方、图解和时间表。需要更改时，编辑选项、重新计算，再打印更新后的表。

计划不合适时：目标过近可能要求在过去开始：请推迟用餐时间或调整时长。各阶段之和必须符合可用时间；预发酵用水不能超过总用水。修改提示字段。时间只是估算，请调整烤箱容量、轮次间隔和工作节奏。语言、单位和时间遵循你的选项及设备时钟。

示例界面：设置可以修改

☐	10月15日周四 15:33 → 10月15日周四 19:33	最终醒发 分好的面团盖好，烘烤前确认已松弛，便于拉伸。 22 °C
☐	10月15日周四 18:33	开始预热烤箱 根据烤箱与烘烤表面预热。入炉前再加配料。按推荐温度和时间烤制，出炉前检查底部和边缘。 烘烤指南
☐	10月15日周四 19:33 → 10月15日周四 19:45	烤制批次 1 / 2 · 2 拉伸、加配料并烘烤，检查底部和边缘，烤好趁热上桌。 250 °C
☐	10月15日周四 19:48 → 10月15日周四 20:00	烤制批次 2 / 2 · 2 拉伸、加配料并烘烤，检查底部和边缘，烤好趁热上桌。 250 °C
☐	10月15日周四 20:00	最后一批烤好 每批出炉后趁热上桌。目标时间指最后一批烤好；批次间预留装炉和恢复温度时间，并按烤箱调整。