

Miele

Húsok/
sütemények
sütése és
klímavezérlés

Szakácskönyv



Kedves kulináris kalandorok!

Mikor a család és a barátok összeülnek, a közös étkezések során mindig jó beszélgetések és szép pillanatok születnek. Mert a közös élmény összeköt, legyen szó a hétköznapokról, vagy akár különleges alkalomról.

Az ön új sütője pontosan ezt a lehetőséget nyújtja: ezzel a készülékkel nemcsak a megszokott ételeket készítheti el gyorsan és egészségesen, hanem kulináris különlegességeket is, mégpedig a legmagasabb színvonalon.

Ez a szakácskönyv igazi segítség lesz önnek ebben. A Miele kísérleti konyhájában naponta találkozik a tudás, a kíváncsiság, a rutin és a váratlan - ezekből hasznos tippeket és garantáltan sikeres recepteket fejlesztettünk ki. Több receptet, inspirációt és izgalmas témákat a www.mielefozoiskola.hu oldalon talál.

Kérdései vagy kívánságai vannak? Örülünk, ha megosztja velünk észrevételeit. Az elérhetőségeket a könyv végén találja.

Kívánunk önnek különleges kulináris élményeket!

Az ön Miele kísérleti konyhája

Tartalom

Előszó	3
A könyvről	8
Üzem módok áttekintése	10
Fontos dolgok és tudnivalók	12
Miele tartozékok	16
Sütemény	19
Elkészítési tippek	20
Almatorta finom	24
Almatorta, fedett.....	25
Sárgabarack torta tejszínes öntettel.....	26
Bögrés sütemény	27
Körtetorta mandula öntettel.....	28
Piskótalap (vastagabb)	29
Piskótalap töltelékek	30
Piskótalap (vékony)	32
Piskótalap töltelékek	34
Vajas sütemény	36
Angol gyümölcstorta (Ø 15 cm).....	38
Angol gyümölcstorta (Ø 20 cm).....	40
Angol gyümölcstorta (Ø 25 cm).....	42
Sajttorta tepsiben	44
Márványkalács	45
Gyümölcsös tortácska (leveles tészta)	46
Gyümölcsös tortácska (omlós tészta)	47
Sacher torta.....	48
Homoktorta	49
Csokoládés-diós sütemény.....	50
Karácsonyi kalács	51
Morzsás gyümölcstorta	52
Aprósütemények	53
Mézes puszedli.....	54
Feketeáfonya muffin	55
Linzer karika	56
Mandulás csók	58
Kinyomós süti.....	60
Vaníliás kifli	61
Diós muffin	62
Képviseelőfánk	63

Képviselőfánk töltelékek.....	64
Kenyér	66
Elkészítési tippek.....	67
Bagett.....	70
Svájci parasztkenyér	71
Tönköly kenyér.....	72
Török kenyér.....	73
Fonott kelt kalács	74
Svájci fonott kalács	76
Diós kenyér.....	77
Rozsos kenyér	78
Magos kenyér	80
Tigris kenyér	82
Fehér kenyér (forma).....	83
Fehér kenyér (forma nélkül)	84
Félbarna kenyér, sötét	85
Cukros kalács.....	86
Zsemle	87
Sokmagvas zsemle	87
Rozscipó.....	89
Zsemle búzából	90
Pizza & Co.	91
Kenyérlángos.....	92
Pizza (Kelt tészta)	93
Pizza (túrós-olajos tészta).....	95
Quiche Lorraine	97
Pikáns quiche (tortácska) (leveles tészta).....	98
Pikáns quiche (tortácska) (omlós tészta).....	99
Hús	100
Elkészítési tippek	101
Kacsa (töltött)	103
Liba (töltött)	105
Liba (töltetlen).....	107
Csirke	108
Csirkecombok	109
Pulyka (töltött).....	110
Pulykacomb.....	112
Borjúfilé (sütés).....	113
Borjúfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	115
Borjú lábszár	116

Tartalom

Borjúgerinc (Sütés)	117
Borjúgerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)	118
Borjúpaprikás	119
Ossobuco	120
Báránykorona zöldséggel	121
Báránycomb	123
Báránygerinc (Sütés)	124
Báránygerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)	125
Wellington bélszín.....	127
Marhahúsos hasé	129
Marhafilé (Sütés).....	130
Marhafilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)	131
Dinsztelt marhahús.....	132
Marhahátszín (sütés)	134
Marhahátszín (Alacsony hőmérsékletű sütés)	135
Yorkshire Puding	136
Fasírt.....	137
Csemege karaj (sütés)	138
Csemege karaj (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	139
Ropogósra sült húsok	140
Sült sertéscomb	141
Bőrös (sült) császárhús	142
Sertésfilé (Sült)	144
Sertésfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	146
Karácsonyi sonka	147
Nyúlcomb	148
Nyúl	149
Szarvasgerinc	150
Őzgerinc	152
Hal	154
Elkészítési tippek	155
Aranymakrélá.....	156
Pisztráng.....	157
Ponty	158
Lazacfilé	159
Lazacpisztráng	160
Fekete tőkehal	161
Fogasfilé zöldségágyon.....	162
Felfújt / gratin	163
Csőben sült cikória.....	164
Jansson kísértése.....	165

Burgonyagratin	166
Sajtos burgonyagratin	167
Sajtszúflé	168
Lasagne	170
Muszaka	172
Csőben sült tészta	174
Shepherd's Pie	175
Desszert	176
Bécsi almás rétes	177
Habcsók	178
Citromos tojásos sütemény	180
Csokoládés tortácska	181

A könyvről

Mielőtt elkezd, összegyűjtöttünk néhány útmutatást a szakácskönyv használatához.

Minden automatikus programhoz van egy megfelelő recept, amely megkönynyíti a Miele sütőjének kezdeti használatát.

Sok automatikus programnál egyénileg kiválaszthatja az önnek optimális eredményt - a kenyér és a sütemény barnítási fokozatát vagy a hal párolási fokozatát.

Útmutatások az automatikus programokhoz

- Az automatikus programok nem minden modellnél állnak rendelkezésre. Akkor is minden receptet el tud készíteni, ha sütője nem rendelkezik a megfelelő automatikus programmal. Ekkor használja a manuális beállításokat. Az elkészítés leírásában a különbségek fel vannak tüntetve.
- Minden recept alatt, amelyhez automatikus program használandó, a beállítási adatoknál megtalálható az elérési útvonal az automatikus program kiválasztásához.
- Az automatikus programoknál gyárilag mindig a közepes programidő van megadva. A tényleges időtartam sok programnál a kívánt sütési fokozattól függ. Ezt válassza ki az automatikus program elindítása előtt.

A hozzávalókról

- Ha az egyes hozzávalók mögött egy vessző (,) áll, az azt követő szöveg az ételre vonatkozik. A legtöbb esetben olyan típusok kaphatók, mint pl. búzaliszt BL 51-es típus, tojás M-es méret, 3,5 %-os tej.
- Ha az egyes hozzávalók mögött egy egyenes vonal (|) áll, az információ az élelmiszer feldolgozására vonatkozik, amelyet általában a főzőskor végzünk el. Ezt a feldolgozási lépést az elkészítési leírásban már nem említjük. Pl. sajt, fűszeres | reszelt; hagyma | apró kockákra vágva; 3,5 %-os tej | langyos
- Hús esetén, ha nincs megadva más jelölés, akkor mindig a feldolgozási súly van megadva.
- Gyümölcsnél és zöldségnél a súly alapvetően a hámozatlan, magozatlan állapotra vonatkozik.
- A zöldséget és gyümölcsöt feldolgozás előtt mindig meg kell tisztítani/mosni vagy szükség szerint meghámozni. Ezt az elkészítési leírásban már nem említjük.

Az egyes sütő modellek jellemzői

Ez a receptfüzet különböző méretű sütőkhöz készült. Ha a beállítási adatok egymástól eltérnek, a választandó beállításokat a receptekben ebben a sorrendben adjuk meg:

- Sütők öt sütési szinttel
- [Sütők három sütési szinttel] szögletes zárójelben
- (90 cm-es sütők) kerek zárójelben

Ha a beállítások mindegyik sütőtér nagyságához egyformák, akkor a beállításokat zárójel nélkül adjuk meg.

Ha sütője nem rendelkezik a Speciális felhasználás | Kelesztés **lehetőséggel**, válassza az Automatikus program | Sütemények | Kelt tészta **lehetőséget**. Alternatívaként használja az Alsó-felső hő üzemmódot 30 °C-on, és helyezzen egy nedves ruhát a tésztára.

Ha sütője nem rendelkezik a Klímavezérlés + Felső / Alsó hő, Klímavez.+sütőautomatika, Klímavez. + hőlégkever. plusz **vagy** Klímavezérlés + Intenzív sütés **üzemmódokkal**, válassza ki a Klímavezérlés üzemmódot. A Klímavezérlés + Felső / Alsó hő beállításánál, a hőmérsékletet állítsa be 20 °C-kal alacsonyabbra, mint ami a kézi beállításokban meg van adva.

Ha sütője nem rendelkezik a Speciális felhasználás | Alacsony hőmérsékletű sütés **lehetőséggel**, használja a Alsó-felső hő üzemmódot. Melegítse elő a sütőteret 120°C-on 15 percig. Állítsa lejjebb a hőmérsékletet kb. 100 °C-ra, mikor betolja az ételt.

FlexiClip teljesen kihúzható sínnel rendelkező sütőknél a sínek a szintek oldalsó merevítőire vannak felszerelve, és ezáltal kissé feljebb helyezkednek el: amennyiben lehetséges, ezeket egy szinttel lejjebb szerelje fel, mint a receptben megadott szint, és az ételt a FlexiClip teljesen kihúzható síneken tolja be.

Ha sütőjében FlexiClip teljesen kihúzható sínt használ, amelyek az adott szint oldalsó merevítői közé vannak szerelve, és ezáltal azonos szinten vannak, a receptben megadott szintek érvényesek.

A beállításokról

- Hőmérséklet és idő: hőmérséklet- és időtartományok vannak megadva. Alapvetően az alacsonyabb beállításokhoz igazodjon, fenntartva a lehetőséget, hogy az étel kinézete vagy a puhasága alapján még növeli az időtartamot.
- Szintek: a tepsik és rácsok behelyezéséhez a szinteket letről felfelé számoljuk.

Üzem módok áttekintése

Klímavezérlés

Párásítással történő sütemény- és hússütéshez. Ezt az üzemmódot kenyér és sütemény sütéshez és hal és hús készítéshez használja.

A kenyér belseje a Klímavezérlés lehetőségével különösen egyenletes lesz, a kérge pedig ropogós, anélkül, hogy szárazzá válna. Az élesztős tészták nagyon jól megkelnek. A halat és a húst kímélően elkészítheti, és szaftosak maradnak.

Válasszon a következő kombinációs lehetőségek közül:

Klímavez. + hőlégkever. plusz

Klímavezérlés + Felső/alsó hő

Klímavez.+sütőautomatika

Klímavezérlés + Intenzív sütés

Hőlégkeverés plusz

Hús és sütemény sütéséhez. Több szinten egyszerre tud sütni. Az alsó/felső fűtésnél alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Alsó-felső hő

Hagyományos receptek szerinti sütemény és hús sütéshez, szuflék készítéséhez és alacsony hőmérsékletű sütéshez. A régebbi szakácskönyvekből vett recepteknél állítsa a hőmérsékletet a megadottnál 10°C-kal alacsonyabbra. Az ételkészítési idő nem változik.

Intenzív sütés

Nedves töltelékű sütemény sütéséhez, amelynek az alja ropogós kell hogy maradjon. Ne használja ezt az üzemmódot lapos sütemények és hússok sütéséhez, mert a sütemény és a pecsenyelé túl sötét lesz.

Sütőautomatika

Hús sütéshez. Az elősütési fázis alatt a sütőtér először automatikusan magas hőmérsékletre fűt fel. Amint ezt a hőmérséklet elérte, a sütő az előzőleg beállított sütési hőmérsékletre önállóan visszaáll. Így az étel kívülről szép barna lesz, és készre süthető anélkül, hogy az üzemmódot hozzá kellene igazítani.

Alsó hő

Válassza ezt az üzemmódot a sütési idő végén, ha a sütnivaló alsó felének bar-nábnak kell lennie.

Felső hő

A sütési idő végén kapcsolja be ezt az üzemmódot, ha az étel felső részét job-ban meg akarja pirítani.

Nagy grill

Nagyobb mennyiségű lapos grillételek grillezésére és nagyobb formákban tör-ténő átsütéshez. A szükséges hőszugár-zás megteremtéséhez a teljes felső sü-tés/grillfűtőtest vörösen izzik.

Kicsi grill

Kisebb mennyiségű lapos grillételek (pl. steakek) grillezésére és átsütéséhez kis formákban. Csak a fűtőtest belső terü-lete kapcsol be és vörösen izzik, hogy a szükséges infravörös sugárzást létre-hozza.

Légkeveréses grill

Nagyobb átmérőjű grillételek, mint pl. csirke grillezéséhez. A grill üzemmódnál alacsonyabb hőmérsékleten tud grillez-ni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtér-ben.

Eco-hőlégkev.

Kis mennyiségekhez, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle, aprósüte-mény vagy húsételek és sülték. A ha-gyományos üzemmóddhoz képest akár 30 %-ot megspórolhat, ha a sütés ideje alatt az ajtót nem nyitja ki.

Saját programok

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre, menthet el és egyénileg nevezhet el. Kombináljon akár tíz sütési lépést, hogy kedvenc receptje tökéletesen si-kerüljön vagy könnyítse meg a minden-napokat azzal, hogy a gyakran használt beállításokat elmenti. Minden sütési lé-pésnél válasszon ki beállításokat, mint pl. üzemmód, hőmérséklet és sütési idő vagy maghőmérséklet.

Fontos dolgok és tudnivalók

TasteControl

A TasteControl a sütőtér és az étel gyors lehűtésére szolgál egy sütési folyamat vége után. Így elkerüli, hogy az étel túlpiruljon vagy túlsüljön. Ha a TasteControl-t a következő Melegentartás funkcióval kombinálja, időben és ízben is optimális eredményeket érhet el.

Kikapcsoló automatika

A sütője intelligens elektronikával rendelkezik a legnagyobb kezelési kényelem érdekében. A sütési idő lejártával a sütő automatikusan kikapcsol.

Késleltetett indítás

Konkrét sütési idő, a „Vége“ vagy „Indítás“ időértékeinek megadásával a sütési folyamatokat előzetesen szabályozhatja, és meghatározhatja az automatikus kikapcsolást vagy be- és kikapcsolást.

Párolási idők

Előzetesen beállíthatja a sütéshez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. Ha kiválasztotta hozzá az „Előhevítés“ funkciót, a sütési idő csak akkor kezdődik, ha a kiválasztott hőmérsékletet elérte, és az étel be van helyezve.

Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges. A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe teheti be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja. Általában ehhez talál adatokat a receptben. A következő ételek elkészítésénél melegítse elő a sütőtér:

- sütemény és aprósütemény rövid sütemési idővel (kb. 30 percig)
- sötét kenyéértészták
- marhahátszín és filé

Booster

Ahhoz, hogy a sütőtér lehetőleg gyorsan a kívánt hőmérsékletű legyen, a sütő a Booster funkciót kínálja. Ha a hőmérsékletet 100 °C fölé állítja, és a Booster funkció be van kapcsolva, a felső hő/grillfűtőttest, a gyűrű alakú fűtőttest és a ventilátor egyszerre bekapcsol. Így a felfűtés nagyon felgyorsul.

Crisp function

Azokhoz az ételekhez, amelyeknek különösen ropogósnak kell lenniük, használja a Crisp function funkciót. A nedvesség csökkentésével a sütőtérben a hasábburgonya, a pizza stb. különösen ropogós lesz - a szárnyas bőre is ropogósra sül, miközben a hús szaftos marad. A Crisp function funkciót minden üzemmódban lehet használni és igény szerint bekapcsolni.

Húsmaghőmérő tű

A vezeték nélküli húsmaghőmérővel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti - egyes Automatikus

programoknál és Speciális felhasználásoknál célzottan felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára.

Az ételhőmérő fém hegyét szúrja a sütnivalóba, és méri az étel belsejének maghőmérsékletét a sütési folyamat alatt. Az étel maghőmérséklete a sütési állapotot tükrözi vissza. Attól függően, hogy ön pl. a húst közepesen vagy jól átsütve szereti, állítson be alacsonyabb vagy magasabb maghőmérsékletet (max. 99 °C).

Felhasználás: a húsmaghőmérő tű fém hegye teljesen az ételbe legyen szúrva és körülbelül a közepét érje el. Kisebb húsdarabok esetén használhat egy darab burgonyát vagy húsból levágott részeket és inakat a kiálló húsmaghőmérő tű lefedéséhez. Egyébként a kijelzett maghőmérséklet helytelen lehet.

Speciális felhasználások

Kialakítástól függően sütője sokféle speciális felhasználással rendelkezik. Bemutatjuk önnek a választékot.

Tészta kelesztése

A tészta biztos és egyszerű kelesztéséhez. 15, 30 vagy 45 perces kelesztési időket választhat ki. A nem lefedett tésztát kelessze duplájára a nedves-meleg klímában.

Alacsony hőm. sütés

A különösen puha hús kímélő sütéséhez. Az alacsony hőmérsékletnek és a különösen hosszú sütési időnek köszönhetően a hús egyedülállóan tökéletesre készül és utánozhatatlanul puha lesz.

Sabbat Program

A Sabbat program a vallási szokások támogatására szolgál. Miután kiválasztotta a Sabbat programot, adja meg az üzemmódot és hőmérsékletet. A program csak az ajtó nyitásával és zárásával indítható el.

Fontos dolgok és tudnivalók

Konyhai ABC

Fogalom	Magyarázat
Bemetszés	Pékáru bevágásához használt kifejezés.
Lefejtve	Hal vagy hús, amelyből a szálkákat vagy a csontokat eltávolították.
Hajszáltrepedések	Kis hajszáltrepedések, amelyek a kérgen keletkeznek.
Konyhakész	Élelmiszer, amely már meg van tisztítva, de még nincs elkészítve. Pl. hús, amelynél eltávolították a zsírt és az inakat, lepikkelyezett, zsigereelt hal vagy megtisztított és meghámozott zöldség és gyümölcs.
Cipó	Készre gyúrt, formázott nyers tészta.
Tészta zárása	A kenyér varrat része, amely a formázáskor keletkezik.
Ropogós	A kéreg lapszerű állaga.
Gömbölyítés	Kenyer és zsemle formázási technikája. Pontos leírást a „Kenyer&zsemle“ fejezetben talál.

Mennyiségek és méretek

tk = teáskanál

ek = evőkanál

g = gramm

kg = kilogramm

ml = milliliter

kh. = késhegynyi

1 tk kb. a következőnek felel meg:

- 3 g sütőpor
- 5 g só/cukor/vanília cukor
- 5 g liszt
- 5 ml folyadék

1 ek kb. a következőnek felel meg:

- 10 g liszt/étkezési keményítő/zsemlemorzsa
- 10 g vaj
- 15 g cukor
- 10 ml folyadék
- 10 g mustár

Miele tartozékok

Eszköz

Tartozékaink széles választékával segítünk önnek, hogy a legjobb főzési eredményeket érje el. Minden tartozék méretét és funkcióját kimondottan a Miele sütőkkel hangoltuk össze, és a Miele Standard szerint intenzíven teszteltük. Minden termék kapható a Miele webshop-ban, a Miele telefonos vevőszolgálatánál vagy a szakkereskedésben.

PerfectClean

Még soha nem volt a tisztítás ilyen egyszerű: a sütőtér egyedülálló PerfectClean felületének köszönhetően a friss szennyeződések fáradtság nélkül eltávolíthatja.

A Miele sütőtepsiknél és sütőformáknál is ezt a speciális technológiát alkalmazzuk - a sütőpapír használata ezért legtöbbször felesleges. A kenyér, a zsemle és a keksz nem ragad oda, és szinte maguktól leválnak a sütőedényről.

A rendkívül vágásbiztos felület lehetővé teszi, hogy a pizzát, a süteményt stb. közvetlenül a tepsin vágja fel. És a használat után minden egy törléssel letisztítható.

Sütőtepsi

A laposabb sütőtepsi minden ételhez optimális, amely a sütési/párolási folyamat alatt csak kis mértékben veszít nedvességet. Például süteményhez, kenyérhez, sült krumplihoz vagy sütőben sült zöldséghez alkalmas.

univerzális tepsi

A mélyebb univerzális tepsit magasabb, feltétes süteményekhez, húslé felfogásához vagy hús sütéséhez használja.

Gourmet sütőtepsi

A perforált gourmet sütőtepsit kifejezetten a klímavezérlés funkcióhoz fejlesztették ki. Különösen a friss élesztős tésztából, túrós-olajos tésztából készült pékáru, kenyér és zsemle készítéshez alkalmas. A finom perforáció segíti az alsó rész barnulását.

Továbbá a gourmet sütőtepsi alkalmas gyümölcs és zöldség szárítására és aszalására.

Kerek sütőforma

Minden kerek formájú ételhez, mint pl. a pizzához, quiche-hez és tarte-hoz a kerek sütőforma megfelelő.

A PerfectClean felületnek köszönhetően a kizsírozás vagy a sütőpapír használata legtöbbször felesleges. A klímavezérlés optimális használatához a kerek sütőforma perforált változatban is kapható.

Grillező és sütőlemez

A grillező és sütőlemezt az uiverzális tepsire helyezzük, hogy a grillezendő étel ne álljon a kifolyó húslében. Így a felülete ropogós marad, és megakadályozzuk, hogy a húslé odasüljön. A felfogott szaft kitűnően alkalmas mártásalapnak.

A grillező és sütőlemez bordázott és barázdált formája ezenkívül megakadályozza a zsírföccsenéseket és a sütőtér túlzott szennyeződését.

Miele gourmet sütőedény

A főzőlap és a beépíthető készülék optimális összekapcsolásához fejlesztettük ki a Miele gourmet sütőedényt. A főzőlapon való elősütés után a gourmet sütőedényt könnyedén betolhatja a sütőtér oldalsó rácsaira. A FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel az étel meglocsolása vagy megkeverése különösen kényelmes, mert a gourmet sütőedényt nem kell a sütőből kiemelni, csak ki kell húzni.

A gourmet sütőedény tapadásmentes, és a párolt ételek, halak, levesek, szószok, felfújtak és édes ételek elkészítésére is alkalmas. Külön kapható hozzá illő fedő.

FlexiClip teljesen kihúzható sín

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek a sütőtepsik vagy rácsok kényelmes és biztonságos kihúzását teszik lehetővé. Könnyedén ráhelyezhetők a különböző szintekre a sütőtérben, és ugyanilyen kényelmesen áthelyezhetők más szintre. A FlexiClip teljesen kihúzható sínek PerfectClean bevonattal vagy PyroFit változatban kaphatók.

Miele tartozékok

Ápolószerek

Rendszeres ápolással és tisztítással készüléke optimális működését és hosszú élettartamát élvezheti. Az eredeti Miele ápolószerek a Miele sütőkkel összehangolva készültek. Minden termék kapható a Miele webshop-ban, a Miele telefonos vevőszolgálatánál vagy a szakkereskedésben.

Miele sütőtér tisztító

A Miele sütőtér tisztító a rendkívül erős zsíroldó erejével és egyszerű használatával tűnik ki. A zselés állagának köszönhetően a sütő falain is megtapad. Speciális formulája fáradság nélküli tisztítást tesz lehetővé rövid áztatási idő mellett és felmelegítés nélkül.

Vízkőmentesítő tabletták

A vízvezetékek- és tartályok vízkőmentesítésére a Miele speciális vízkőmentesítő tablettákat fejlesztett ki. Így készülékét nem csak rendkívül hatékonyan, hanem különösen kímélően is vízkőmentesíti.

Miele mikroszálas kendő készlet

Ezzel a készlettel az ujjenyomatokat és enyhe szennyeződéseket fáradság nélkül eltávolítja. A mikroszálas kendő készlet egy univerzális, egy üveg és egy fényesítő kendőből áll. A finom szövésű mikroszálakból álló rendkívül strapabíró kendők különösen nagy tisztítási teljesítménnyel rendelkeznek.

Bevezetés a süteménysütés rejtelseibe

A torta és a sütemény hozzátartozik a bensőséges kávézáshoz vagy teázáshoz, ugyanígy a szépen megterített asztal és az izgalmas beszélgetések. Aki szeretné vendégeit ínycsiklandó saját készítésű süteményekkel kényeztetni, rengeteg választási lehetősége van a tészták, hozzávalók és töltelékek között. Gyümölcsös legyen? Vagy tejszínes? Vagy ropogós? Mindegyikből egy kicsi. Az édesség simogatja a lelket, ezért mindenki szívesen repetázik belőle.

Sütemény

Elkészítési tippek

Néhány egyszerű tippel a legjobb pékárukat készítheti el. A Miele kísérleti konyhája most megosztja önrel az ismereteit.

Liszt típusok

A liszt előállításakor a liszt fajtája szerint a teljes magot vagy annak csak egy részét őrlik meg.

A liszt típusa az ásványi anyagtartalmat adja meg, mg-ban, 100 g lisztre vonatkoztatva. Minél magasabb a típusszám, annál több ásványi anyagot tartalmaz. A kiőrlési fok szerint a búzaliszt-típusokat pl. a következőképpen lehet felosztani:

BL-55-ös típus

Finom, fehér liszt, egyformán alkalmas főzéshez és sütéshez. Elsősorban kenyérsütésből és sikefőzésből áll.

BFF-55-ös típus

Sütésre alkalmas liszt, finom pórusú tésztahoz, többcélú lisztként használható. Búzarétesliszt.

BL-80-as típus

Ez a liszt közepesen erős őrlésű, színében sötétebb, és a teljes kiőrlésű és a fehér liszt között közepesen van. A receptekben az eredmény lényeges megváltozása nélkül ennek a liszt típusnak a fele fehér lisztre cserélhető.

BL-200-as típus

Egy sötét lisztről van szó, melynél a mag szélső rétegei majdnem teljesen megmaradnak. Kiválóan alkalmas kenyérsütéséhez.

Teljes kiőrlésű liszt

Az ilyen fajtájú lisztnél nem adnak meg típusszámot. A teljes magról van szó, az összes benne lévő anyaggal. Lehet finom vagy durva őrlésű, és különösen alkalmas kenyérsütésre.

Kelesztőszerek

A kelesztőszerek kelesztik meg a tésztát és segítik azt a fellazulást, ami a tésztát a gyúrás vagy keverés közben éri.

Élesztő

Az élesztő egy természetes kelesztőszert a tészta lazításához, a friss és a szárított élesztő egyaránt alkalmas sütéshez. Az élesztőgombának a keléshez melege van szüksége (35 °C -tól max. 50 °C-ig), hosszabb időre és lisztből, cukorból és folyadékából készült alagra.

Sütőpor

A sütőpor a legkedveltebb kémiai kelesztőszer. A semleges ízű, nagyrészt nátrium-karbonátból álló fehér por nagyon sokoldalúan használható különböző tésztatípusokhoz.

Szalakáli

Tipikus kelesztőszer olyan karácsonyi aprósüteményekhez, mint például a mézeskalács.

Szódabikarbóna

A szódabikarbóna egy fehér por, amely enyhén lúgos, lágy ízű. A sütőpor egyik összetevője, és gyorsítja a hüvelyesek puhulását.

Tésztafélék

Piskótatészta

A piskótatészta egy laza, törekeny tészta. Ez az állag a tojássárgája, az egész tojások és a keményre felvert tojásfehérje összekeverésével jön létre.

Mire figyelünk a tészta készítésekor?

A legjobb, ha hűtött tojásokat használ.

A tojásfehérjét a lehető legkeményebbre verje fel.

A tésztát közvetlenül az elkészítés után süsse meg.

Mire figyelünk sütéskor?

Ne süsse túl sötétre a tésztát. Különben a tésztalap túl kemény lesz, és könnyebben eltörhet.

Mire figyelünk a sütés után?

A meleg sütemény könnyebben leválik, ha a sütőpapírt alulról egy kis vízzel bekeni.

Ha a piskótalap egy torta alapjául fog szolgálni, akkor süsse meg előző nap, mert akkor pontosan és könnyen szét lehet vágni.

Vízszintes szétvágáshoz vágja be körbe-körbe a süteményt egy éles késsel azonos távolságban. Helyezzen egy fonalat a bevágásba, és keresztezze elöl a végeket. A fonalvégek szétnyitásával két egyforma lap keletkezik.

Leveles tészta

A leveles tészta több rétegből áll, amely a sütés során rétegesen megkel.

Sütemény

Mire figyeljünk?

A tészta maradékokat ne gyúrja össze, mert ez a réteges kelést akadályozza. Tipp: helyezze egymásra a tészta maradékokat, és nyújtsa ki újra.

Ha az első sütési fázisban nedvességet ad hozzá, segíti a réteges kelést, és a tészta felületének szép fényt ad.

Égetett tészta

Már a neve utal a különleges jellemzőjére. Ezt a tésztát elkészítéskor főzőedényben „leégetik“, majd megsütik.

Mire figyeljünk?

A sütési idő első tíz percében feltétlenül hagyja zárva az ajtót. Ez idő alatt az égetett tészta annyira érzékeny, hogy a levegős-laza kelést akadályozná.

A képviselőfánkot vagy az Ekler fánkot csak röviddel a tálalás előtt töltsse meg. Így a sütemény ropogós marad.

Omlós tészta

A gyúrt vagy omlós tészta a klímavezérléssel rendelkező sütőben különösen jól sikerül, mert a gőz bevezetésével a tészta omlós lesz.

Mire figyeljünk?

A tésztát csak rövid ideig gyúrja, mert az abból készült sütemény hosszú gyúrási idő után már nem tartja meg a kívánt omlós állagát.

A rövid gyúrási idő érdekében a zsiradék a lehető legpuhább legyen.

A hűtési idő a gyúrás után növeli a kész sütemény kívánt omlós állagát.

A tészta kinyújtásakor a lehető legkevesebb lisztet használja. A tészta puhasága így jobban megmarad.

A tészta maradékokat mindig újra összegyúrhatja. Ha a tészta túl morzsálkos lesz, adjon hozzá egy kevés vizet.

Az omlós tésztát jól elő lehet készíteni. Hűtőszekrényben jól becsomagolva 2-3 napig friss marad.

Kevert tészta

A kevert tészta állaga egy krémesebb és sűrűbben folyó tészta közötti, amely főleg zsiradékból, cukorból és tojásból áll. Ezeket a hozzávalók gondoskodnak arról, hogy a sütemény szaftos legyen.

Mire figyeljünk?

Keverje el krémesre a cukrot és a vaját, és a további hozzávalókat azonnal keverje hozzá.

Minden használt hozzávalónak szoba-hőmérsékletűnek kell lennie.

Ha a tészta kemény állagú lesz, akkor még hozzá kell adni egy kis folyadékot, pl. tejet.

A gyümölcsöket, a dióféléket és a csokoládé darabokat szórja meg egy kevés liszttel, és csak a végén keverje a tésztához. Így ezek a hozzávalók a sütés alatt is egyenletesen elosztva maradnak a süteményben.

A tésztát közvetlenül az elkészítés után süsse meg.

Alkalmazza a fapálcikás próbát, szúrja bele a süteménybe a pálcikát. Ha a fapálcikához már nem tapadnak nedves részek, akkor a sütemény átsült.

A meleg sütemény könnyebben leválik, ha a sütőpapírt alulról egy kis vízzel beneni.

Túrós-olajos tészta

A túrós-olajos tészta egy gyors alternatíva a kelt tésztára, és frissen süelve nagyon hasonlít rá.

Mire figyeljünk?

A hozzávalókat csak rövid ideig gyúrja. Különben fennáll a veszélye annak, hogy a tészta túl ragacsos lesz.

A tésztát közvetlenül az elkészítés után süsse meg.

Sütemény

Almatorta finom

Elkészítési idő: 95 perc
12 darabhoz

A feltéthez

500 g savanykás alma

A tésztához

150 g lágy vaj
150 g cukor
8 g vaníliás cukor
3 tojás, M méretű
2 ek citromlé
150 g búzaliszt, BL-51
½ tk sütőpor

A formához

1 tk vaj

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Eszköz

rács
csatos tortaforma, Ø 26 cm
finomszűrő

Elkészítés

Hámozza meg az almákat, vágja negyedekekre. Az íves oldalán kb. 1 cm-es távolságra vágja be, keverje össze a citromlével, és tegye félre.

Kenje ki a csatos tortaformát.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot kb. 2 percig keverje krémesre. Mindegyik tojást egyesével keverje bele.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Keverje össze a lisztet a sütőporral és a többi hozzávalóval.

Oszlassa el egyenletesen a tésztát a tortaformában. Az almákat az íves oldalukkal felfelé enyhén nyomja a tésztába.

A tortaformát tolja be a sütőbe, és süsse aransárgára a süteményt.

Hagyja a süteményt tíz percig a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson. Szórja meg porcukorral.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Almatorta finom

A program időtartama: 63 [65] (65) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás (Bekapcsolás) [Kikapcsolás]

Időtartam: 45–55 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Porcukor helyett a süteményt megkenheti enyhén megmelegített, simára kevert sárgabarack lekvárral.

Almatorta, fedett

Elkészítési idő: 100 perc
12 darabhoz

A tésztához

200 g lágy vaj
100 g cukor
16 g vaníliás cukor
1 M-es méretű tojás
350 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor
1 csipet só

A feltéhez

1,25 kg alma
50 g mazsola
1 ek Calvados
1 ek citromlé
½ tk őrölt fahéj
50 g cukor

A formához

1 tk vaj

A kenéshez

100 g porcukor
2 ek meleg víz

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 26 cm
folpack
rács

Elkészítés

A tésztához a vaját, a cukrot, a vaníliás-cukrot és a tojást keverje krémesre. A lisztet, a sütőport és a sót keverje össze és gyúrja össze. A tésztát tegye egy órára hűvös helyre.

Hámozza meg az almát, és vágja cikke-lyekre. Keverje el mazsolával, Calvados-szal, citromlével és fahéjjal.

Kenje ki a csatos tortaformát.

Ossza el három részre a tésztát. Az első részt nyújtsa ki a tortaforma alján. Kapcsolja össze a tortaformát. A második részből formáljon egy hosszú tekercset, és a forma szélén kb 4 cm-re nyomja fel. Az alját többször szurkálja meg egy villával.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A harmadik részt helyezze két réteg folpack közé, és nyújtsa ki a tortaforma nagyságúra.

Keverjen cukrot az almához, és ossza el a tészta alapon. Az előkészített tészta-talapot helyezze rá, és zárja le a tészta szélével.

A tortaformát tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

A süteményt tíz percig hagyja hűlni a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

A vízben keverje el a porcukrot, és kenje meg vele a süteményt.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Almatorta fedett

A program időtartama: 77 [70] (78) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 185-195°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 55-65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Sütemény

Sárgabarack torta tejszínes öntettel

Elkészítési idő: 80 perc
12 darabhoz

A tésztához

250 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor
125 g vaj
125 g cukor
1 M-es méretű tojás

A feltéhez

800 g konzerv sárgabarack (lecsepegetve)

Az öntethez

250 g tejszín
2 tojás, M méretű
1 ek étkezési keményítő
16 g vaníliás cukor
½ citrom leve

A formához

1 tk vaj

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 26 cm
rács

Elkészítés

Gyúrja össze a lisztet, a sütőport, a vajat, a cukrot és a tojást sima tésztává. Kenje ki a csatos tortaformát. A tésztát nyomja rá egyenletesen a tortaformára.

A sárgabarackokat az íves oldalukkal felfelé helyezze a tésztára.

Az öntethez keverjen össze minden hozzávalót. Oszlassa el az öntetet a sárgabarackon.

A rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 160-170°C
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 50-60 perc
Szint: 2 [1] (1)

Bögrés sütemény

Elkészítési idő: 80 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

4 tojás, M méretű
250 g vaj
250 g cukor
1 tk só
250 g búzaliszt, BL-51
3 tk sütőpor
100 g csokoládé cseppek
1 tk örölt fahéj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 26 cm
rács

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A vajat, a cukrot, a sót és a tojássárgáját keverje krémesre.

A tojásfehérjét verje kemény habbá. A tojásfehérje felét keverje óvatosan a cukor-tojássárgája keverékhez. A lisztet keverje össze a sütőporral, és adja hozzá. A maradék tojásfehérjét keverje hozzá.

Keverje hozzá a csokoládé cseppeket és a fahéjat.

Kenje ki a tortaformát, és tegye bele a tésztát.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A tortaformát tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára a süteményt.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Bögrés sütemény
A program időtartama: 65 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Szint: 2 [1] (2)

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 150-180°C

Időtartam: 60-65 perc

Tanács

Az íz fokozására 50 g cukrot mézzel pótolhat. A tésztát ízlés szerint aszalt gyümölcscsel, dió darabokkal vagy vanília aromával ízesítheti.

Sütemény

Körtetorta mandula öntettel

Elkészítési idő: 95 perc
20 darabhoz

Az alaphoz

470 g búzaliszt, BL-51
125 g cukor
20 g vaníliás cukor
250 g vaj
1 M-es méretű tojás

A feltéhez

4 doboz körte (460g/doboz)

Az öntethez

550 g Crème fraîche
2 ek étkezési keményítő
4 tojás, M méretű
65 g cukor
2 tk fahéj
40 g mandulaforgács

Eszköz

univerzális tepszi

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a vaját és a tojást sima tésztává. A tésztát nyújtsa ki az univerzális tepsin.

A körtéket vágja 1 cm vastagságú szeletekre, és oszlassa el egyenletesen a tésztán.

A Crème fraîche-t, a keményítőt, a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat keverje el.

Oszlassa el az öntetet a körtéken. Szórja meg mandulaforgáccsal.

Tolja be az univerzális tepsit a sütőtérbe, és süsse világos sárgára.

Beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 150-160°C
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 60–70 perc
Szint: 2 [1] (1)

Piskótalap (vastagabb)

Elkészítési idő: 75 perc
16 darabhoz

A tésztához

4 tojás, M méretű
4 ek forró víz
175 g cukor
200 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

rács
finomszűrő
csatos tortaforma, Ø 26 cm
sütőpapír

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét a vízzel verje nagyon kemény habbá. Lassan szórja bele a cukrot. A tojássárgáját keverje össze, majd keverje bele.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A lisztet keverje el a sütőporral, szitálja rá a tojásos keverékre, és egy nagy habverővel lazán keverje bele.

Kenje ki a tortaforma alját és bélelje ki sütőpapírral. A tésztát tegye a tortaformába, és simítsa el.

A piskótát tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

A süteményt tíz percig hagyja hűlni a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson. A piskótát vágja el vízszintesen kétszer úgy, hogy három lap keletkezzen.

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Piskótalap (vastagabb)
A program időtartama: 46 [47] (47) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 160-170°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 30-40 perc
Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Csokoládés piskótalap készítéséhez a lisztes keverékhez 2-3 tk kakaót adjon hozzá.

Sütemény

Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Túrós-tejszínes töltelék

500 g, 20 %-os túró
100 g cukor
100 ml 3,5 %-os tej
8 g vaníliás cukor
1 citrom leve
6 fehér zselatinlap
500 g tejszín

A beszóráshoz

1 ek porcukor

A cappuccino töltelékhez

100 g étcsokoládé
500 g tejszín
6 fehér zselatinlap
80 ml espresso
80 ml kávélikőr
16 g vaníliás cukor
1 ek kakaó

A kenéshez

3 ek tejszín | felverve

A beszóráshoz

1 ek kakaó

Eszköz

tortatálca
finomszűrő

A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

A túrós-tejszínes töltelékhez a túrot keverje el a cukorral, a tejjel, a vaníliás cukorral és a citromlével. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel.

Egy kevés túrómasszát adjon a zselatinhoz, és keverje össze.

A keveréket keverje hozzá a többi túrómasszához, és tegye hűtőbe. A tejszínt verje fel keményre, és keverje a túrómasszához.

Az első piskótalapot helyezze egy tortatálcára, kenje rá a túrómasszát, tegye rá a második piskótát, kenje rá a túrómasszát, és helyezze rá a harmadik piskóta alapot.

A tortát alaposan hűtse le. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A cappuccino töltelék elkészítése

A cappuccino töltelékhez olvassa meg a csokoládét. Verje fel keményre a tejszínhabot. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit.

Az espresso és a kávélikőr felét keverje bele a zselatinba, és keverje a tejszínhez.

Felezze el a kávé-tejszín keveréket. Az egyik feléhez keverje a vaníliás cukrot, a másik feléhez csokoládét és kakaót.

Az első piskótalapot helyezze egy torta-tálcára, locsolja meg egy kevés kávélikőrrel és espressoval, és a sötét tejszínt kenje rá. A második piskótalapot helyezze rá, a maradék folyadékkal locsolja meg, és kenje rá a világos tejszínt. Helyezze rá a harmadik piskótát, kenje meg tejszínnel, és szórja meg kakaóval.

Tanács

A túrós-tejszínes töltelék gyümölcsös verziójához egy kevés reszelt citromhéjat és 300 g lecsepegtetett mandarin gerezdet vagy sárgabarack darabot keverjen a masszába.

Sütemény

Piskótalap (vékony)

Elkészítési idő: 55 perc
16 darabhoz

A tésztához

190 (290) g cukor
8 (12) g vaníliás cukor
1 csipet (2 csipet) só
125 (190) g búzaliszt, BL-51
70 (110) g étkezési keményítő
1 (1½) tk sütőpor
4 (6) tojás, M méretű
4 (6) ek forró víz

A formához

1 tk vaj

Eszköz

finomszűrő
sütőtepsi vagy univerzális tepsi
sütőpapír
konyharuha

Elkészítés

A cukrot, a vaníliás cukrot és a sót keverje el egy tálban. A lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport keverje össze egy másik tálban.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét a forró vízzel verje nagyon kemény habbá. A cukros keveréket lassan szórja bele és keverje el. A tojássárgáját fokozatosan keverje bele.

A lisztes keveréket szitálja a tojásos keverékre. Keverje össze egy nagy habverővel.

A sütőtepsit vagy az univerzális tepsit kenje ki, és bélelje ki sütőpapírral. Oszlassa el rajta a tésztát, és simítsa el.

Tolja be a piskótalapot a sütőbe, és süsse meg.

Ha a piskótalapot piskóta tekercshez használja, a tészta lapot a sütés után azonnal helyezze egy nedves konyharuhára, húzza le a sütőpapírt, és tekerje fel. Hagyja kihűlni.

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Piskótalap (vékony)

A program időtartama: 25 [24] (26) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 15–25 perc

Szint: 1

Sütemény

Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Tojáslikőrös-tejszínes töltelék

3 (5) lap fehér zselatin
150 (230) ml tojáslikőr
500 (750) g tejszín

Vörösfőnyő-tejszín töltelék

500 (750) g tejszín
16 (24) g vaníliás cukor
200 (300) g üveges vörösfőnyő

Mangós-tejszínes töltelék

2 (3) érett mangó (300g/db)
½ (1) kezeletlen narancs héja | reszelve
120 (180) g cukor
2 (3) narancs leve (120 ml/db)
1 (1½) lime leve
7 (11) fehér zselatinlap
500 (750) g tejszín

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Eszköz

tortatálca
finomszűrő

A tojáslikőrös-tejszínes töltelék elkészítése

Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit.

Egy kevés tojáslikőrt adjon a zselatinhoz, és keverje össze. Mindent adjon hozzá a maradék tojáslikőrhöz, és keverje össze. A masszát a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

Verje fel keményre a tejszínhabot. Ha a tojáslikőr massa olyan kemény lett, hogy a keverés nyoma jól láthatóan megmarad, keverje hozzá óvatosan a tejszínt. A krémet kb. 30 percig a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

A krémet kenje a piskótalapra. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A vörösfonyás-tejszínes töltelék elkészítése

A habtejszint és a vaníliáscukrot verje kemény habbá.

A vörösfonyát simítsa a piskótára. Oszlassa el rajta a tejszint. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A mangós-tejszínes töltelék elkészítése

A mangót a narancshéjjal, a cukorral, a narancs és a lime lével pürésítse.

Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit.

Egy kevés mangópürét adjon a zselatinhoz, és keverje össze. Mindent adjon hozzá a maradék mangópüréhez, és keverje össze. A masszát a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

Verje fel keményre a tejszínhabot. Ha a mangómassza olyan kemény lett, hogy a keverés nyoma jól láthatóan megmarad, keverje hozzá óvatosan a tejszint. A krémet kb. 30 percig a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

A krémet kenje a piskótalapra. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Sütemény

Vajas sütemény

Elkészítési idő: 95 perc
20 (30) darabhoz

A tésztához

42 (63) g friss élesztő
200 (300) ml 3,5 %-os langyos tej
500 (750) g búzaliszt, BL-51
50 (80) g cukor
½ (¾) tk só
50 (80) g lágy vaj
1 (2) M-es méretű tojás

A feltéhez

100 (150) g lágy vaj
100 (150) g mandulaforgács
120 (180) g cukor
16 (24) g vaníliás cukor

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt a tejben. A maradék hozzávalókkal 3–4 percig gyúrja össze sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Gyúrja át könnyedén a tésztát és nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően lefedve kelessze.

A feltéhez a vaját, a vaníliás cukrot és a cukor felét keverje össze. Az ujjával nyomjon mélyedéseket a tésztába. A vajas-cukros keveréket helyezze a mélyedésekbe. A maradék cukrot és a mandulaforgácsot oszlassa el a tésztán.

Az automatikus programmal:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a süteményt a sütőtérbe.

Kézi:

Szobahőmérsékleten 10 percig kelessze. A süteményt helyezze a sütőbe, és süssse aransárgára.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. és 2. kelési fázis

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 20 perc

Vajas sütemény sütése

Automatikus program

Sütemények | Vajas sütemény

A program időtartama: 32 [34] (30) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 175-185°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 20–30 perc

Szint: 2

Sütemény

Angol gyümölcstorta (Ø 15 cm)

Elkészítési idő: 225 perc + 12 óra a gyümölcs előkészítéséhez
8 darabhoz

A süteményhez

50 g lecsepegtetett kóktelecseresznye
50 g sárgabarack, aszalt
25 g kandírozott gyümölcs
110 g aranyárga, nagyszemű mazsola
110 g mazsola
85 g kicsi fekete mazsola
3 ek borpárlat
110 g lágy vaj
110 g barnacukor
2 tojás, L méretű
1 ek cukroszirup (melasz)
110 g búzaliszt, BL-51
¼ tk All Spice (fahéj, szerecsendió, ja-
maicai szegfűbors)
¼ tk fahéj
⅛ tk frissen őrölt szerecsendió
25 g mandula, aprított
1 kezeletlen citrom reszelt héja
½ kezeletlen narancs héja | reszelve

A formához

1 tk vaj

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 15 cm
sütőpapír
zsírpapír
konyhai fonal
rács

A gyümölcsök előkészítése

A kóktelecseresznyét, a sárgabarackot és a kandírozott gyümölcsöt aprítsa fel, és a nagyszemű mazsolával, a mazsolával és a kis fekete mazsolával adja egy nagy tálba. Adja hozzá a borpárlatot, keverje el, és kb. 12 óráig hagyja állni.

Elkészítés

A vajat és a cukrot keverje krémesre. A tojásokat egyenként keverje bele. Adja hozzá a melaszt.

A lisztet keverje össze a fűszerekkel. A lisztes keveréket, a mandulát, a citrom- és narancshéjat és a borpárlatban áztatott gyümölcsöt keverje hozzá.

Kenje ki kissé a tortaformát, és bélelje ki sütőpapírral.

A tésztát tegye a tortaformába, és simítsa el. A tortaformát két réteg zsírpapírral fedje le. A papírt a konyhai fonallal rögzítse a tortaforma szélén.

Automatikus program:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Kézi beállítás:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és a süteményt az 1. és 2. sütési lépés alapján süsse meg.

Hagyja a formában lehűlni.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Angol gyümölcstorta | 15
cm-es kerek forma

A program időtartama: 195 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 45 perc

Szint: 1

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 120°C

Időtartam: 150 perc

Tanács

A zsírpapírba és az alufóliába csomagolva a gyümölcstorta akár három hónapig eláll. A legjobb, ha rendszeres időközönként meglocsolja borpárlattal vagy Sherry-vel.

Sütemény

Angol gyümölcsstorta (Ø 20 cm)

Elkészítési idő: 270 perc + 12 óra a gyümölcs előkészítéséhez
12 darabhoz

Hozzávalók

100 g lecsepegtetett koktélcseresznye
100 g sárgabarack, aszalt
50 g kandírozott gyümölcs
230 g aranyárga, nagyszemű mazsola
230 g mazsola
170 g kicsi fekete mazsola
6 ek borpárlat
250 g lágy vaj
250 g barnacukor
4 tojás, M méretű
2 ek cukroszirup (melasz)
250 g búzaliszt, BL-51
½ tk All Spice (fahéj, szerecsendió, jamaicai szegfűbors)
½ tk fahéj
1/8 tk frissen őrölt szerecsendió
50 g mandula, aprított
1 kezeletlen citrom reszelt héja
1 kezeletlen narancs héja | reszelve

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 20 cm
sütőpapír
zsírpapír
konyhai fonal
rács

A gyümölcsök előkészítése

A koktélcseresznyét, a sárgabarackot és a kandírozott gyümölcsöt aprítsa fel, és a nagyszemű mazsolával, a mazsolával és a kis fekete mazsolával adja egy nagy tálba. Adja hozzá a borpárlatot, keverje el, és kb. 12 óráig hagyja állni.

Elkészítés

A vajat és a cukrot keverje krémesre. A tojásokat egyenként keverje bele. Adja hozzá a melaszt.

A lisztet keverje össze a fűszerekkel. A lisztes keveréket, a mandulát, a citrom- és narancshéjat és a borpárlatban áztatott gyümölcsöt keverje hozzá.

Kenje ki kissé a tortaformát, és bélelje ki sütőpapírral.

A tésztát tegye a tortaformába, és simítsa el. A tortaformát két réteg zsírpapírral fedje le. A papírt a konyhai fonallal rögzítse a tortaforma szélén.

Automatikus program:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Kézi beállítás:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és a süteményt az 1. és 2. sütési lépés alapján süsse meg.

Hagyja a formában lehűlni.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Angol gyümölcstorta | 20

cm-es kerek forma

A program időtartama: 240 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 60 perc

Szint: 1

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 120°C

Időtartam: 180 perc

Tanács

A zsírpapírba és az alufóliába csomagolva a gyümölcstorta akár három hónapig eláll. A legjobb, ha rendszeres időközönként meglocsolja borpárlattal vagy Sherry-vel.

Sütemény

Angol gyümölcsstorta (Ø 25 cm)

Elkészítési idő: 315 perc + 12 óra a gyümölcs előkészítéséhez
16 darabhoz

Hozzávalók

175 g lecsepegtetett koktélcseresznye
175 g sárgabarack, aszalt
75 g kandírozott gyümölcs
360 g aranyárga, nagyszemű mazsola
360 g mazsola
280 g kicsi fekete mazsola
10 ek borpárlat
400 g lágy vaj
400 g barnacukor
7 tojás, M méretű
3 ek cukorszirup (melasz)
400 g búzaliszt, BL-51
½ tk All Spice (fahéj, szerecsendió, jamaicai szegfűbors)
½ tk fahéj
1/8 tk frissen őrölt szerecsendió
75 g mandula, aprított
1½ kezeletlen citrom reszelt héja
1½ kezeletlen narancs héja | reszelve

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 25 cm
sütőpapír
zsírpapír
konyhai fonal
rács

A gyümölcsök előkészítése

A koktélcseresznyét, a sárgabarackot és a kandírozott gyümölcsöt aprítsa fel, és a nagyszemű mazsolával, a mazsolával és a kis fekete mazsolával adja egy nagy tálba. Adja hozzá a borpárlatot, keverje el, és kb. 12 óráig hagyja állni.

Elkészítés

A vajat és a cukrot keverje krémesre. A tojásokat egyenként keverje bele. Adja hozzá a melaszt.

A lisztet keverje össze a fűszerekkel. A lisztes keveréket, a mandulát, a citrom- és narancshéjat és a borpárlatban áztatott gyümölcsöt keverje hozzá.

Kenje ki kissé a tortaformát, és bélelje ki sütőpapírral.

A tésztát tegye a tortaformába, és simítsa el. A tortaformát két réteg zsírpapírral fedje le. A papírt a konyhai fonallal rögzítse a tortaforma szélén.

Automatikus program:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Kézi beállítás:

A ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és a süteményt az 1. és 2. sütési lépés alapján süsse meg.

Hagyja a formában lehűlni.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Angol gyümölcstorta | 25 cm-es kerek forma

A program időtartama: 285 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 75 perc

Szint: 1

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 120°C

Időtartam: 210 perc

Tanács

A zsírpapírba és az alufóliába csomagolva a gyümölcstorta akár három hónapig eláll. A legjobb, ha rendszeres időközönként meglocsolja borpárlattal vagy Sherry-vel.

Sütemény

Sajttorta tepsiben

Elkészítési idő: 170 perc
20 darabhoz

Az alaphoz

340 (530) g búzaliszt, BL-51
4 (6) tk sütőpor
180 (280) g cukor
2 (3) tojás, M-es méretű | csak a sárgája
180 (280) g vaj

A feltéhez

4 (6) tojás, M méretű
2 (3) tojás, M-es méretű | csak a fehérje
460 (700) g cukor
18 (28) g vaníliás cukor
85 g (119 g) vaníliamártás por (főzés-
hez)
2 (4) fiola citromolaj vagy vanília aroma
2,3 (3,5) kg sovány túró

Eszköz

univerzális tepsi

Elkészítés

Az alaphoz a hozzávalókból készítsen gyúrt tésztát. Kb. 60 percre tegye hideg helyre.

A tésztát nyújtsa ki az univerzális tepsin. Formázzon szélet az univerzális tepsi felső széléig. Az alapot többször szurkálja meg egy villával.

Az öntetkez keverjen össze minden hozzávalót. Adja az alapra, és simítsa el.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

A sütési idő lejárta után öt percig hagyja állni a kikapcsolt sütőtérben.

Beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 150-160°C
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 70–80 perc
Szint: 2 [1] (1)

Márványkalács

Elkészítési idő: 80 perc
18 darabhoz

A tésztához

250 g lágy vaj
200 g cukor
8 g vaníliás cukor
4 tojás, M méretű
200 g zsíros tejföl
400 g búzaliszt, BL-51
16 g sütőpor
1 csipet só
3 ek kakaó

A formához

1 tk vaj

Eszköz

koszorú forma, Ø 26 cm
rács

Elkészítés

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje krémesre. Egyesével adja hozzá a tojásokat, és egyenként ½ percig keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

Kenje ki a koszorú formát, és tegye bele a tészta felét.

A tészta másik feléhez keverje a kakaót. A sötét tésztát oszlassa el a világos tésztán. Húzzon keresztül egy villát spirálformában a tésztarétegeken.

A koszorú formát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Hagyja a süteményt tíz percig a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Márványkalács
A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-160°C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 50-60 perc
Szint: 2 [1] (1)

Sütemény

Gyümölcsös tortácska (leveles tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

8 adaghoz

A tésztahoz

230 g leveles tészta

A feltéthez

30 g őrölt mogyoró

500 g gyümölcs (pl. sárgabarack, szilva, körte, alma, cseresznye) | kis darabokra vágva

Az öntethez

2 tojás, M méretű

200 g tejszín

50 g cukor

1 tk vaníliás cukor

Eszköz

kerek tortaforma Ø 27 cm

rács

Elkészítés

A tortaformát bélelje ki a leveles tésztával és szórja meg a mogyoróval.

A gyümölcs darabokat oszlassa el a tésztán.

Tolja be a rácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az öntetkez keverje el a tojásokat, a tejszínt, a cukrot és a vaníliás cukrot, és öntse a gyümölcsre.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Gyümölcsös tortácska |

Leveles tészta

A program időtartama: 36 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 230°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Szint: 1

2. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220-230°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 36–42 perc

Gyümölcsös tortácska (omlós tészta)

Elkészítési idő: 120 perc

8 adaghoz

A tésztához

200 g búzaliszt, BL-51

65 ml víz

80 g vaj

¼ tk só

A feltéhez

30 g őrölt mogyoró

500 g gyümölcs (pl. sárgabarack, szilva, körte, alma, cseresznye) | kis darabokra vágva

Az öntethez

2 tojás, M méretű

200 g tejszín

50 g cukor

1 tk vaníliás cukor

Eszköz

kerek tortaforma Ø 27 cm

rács

Elkészítés

Kockázza fel a vaját, és a liszttel, sóval és vízzel gyorsan gyúrjon belőle sima tésztát. Kb. 30 percre tegye hideg helyre.

A tortaformát bélelje ki a leveles tésztával és szórja meg a mogyoróval.

Ossza el a gyümölcsöt egyenletesen a tésztán.

Tolja be a rácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az öntethez keverje el a tojásokat, a tejszínt, a cukrot és a vaníliás cukrot, és öntse a gyümölcsre.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Gyümölcsös tortácska | Omlós tészta

A program időtartama: 43 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 230°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Szint: 1

2. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220-240°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 36–45 perc

Sütemény

Sacher torta

Elkészítési idő: 70 perc
12 darabhoz

A tésztához

130 g étcsokoládé
140 g vaj
110 g porcukor
8 g vaníliás cukor
6 tojás, M méretű
1 csipet só
110 g cukor
140 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor

A kenéshez

200 g sárgabaracklekvár

A bevonathoz:

200 g cukor
125 ml víz
150 g étcsokoládé

Eszköz

finomszűrő
rács
csatos tortaforma, Ø 24 cm
sütőpapír

Elkészítés

Csokoládé felolvasztása

A vaját a porcukorral keverje el krémesre.

Válassza szét a tojásokat. Keverje hozzá a tojássárgáját. Keverje hozzá a csokoládét.

A lisztet szitálja, és a sütőporral keverje el. A tojásfehérjét sóval és cukorral verje fel keményre. A lisztes keveréket és a tojásfehérjét felváltva keverje a tésztához.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A tortaformát bélelje ki sütőpapírral, és adja bele a tésztát. Tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Hagyja kihűlni a tortalapot. Közben a sárgabaracklekvárt melegítse meg a főzőzónán, és simítsa át egy szűrőn.

Vágja ketté a tortalapot, és kenje be lekvárral a vágott felületet és az oldalát is.

A mázhoz főzze fel a cukrot a vízzel, adja hozzá a csokoládét, és olvassza meg.

Egyenletesen ossza el a csokoládémázt a Sacher torta tetején.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Sacher torta
A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 170°C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás tíz percre az étel betolása után
Időtartam: 55 perc
Szint: 2 [1] (2)

Homoktorta

Elkészítési idő: 80 perc
18 darabhoz

A tésztához

250 g lágy vaj
250 g cukor
8 g vaníliás cukor
4 tojás, M méretű
2 ek rum
200 g búzaliszt, BL-51
100 g étkezési keményítő
2 tk sütőpor
1 csipet só

A formához

1 tk vaj
1 ek zsemlemorzsa

Eszköz

rács
szögletes tortaforma, hossza 30 cm

Elkészítés

Vajazza ki a formát, majd szórja meg zsemlemorzzával.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje habosra. A tojásokat és a rumot egymás után keverje hozzá.

A lisztet keverje össze az étkezési keményítővel, a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

Öntse bele a formába a tésztát, és a sütőben hosszában helyezze a rácsra. Süsse meg a süteményt.

Hagyja a süteményt tíz percig a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Homoktorta
A program időtartama: 78 [83] (78) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 155-165°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 60–70 perc
Szint: 2 [1] (1)

Sütemény

Csokoládés-diós sütemény

Elkészítési idő: 75 perc + 12 óra hűlési idő
16 darabhoz

Hozzávalók

200 g vaj
250 g étcsokoládé
250 g őrölt mogyoró
160 g cukor
3 ek espresso
1 tk Bourbon-vanília aroma
6 tojás, M méretű

A formához

1 ek vaj

Eszköz

csatos tortaforma, Ø 26 cm vagy 24 kis forma (100 ml-es)
sütőpapír
rács

Elkészítés

Olvassza fel a vaját és a csokoládét. A mogyorót, a cukrot és az espresso-t és a Bourbon vanília aromát adja hozzá. Hagyja kihűlni.

Válassza szét a tojásokat. A tojássárgáját keverje el a vajás csokoládé masszával. Verje fel keményre a tojásfehérjét, és keverje a tésztához.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Kenje ki a tortaformát, és bélelje ki sütőpapírral vagy kenje ki a formákat. A tésztát tegye a tortaformába vagy a formákba.

A rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Tálalás előtt 12 órán át hűtse.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Csok. diós sütemény | egy nagy / Több kicsi

A program időtartama: egy nagy: 55 perc

A program időtartama: Több kicsi: 40 [28] (40) perc

Kézi beállítás

Egy nagy

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 55 perc

Szint: 2 [1] (1)

Több kicsi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 40 [28] (40) perc

Szint: 2 [1] (2)

Tanács

Friss bogyós gyümölcsökkel tálalja. 12 db formánál csökkentse felére a mennyiséget, a sütési idő változatlan marad.

Karácsonyi kalács

Elkészítési idő: 160 perc
15 szelethez

A tésztához

42 g friss élesztő
8 g vaníliás cukor
70 ml 3,5 %-os langyos tej
200 g mazsola
50 g mandula, aprított
50 g kandírozott citromhéj
50 g kandírozott narancshéj
2-3 ek rum
275 g lágy vaj
500 g búzaliszt, BL-55
1 csipet só
100 g cukor
½ tk citromhéj, reszelve
1 M-es méretű tojás

A kenéshez

75 g vaj

A beszóráshoz

50 g cukor

A beszóráshoz

35 g porcukor

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

Az élesztőt és a vaníliás cukrot oldja fel tejben, és 15 percig kelessze lefedve.

A mazsolát, a mandulát, a kandírozott citrom- és narancshéjat keverje el a rummal, és tegye félre.

Az élesztős tejet a vajjal, a lisztel, a sóval, a cukorral, a citromhéjjal és a tojással gyúrja össze sima tésztává. A citrom- és narancshéjat, a mazsolát és a mandulát a rummal rövid ideig gyúrja.

A tésztát egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. A beállításonak megfelelően kelessze.

A tésztából formázzon egy kevés liszten kb. 30 cm hosszú kalácsot. Helyezze sütőtepsire vagy univerzális tepsire, tolja be a sütőbe és süsse meg.

A megkenéshez olvassza meg a vajat, a kalácsot még forrón kenje be vele, és szórja meg cukorral.

Hűtse ki, majd vastagon szórja meg porcukorral.

Tészta kelesztése

Beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 60 perc

Karácsonyi kalács sütés

Automatikus program

Sütemények | Karácsonyi kalács

A program időtartama: 60 [55] (60) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150-160°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 55-65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A kalácsot tekerje alufóliába, és egy műanyag tasakban légmentesen lezárva tárolja.

Sütemény

Morzsás gyümölcstorta

Elkészítési idő: 150 perc
20 (30) darabhoz

A tésztához

42 (63) g friss élesztő
150 (220) ml 3,5 %-os langyos tej
450 (680) g búzaliszt, BL-51
50 (80) g cukor
90 (140) g lágy vaj
1 (2) M-es méretű tojás

A feltéhez

1,25 (1,9) kg alma

A morzsához

240 (360) g búzaliszt, BL-51
150 (230) g cukor
16 (24) g vaníliás cukor
1 (2) tk fahéj
150 (230) g lágy vaj

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt a tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, a vajjal és a tojással sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Hámozza meg az almát, magozza ki, és vágja cikkelyekre.

Gyúrja át könnyedén a tésztát és nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. Oszsa el az almát egyenletesen a tésztán. A lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat keverje össze, és a vajjal gyúrja morzsává. Oszlassa el az almákon.

A süteményt helyezze a sütőbe, és a 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Süsse aranybarnára a süteményt.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Üzemmodok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

Sütemény sütés

Automatikus program

Sütemények | Morzsás gyümölcstorta

A program időtartama: 56 [48] (56) perc

Kézi beállítás

Üzemmodok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás [Kikapcsolás] (Bekapcsolás)

Időtartam: 45-55 perc

Szint: 3 [2] (2)

Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

Kis finomságok

Mindegy, hogy muffin, tallér vagy képviselőfánk: ezeket a kis édes finomságokat mindenki szereti. Sokszor a legapróbb sütemények a legfinomabbak. A kis finomságokat kicsik és nagyok, idősök és fiatalok is örömmel nassolják.

Aprósütemények

Mézes puszedli

Elkészítési idő: 135 perc
70 darabhoz (2 tepszi)

Hozzávalók

250 (380) g búzaliszt, BL-51
½ (1) tk sütőpor
80 (120) g cukor
8 (12) g vaníliás cukor
1 (1½) fiola rumaroma
3 (4) ek víz
120 (180) g lágy vaj

Eszköz

nyújtófa
kiszűrőformák
két sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot. A többi hozzávalót is hozzáadva gyors mozdulatokkal gyúrjon sima tésztát, és legalább 60 percre rakja hűtőbe.

A tésztát kb. 3 mm vastagságúra nyújtsa ki, a puszedliket szúrja ki, és helyezze a sütő- vagy univerzális tepsikre.

A puszedliket tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Mézes puszedli | 1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

A program időtartama 1 sütőtepsi:
25 [24] (25) perc

A program időtartama 2 sütőtepsi: 26 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 140-150°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 25–35 perc
Szint 1 sütőtepsi: 2 [2] (1)
Szint 2 sütőtepsi: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tanács

A hozzávalók mennyisége két tepsire vonatkozik. Egy tepsire felezze el a mennyiséget vagy egymás után süsse meg a süteményeket.

Feketeáfonya muffin

Elkészítési idő: 50 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

225 g búzaliszt, BL-51
110 g cukor
8 g sütőpor
8 g vaníliás cukor
1 csipet só
1 ek méz
2 tojás, M méretű
100 ml író
60 g lágy vaj
250 g feketeáfonya
1 ek búzaliszt, BL-51

Eszköz

12 muffinpapír, Ø 5 cm
muffinforma 12 muffinhoz, egyenként Ø 5 cm
rács

Elkészítés

A tésztához keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. A mézet, a tojásokat, az író és a vaját adja hozzá, és keverje össze.

A feketeáfonyát keverje össze a liszttel, és óvatosan keverje a tésztába.

A muffinsütőt bélelje ki a muffinpapírokkal. A tésztát egyenletesen oszlassa el a formákban.

A muffinsütőt a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Fekete áfonyás muffin
A program időtartama: 38 [41] (38) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 165-175°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás [Bekapcsolás] (Kikapcsolás)
Időtartam: 35–45 perc
Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A recepthez a leginkább a friss áfonya alkalmas. A mélyhűtött áfonyát fagyaszta használja fel.

Aprósütemények

Linzer karika

Elkészítési idő: 70 perc
30 darabhoz

A süteményhez

200 g vaj
300 g búzaliszt, BL-51
100 g porcukor
8 g vaníliás cukor
2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
100 g őrölt, hámozott mandula
½ kezeletlen citrom reszelt héja

A töltelékhez

200 g ribizlizselé

Eszköz

folpack
sütőtepsi vagy univerzális tepsi
kerek kiszűrőformák (két méretben)

Elkészítés

Kockázza fel a vajat és a liszttel, porcukorral, vaníliás cukorral, tojássárgájával, mandulával és citromhéjjal gyúrja egy sima tésztává. Folpackba csomagolva kb. 30 percig pihentesse hűtőben.

A tésztát nyújtsa ki kb 2 mm-es vastagságúra, és kerek kiszűrőformákkal szűrje ki. A kekszek felénél a körök közepébe is szúrjon egy kis lyukat (nagyobb szeleteknél három lyukat szúrjon).

Helyezze sütőtepsire vagy univerzális tepsi-re, tolja be a sütőbe, és süsse világos sárgára.

A sütési idő vége után kissé hűtse ki. A langyos, nem lyukas kekszeket kenje meg a zselével, majd tegye rá a lyukas köröket. Porcukorral szórja meg.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Linzer | 1 sütőtepsi / 2
sütőtepsi

A program időtartama 1 sütőtepsi: 12
perc

A program időtartama 2 sütőtepsi: 17
perc

Kézi beállítás

Egy tepsire

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10–15 perc

Szint: 2

Két tepsire

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 13–19 perc

Szint : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Tanács

A hozzávalók mennyisége két tepsire vonatkozik. Egy tepsire felezze el a mennyiséget vagy egymás után süssön meg a linzereket.

Aprósütemények

Mandulás csók

Elkészítési idő: 35 perc
30 darabhoz

Hozzávalók

100 g keserű mandula, hámozott
200 g édes, hámozott mandula
600 g cukor
1 csipet só
4 tojás, M-es méretű | csak a fehérje

Eszköz

két sütőtepsi vagy univerzális tepsi
sütőpapír
nyomózsák kinyomófejjel

Elkészítés

A mandulát a robotgépben két lépésben darálja meg kb. a cukor egyharmadával.

A többi cukrot, sót és annyi tojásfehérjét keverjen hozzá, míg nyúlós tészta keletkezik.

A sütőtepsit vagy az univerzális tepsit bélelje ki sütőpapírral. A nyomózsákkal nyomjon rá kis tészta gömböket.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Egy megnedvesített kanál hátoldalával simítsa ki a tészta gömböket.

Automatikus program:

Tolja be a mandulás csókokat a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Kézi beállítás:

Tolja be a mandulás csókokat a sütőbe, és a 2. és 3. sütési lépés szerint süsse meg.

A mandulás csókokat hagyja a sütőpapíron kihűlni és csak azután vegye le róla.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Mandulás csók | 1 sü-
tőtepsi / 2 sütőtepsi

A program időtartama: 15 perc

Kézi beállítás

Egy tepsire

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 11 perc

Szint: 2 [3] (2)

3. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 2–4 perc

Két tepsire

1. sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 11 perc

Szint : 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3)

3. sütési lépés

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 2–6 perc

- A keserű mandulát helyettesítheti édes mandulával és egy fél fiola keserűmandula olajjal.
- A hozzávalók mennyisége két tepsire vonatkozik. Egy tepsire felezze el a mennyiséget vagy egymás után süsse meg a süteményeket.

Aprósütemények

Kinyomós süti

Elkészítési idő: 50 perc
50 (75) darabhoz (két tepszi)

Hozzávalók

160 (240) g lágy vaj
50 (80) g barnacukor
50 (80) g porcukor
8 (12) g vaníliás cukor
1 (2) csipet só
200 (300) g búzaliszt, BL-51
1 (2) tojás, M-es méretű | csak a fehérje

Eszköz

nyomózsák
csillag alakú kinyomófej, 9 mm
két sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

A vajat keverje krémesre. Adja hozzá a cukrot, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sót, és addig keverje, amíg egy puha massa nem keletkezik. Keverje bele a lisztet és végül a tojásfehérjét.

A tésztát tegye egy nyomózsákba, és nyomjon kb. 5–6 cm hosszú csíkokat a sütő- vagy univerzális tepsire.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse aranyárgára.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Kinyomós süti | 1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

A program időtartama 1 sütőtepsi:
22 [21] (31) perc

A program időtartama 2 sütőtepsi:
33 perc

Kézi beállítás

1 sütőtepsi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-160°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 20–30 perc
Szint: 2 [2] (1)

2 sütőtepsi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 140-150°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 30-40 perc
Szint : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tanács

A hozzávalók mennyisége két tepsire vonatkozik. Egy tepsizhöz felezze el a mennyiséget vagy egymás után süsse meg a süteményeket.

Vaníliás kifli

Elkészítési idő: 110 perc
90 (130) darabhoz (két tepszi)

A tésztához

280 (420) g búzaliszt, BL-51
210 (320) g lágy vaj
70 (110) g cukor
100 (150) g őrölt mandula

A beleforgatáshoz

70 (110) g vaníliás cukor

Eszköz

két sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, cukrot, a vajat és a mandulát sima tésztává. A tésztát hűtse kb. 30 percig.

A tésztából válasszon le kb. 7 g-os adagokat. Formázzon belőle hengert, majd szarvacskát vagy kiflit, és tegye a sütő- vagy univerzális tepsire.

A vaníliás kiflit tolja be a sütőbe, és süsse világossárgára.

A kifliket még melegen forgassa bele a vaníliás cukorba.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Vaníliás kifli | 1 sütőtepsi/ 2 sütőtepsi

A program időtartama 1 sütőtepsi: 31 perc

A program időtartama 2 sütőtepsi: 35 [36] (40) perc

Kézi beállítás

1 sütőtepsi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 140-150°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 25-35 perc

Szint: 2 [2] (1)

2 sütőtepsi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 135-145°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 30-40 perc

Szint : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tanács

A hozzávalók mennyisége két tepsire vonatkozik. Egy tepsire felezze el a mennyiséget vagy egymás után süsse meg a süteményeket.

Aprósütemények

Diós muffin

Elkészítési idő: 95 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

80 g mazsola
40 ml rum
120 g lágy vaj
120 g cukor
8 g vaniliás cukor
2 tojás, M méretű
140 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor
120 g dió, durván felaprítva

Eszköz

muffinforma 12 muffinhoz, egyenként Ø 5 cm
muffinpapír, Ø 5 cm
rács

Elkészítés

A mazsolát kb. 30 percig áztassa rumban.

A vaját keverje krémesre. Adja hozzá egymás után a cukrot, a vaniliás cukrot és a tojásokat. A lisztet és a sütőport keverje össze, és keverje hozzá. Adja hozzá a diót. Végül a mazsolát keverje hozzá a rummal.

A muffinsütőt bélelje ki a muffinpapírokkal. A tésztát két evőkanállal egyenletesen oszlassa el a formákban.

A muffinsütőt a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Diós muffin
A program időtartama: 38 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-160°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 30-40 perc
Szint: 2 [1] (1)

Képviselőfánk

Elkészítési idő: 80 perc

12 (18) darabhoz

Hozzávalók

250 (375) ml víz

50 (75) g vaj

1 (2) csipet só

170 (225) g búzaliszt, BL-51

4 (6) tojás, M méretű

1 (1½) tk sütőpor

Eszköz

nyomózsák

csillag alakú kinyomófej, 11 mm

sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

A vizet, a vajat és a sót főzze fel egy főzőedényben.

Húzza le a főzőlapról a főzőedényt. A lisztet szórja a folyadékba, és gyorsan keverje addig, amíg egy gombóc nem keletkezik. A gombócot forró tűzön kevergetés mellett „égesse le”, amíg az edény alján egy fehér réteg le nem rakódik.

Adja a masszát egy edénybe. A tojásokat egymás után keverje bele, amíg a tészta selymesen fénylő részeket nem enged magából. Ezután keverje hozzá a sütőpapírt.

A tésztát töltsé egy nyomózsákba. A rózsákat nyomja a sütő- vagy univerzális tepsire. Süsse aranyárgára.

A sütés után a fánkot azonnal felezze el vízszintesen, és hűtse ki. Ha még lenne egy kevés nedves tészta réteg, távolítsa el.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Képviselőfánk

A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 160-170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöklet/automatikus

Időtartam: 45–55 perc

Szint: 2 [1] (1)

Aprósütemények

Képviselőfánk töltelékek

Elkészítési idő: 20 perc

12 (18) képviselőfánkhoz

Mandarinos-tejszínes töltelék

400 (600) g tejszín

16 (24) g vaníliás cukor

16 (24) g habfixáló

350 (530) mandarinkonzerv (töltőtömeg)

| lecsepegtetve

Meggyes-tejszínes töltelék

350 (530) g meggybefőtt (lecsepegtetve)

100 (150) ml meggylé (meggybefőttből)

40 (60) g cukor

1 (1½) ek étkezési keményítő

1 (2) ek víz

500 (750) g tejszín

30 (40) g porcukor

8 (12) g vaníliás cukor

16 (24) g habfixáló

Kávés-tejszínes töltelék

750 g (1,125 kg) tejszín

100 (150) g cukor

2 (3) tk kávé (instant)

16 (24) g habfixáló

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Eszköz

nyomózsák

csillag alakú kinyomófej, 12 mm

A mandarinos-tejszínes töltelék elkészítése

A habtejszint, a vaníliás cukrot és a habfixálót verje kemény habbá. A gyümölcsöt csepegtesse le, és helyezze a fánkok alsó felére. A tejszint töltsse egy nyomózsákba, és nyomja a gyümölcsökre.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

A meggyes-tejszínes töltelék elkészítése

A meggyet csepegtesse le, és fogja fel a levét.

A meggylét főzze fel a cukorral.

Az étkezési keményítőt keverje el vízzel, és keverje bele a forró folyadékba. Főzze fel, adja hozzá a meggyet, és tegye hideg helyre.

A tejszínt verje kb. fél percig, szitálja bele a porcukrot, keverje el a vaníliás cukorral és a habfixálóval, adja a tejszínhez, és verje fel keményre.

A képviselőfánkok alsó felét töltsse meg a meggyes masszával. A tejszínt töltsse egy nyomózsákba, és nyomja a meggyre.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

A kávé-s-tejszínes töltelék elkészítése

A tejszínt a cukorral, a kávéporral és a habfixálóval verje fel keményre, és töltsse egy nyomózsákba.

A kávé-s tejszínt nyomja a fánkok alsó felébe.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

Kenyér

Ropogós kéreg - puha belső

A frissen sült, még meleg kenyér az egyik legkönnyebben elkészíthető finomság. A hétvégén reggelire vajjal és lekvárral gazdagon megkenve, vagy egy hosszú munkanap után kiadós uzsonnaként - a kenyeret mindenki ismeri és szinte mindenki szereti is.

Elkészítési tippek

Azért, hogy a kenyere biztosan sikerüljön, összegyűjtöttük önnek a legfontosabb útmutatásokat a tészta elkészítéséhez.

A jó kenyérhez a helyes dagasztási idő döntő fontosságú:

- a kemény tészták rövidebb dagasztási időt igényelnek, mint a puhább tészták
- rozslisztet tartalmazó tésztáknak rövidebb dagasztási időre van szükségünk, mint a búzalisztet tartalmazóknak

A kenyér- és zsemletésztákat élesztővel vagy kovással kelesztik. Nedves, meleg klímára van szükség ahhoz, hogy a mikroorganizmusoknak megfelelő körülmények legyenek, és a tészta a lehető legjobban megkeljen. Ezért az élesztős tészta kelesztéséhez speciális automatikus programot javasolunk.

A sütéskor bevezetett nedvességnek két pozitív hatása van:

- sütéskor a tésztán csak nagyon lassan képződik kéreg így a kenyérnek több ideje van a keléshez
- a kenyér felületén a keményítő csirizesedésének köszönhetően fényes, ropogós kéreg keletkezik

Kelt tészta készítés kenyérhez

1. A kelt tésztát a recept leírása szerint készítse el, és kelessze. Hasznos videókat a kenyér és a zsemle formázásához a www.mielefozoiskola.hu oldalon talál.
2. A tészta állagától függ, hogy a munkafelületet a tészta gyúrásához be kell-e lisztelni: ha a tészta ráragad az ujjunkra a megérintéskor, a munkafelületet kissé be kell lisztelni.
3. A tésztát kívülről kissé húzza fel, és középen nyomja meg középen. Ezt a folyamatot legalább hatszor ismétlje meg. A tésztát az aljával lefelé helyezze el.
4. A tésztát min. egy percre pihentesse, mielőtt kenyeret vagy zsemlét formáz belőle.

Forma nélküli kenyér és bagett elkészítése

A forma nélküli kenyér azt jelenti, hogy nem formában sütjük meg.

1. A tésztát a tészta zárásával felfelé igazítsa el, és a tenyere szélével közepe hosszában nyomja be.
2. Egyik oldalt hajtsa középre, és nyomja meg erősen. A folyamatot ismételve meg a másik oldalon. Végül a tésztát fordítsa meg, és kisebb nyomással formázza a megfelelő alakúra.
3. Két lehetőség van a bemetszés formálására.
 - Ha egyenes bemetszést szeretne, a tésztát a zárással lefelé helyezze el, és a sima felső oldalán vágja be.
 - Ha rusztikus bemetszést szeretne, a tésztát helyezze a sima oldalára, hogy a zárás felfelé nézzen.

Mi a teendő, ha ...

...a tészta túl kemény?

Adjon hozzá egy kevés folyadékot, mert a lisztekben a nedvességtartalom ingadozik, így egyszer több, máskor kevesebb folyadékra van szükség ahhoz, hogy sima tészták kapjon.

...a tészta túl nedves?

Dagassza hosszabb ideig a tésztát, de a tíz percet ne lépje túl.

Ha a hosszabb dagasztás nem elegendő, fokozatosan gyúrjon bele gyorsan egy kevés lisztet.

...a kenyér „szétesik“?

Az egyik lehetőség, hogy rövidebb ideig keleszti. Ha ez az idő túl hosszú, túl sok gáz keletkezik, amelyet a tészta már nem tud megtartani. A tészta túlkel, és elveszíti formáját.

A folyékony hozzávalókat lehetőleg hidegen használja fel, mert a tészta a dagasztás során felmelegszik. Ha túl magas a tészta hőmérséklete, a kelési folyamat túl hamar lezajlik.

A kenyeret az első tíz percben magasabb hőmérsékleten süssse.

...ha a kenyéren tömör, nedves részek (vizes csíkok) vannak?

A kenyeret az első tíz percben alacsonyabb hőmérsékleten süssse.

A sütési klíma túl nedves, így a tészta nem tudja leadni a környezetébe a nedvességet.

Kelesztési fázisokat hosszabbítsa meg, hogy előre több nedvesség kössön a tészta szerkezetébe.

...a kenyéren nem kívánt repedések keletkeznek?

A kelesztési fázisban és az 1. sütési fázisban mindig nedves klíma legyen. A nedvesség lecsapódik a tészta felületén, amely egy rugalmasságot kölcsönöz a külső részének.

A tésztát nem vágta be elég mélyre és elég sokszor.

...a kenyérnek tompa fényű a felülete?

A kelesztési fázisban és az 1. sütési fázisban elegendő nedvességről kell gondoskodni. A nedvesség hatására a keményítő a tészta felületén csirizedesik.

...a kenyér nem elég ropogós?

Az első sütési fázisban gondoskodjon több nedvességről, hogy ne legyen száraz.

A hosszabb sütési időnek köszönhetően több nedvességet tud leadni a tészta a környezetének, és vastagabb kéreg képződik.

A kenyeret az első tíz percben magasabb hőmérsékleten süsse.

Kenyér

Bagett

Elkészítési idő: 120 perc
2 bagetthez (10 szeletes)

Hozzávalók

21 g friss élesztő
270 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-55
2 tk só
½ tk cukor
1 ek lágy vaj

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Felezze el a tésztát, formázzon 35 cm hosszú bagetteket, helyezze keresztbe a sütőtepsire vagy az univerzális tepsi-
re, és többször ferdén vágja be 1 cm mélyen.

Automatikus program:
Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a bagetteket a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Süsse meg a bagetteket.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

2. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés |
15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Bagett
A program időtartama: 69 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz
Hőmérséklet: 190-200°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás
Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, közvetlenül az étel beto-
lása után
Időtartam: 30-40 perc
Szint: 2 [1] (1)

Svájci parasztkenyér

Elkészítési idő: 160 perc
15 szelethez

Hozzávalók

25 g friss élesztő
300 ml langyos tej
350 g búzaliszt, BL-51
150 g rozsliszt, 997-es típus
1 tk só

A beszóráshoz

1 ek búzaliszt, BL-51

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt a tejben. Gyúrja a liszttel és a sóval puha, sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, helyezze egy tálba, és nedves ruhával fedje le. Szobahőmérsékleten további 60 percig hagyja kelni.

A tésztát formázza kerek kenyérré, és helyezze az univerzális tepsire. Szórja meg liszttel. A kenyeret hosszában és keresztben kb. 1 cm mélyen vágja be.

Szobahőmérsékleten további 30 percig hagyja kelni.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Kenyér | Svájci parasztkenyér
A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 180–210°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
kézi beállítás, 1. 6 perc után, 2. további
6 perc után

Időtartam: 40 perc

Szint: 2 [1] (2)

Tanács

A tésztát szalonna kockákkal vagy dióval ízesítheti.

Kenyér

Tönköly kenyér

Elkészítési idő: 130 perc
20 szelethez

Hozzávalók

120 g sárgarépa
42 g friss élesztő
210 ml hideg víz
300 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt
200 g tönkölybúzaliszt, TBL 70
2 tk só
100 g egész mandula

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

A sárgarépát reszelje finomra.

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. A liszttel, a sóval és sárgarépával 4-5 percig gyúrja sima tésztává.

Adja hozzá a mandulát, és további 2-3 percig dagassza.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Gyúrja át lazán a tésztát, formázzon 25 cm hosszú cipót, helyezze keresztbe a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire, és többször ferdén vágja be ½ cm mélyen.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kenyeret a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a kenyeret.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Tönkölybúza kenyér
A program időtartama: 72 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 180-190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, közvetlenül az étel beto-
lása után

Időtartam: 50-60 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Mandula helyett használhat diót vagy
tökmagot is.

Török kenyér

Elkészítési idő: 100 perc
1 kenyérhez, 8 adaghoz

A tésztához

42 g friss élesztő
200 ml hideg víz
375 g búzaliszt, BL-51
1½ tk só
2 ek olívaolaj

A kenéshez

víz
½ ek olívaolaj

A beszóráshoz

½ ek feketekömény

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. A liszttel, a sóval és az olajjal 6-7 percig gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

A tésztát nyújtsa ki kb. 25 cm átmérőjű kenyérré, és helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire.

A tésztát kenje meg vékonyan vízzel. Szórjon feketeköményt a tésztára, és nyomkodja meg. Kenje meg olívaolajjal.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kenyeret a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a kenyeret.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Szobahőmérsékleten
Kelesztési idő: 10 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Török kenyér

A program időtartama: 44 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 200–210°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Időtartam: 25–35 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

50 g pirított hagymát és 2 tk Provence-i fűszerkeveréket vagy 50 g darabolt fekete olajbogyót, 1 ek darabolt fenyőmagot és 1 tk rozsmaringot keverjen a tésztába.

Kenyér

Fonott kelt kalács

Elkészítési idő: 140 perc
16 szelethez

A tésztához

42 g friss élesztő
150 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-55
70 g cukor
100 g vaj
1 M-es méretű tojás
1 tk reszelt citromhéj
2 csipet só

A kenéshez

2 ek 3,5 %-os tej

A beszóráshoz

20 g mandula, szálkásra vágva
20 g jégcukor

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt a tejben. Gyúrkuk a liszttel, cukorral, a tojással, a sóval, a vajjal és a reszelt citromhéjjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

A tésztából formázzon 3 db, egyenként 300 g és 40 cm hosszú rudat. A három rúdból formázzon fonatot, és helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire.

Kenje be tejjel a copfot, és szórja meg cukorkadarával és mandulával.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kalácsot a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a kalácsot.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Fonott kelt kalács

A program időtartama: 55 [50] (55) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 160–170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, közvetlenül az étel beto-
lása után

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Ízlés szerint gyúrjon 100 g mazsolát a
tésztába.

Kenyér

Svájci fonott kalács

Elkészítési idő: 120 perc
20 szelethez

Hozzávalók

675 g búzaliszt, BL-51
75 g tönkölybúzaliszt, TBL 70
120 g lágy vaj
2 tk só
42 g friss élesztő
400 ml langyos tej

Eszköz

finomszűrő
sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

A lisztet szitálja egy tálba, adja hozzá a vaját és a sót. Az élesztőt oldja fel a tejben, és adja hozzá.

Gyúrja az összetevőket sima tésztává. A tésztát formázza golyóvá, helyezze egy tálba, és nedves ruhával fedje le. Szobahőmérsékleten további 60 percig hagyja kelni.

A tésztából formázzon 3 db rudat. A három rúdból formázzon fonatot, és helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Tolja be a sütőbe, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Kenyér | Svájci fonott kalács
A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz
Hőmérséklet: 190 °C
Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöklet/kézi beállítás, 1. 6 perc után, 2. további 6 perc után
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 55 perc
Szint: 2 [1] (2)

Diós kenyér

Elkészítési idő: 200 perc
25 szelethez

A tésztához

175 g rozsdara
500 g teljes kiőrlésű búzaliszt
14 g száraz élesztő
2 tk só
75 g cukorrépaszirup
500 ml langyos író
50 g felezett dióbél
100 g egész mogyoróbél

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
rács
süteményrác

Elkészítés

Keverje össze a darát, a lisztet, a sót és a száraz élesztőt. A cukorrépasziruppal és az íróval 4–5 percig dagassza kemény tésztává. Adja hozzá a magvakat, és további 2–3 percig dagassza.

A tésztát egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A beállításoknak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A puha tésztát könnyedén gyúrja át egy lisztezett felületen, kb. 28 cm hosszú rudat formázzon belőle, és helyezze a szögletes formába.

A rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Sütés után a kenyeret vegye ki a formából, hűtse ki egy süteményrácson, és csomagolja be légmentesen. Legfinomabb a kenyér, ha csak másnap vágja fel.

Tészta kelesztése

Beállítás

Speciális felhasználások | Kelesztés | 45 perces kelesztés
További 15 percig kelessze a kikapcsolt sütőben.

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Diós kenyér
A program időtartama: 105 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz
Hőmérséklet: 150-160°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/ idővezérelt, 1. 3 perc után, 2. 10 perc után
Időtartam: 95–105 perc
Szint: 2 [1] (1)

Kenyér

Rozsos kenyér

Elkészítési idő: 140 perc
20 szelethez

A tésztához

21 g friss élesztő
1 ek árpamaláta kivonat
350 ml hideg víz
350 g rozsliszt, 1150-es típus
250 g búzaliszt, BL-51
2½ tk só
75 g kovász, folyékony

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt és az árpamaláta kivonatot vízben. A liszttel, a sóval és a kovással 3-4 percig gyúrja sima tésztává.

A tésztát egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát egy gumispatulával könnyedén dolgozza át, és töltsé bele a szögletes formába. A felületét simítsa el a nedves gumispatulával.

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Ezt követően süsse meg a kenyeret.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
45 perces kelesztés

2. kelési fázis

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Rózsos kenyér

A program időtartama: 69 [67] (69) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220 °C, 15 perc után
190 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
idővezérelt, 1. 1 perc után,

2. 7 perc után

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Árpamaláta kivonat helyett mézet vagy cukorrépaszirupot is használhat.

Kenyér

Magos kenyér

Elkészítési idő: 140 perc
25 szelethez

A tésztához

42 g friss élesztő
420 ml hideg víz
400 g rozsliszt, 1150-es típus
200 g búzaliszt, BL-51
3 tk só
1 tk méz
150 g kovász, folyékony
20 g lenmag
50 g napraforgómag
50 g szezámmag

A beszóráshoz

1 ek szezámmag
1 ek lenmag
1 ek napraforgómag

A kenéshez

víz

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. A liszttel, a sóval, a mézzel és a kovással 3–4 percig gyúrja puha tésztává.

Adja hozzá a lenmagot, a napraforgómagot és a szezámmagot, és további 1–2 percig gyúrja.

A tésztát egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát egy gumispatulával könnyedén dolgozza át, és töltsse bele a szögletes formába. A felületét simítsa el egy nedves gumispatulával, kenje be vízzel, és szórja meg vegyesen a magokkal.

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Ezt követően süsse meg a kenyeret.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 10-15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Magos kenyér

A program időtartama: 69 [66] (69) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220°C, nach 15 Minuten
190 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/idővezérelt,

1. 1 perc után, 2. 7 perc után

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Kenyér

Tigris kenyér

Elkészítési idő: 125 perc
15 szelethez

A kenyérhez

15 g friss élesztő
300 ml langyos víz
500 g búzaliszt, BL-55
2 tk só
20 g vaj

Az öntethez

100 g rizsliszt
125 ml víz
1 tk cukor
5 g száraz élesztő

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, a sóval és a vajjal sima tésztává.

A tésztából formáljon golyót, egy tálban lefedve szobahőmérsékleten 30 percig kelessze.

Közben keverje el a hozzávalókat az öntethez, és lefedve szobahőmérsékleten 30 percig kelessze,

A tésztát nyújtsa ki 30 cm-es négyzetté. Két oldalt hajtson úgy középre, hogy találkozzanak. A kenyeret az egyik behajtott oldalánál tekerje fel, és helyezze egy szögletes formába. Lefedve még egyszer kelessze 30 percig.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A kenyeret kenje meg az öntettel.

Kézi beállítás:

A kenyeret helyezze a sütőbe, és az 1. és 2. sütési lépés szerint süssse meg.

Automatikus program:

Tolja be a kenyeret a sütőbe, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Kenyér | Tigriskenyér

A program időtartama: 35 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 220°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
kézi beállítás, 1. azonnal az étel betolása után,

2. 5 perc után

Időtartam: 20 perc

Szint: 2 [1] (2)

2. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 175-200°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10–15 perc

Fehér kenyér (forma)

Elkészítési idő: 140 perc
25 szelethez

A tésztához

21 g friss élesztő
290 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-55
2 tk só
½ tk cukor
1 ek vaj

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát könnyedén gyúrja át, kb. 28 cm hosszú rudat formázzon belőle, és helyezze a szögletes formába. Hosszában kb. 1 cm mélyen vágja be.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kenyeret a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | Forma
A program időtartama: 87 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás,

közvetlenül az étel betolása után

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Kenyér

Fehér kenyér (forma nélkül)

Elkészítési idő: 140 perc
20 szelethez

Hozzávalók

21 g friss élesztő
260 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-55
2 tk só
½ tk cukor
1 ek vaj

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Gyúrja át lazán a tésztát, formázzon 25 cm hosszú cipót, helyezze keresztbe a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire. Vágja be többször 1 cm mélyen.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kenyeret a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a kenyeret.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés |
45 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | forma nélkül
A program időtartama: 64 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöklet/idővezérelt,

1. 1 perc után, 2. 8 perc után

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 2 [1] (1)

Félbarna kenyér, sötét

Elkészítési idő: 140 perc
20 szelethez

A tésztához

350 g teljes kiőrlésű búzaliszt
150 g rozsliszt, 1150-es típus
7 g száraz élesztő
2½ tk só
300 ml hideg víz
1 tk méz
50 ml olaj

A beszóráshoz

1 ek teljes kiőrlésű búzaliszt

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
rács

Elkészítés

Keverje össze a lisztet, a sót és a száraz élesztőt. A vízzel, a mézzel és az olajjal 6-7 percig gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát könnyedén gyúrja át, kb. 23 cm hosszú rudat formázzon belőle, és helyezze a szögletes formába. Először hosszában, majd keresztben többször vágjon bele kb. 1 cm mélyen úgy, hogy kis négyzetek keletkezzenek. Szórja meg liszttel.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a kenyeret a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Tolja be a kenyeret a sütőbe, és süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 45 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 15 perces kelesztés

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Kovászos búzakenyér, sötét
A program időtartama: 92 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöklet/ idővezérelt, 1. 1 perc után, 2. 8 perc után

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Kenyér

Cukros kalács

Elkészítési idő: 70 perc
15 szelethez

A kalácshoz

25 g friss élesztő
100 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-55
1 késhegynyi só
90 g vaj
2 tojás, M méretű
3 ek gyömbér szirup
40 g pácolt gyömbér | darabolt
1 tk fahéj
100 g jégcukor

A formához

1 ek vaj
1 ek cukor

Eszköz

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt a tejben. Gyúrja a liszttel, a sóval, a vajjal és a tojásokkal és a gyömbér sziruppal sima tésztává. A tésztából formáljon golyót, egy tálban szobahőmérsékleten 60 percig kelessze.

Kenje ki a formát, majd szórja meg cukorral.

A gyömbért, a fahéjat, a jégcukrot keverje a tésztába. Formázza meg a tésztát, helyezze a szögletes formába, és további 15 percig kelessze.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Szórja meg a kalácsot cukorral.

Automatikus program:

Tolja be a kalácsot a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Kézi beállítás:

A kalácsot helyezze a sütőbe, és a 2. és 3. sütési lépés szerint süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Kenyér | Cukros kalács

A program időtartama: 40 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Szint: 2 [1] (2)

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 190°C

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/ kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Időtartam: 5 perc

3. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160-170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35 perc

Sokmagvas zsemle

Elkészítési idő: 140 perc
8 darabhoz

A tésztához

10 ek búzakorpa
25 g chia mag
25 g napraforgómag
½ tk só
240 ml langyos víz
150 g tönkölybúzaliszt, TBL 70
150 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 csipet cukor
1 tk só
10 g friss élesztő
½ tk ecet
1 tk olaj

A kenéshez

víz

A beleforgatáshoz

1 ek lenmag
1 ek szezámag
1 ek mák

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

A búzakorpát, a chia magot, a napraforgómagot, a sót és a vizet keverje el, és legalább 90 percig forralja.

Keverje össze a lisztet, a cukrot, a sót. Morzsolja rá az élesztőt. Az ecetrel, az olajjal és a magokkal és a vízzel 9–10 percig gyúrja puha tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

A lenmagot, a szezámagot és a mákot keverje el.

A puha tésztából formázzon 8 zsemlet (75 g-os). A felső oldalát kenje meg kevés vízzel, forgassa meg a kevert magokban, és helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a zsemlet a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a zsemlet.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 45 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 30 perces kelesztés

Zsemle sütés

Automatikus program

Zsemle | Sokmagvas zsemle

A program időtartama: 77 perc

Zsemle

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: 15 perc után Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, közvetlenül az étel beto-
lása után

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 2 [1] (1)

Rozscipó

Elkészítési idő: 140 perc + 12–15 óra kovász
8 darabhoz

A tésztához

250 g teljes kiőrlésű rozsliszt
75 g kovász, folyékony
7 g száraz élesztő
300 ml hideg víz
300 g búzaliszt, BL-51
2 tk só

A beszóráshoz

2 ek teljes kiőrlésű rozsliszt

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

A rozslisztet, a kovászt, a száraz élesztőt és a vizet keverje el kásává. Adja egy tálba, és fedje le egy ruhával. Szobahőmérsékleten további 12–15 óráig hagyja kelni.

A liszttel és a sóval 6-7 percig gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

A tésztát ossza el 8, 110 g-os adagra, és helyezze lisztes felületre.

A tésztát kívülről kissé húzza fel, és középen nyomja meg középen. Ezt a folyamatot többször ismételje meg.

A tésztadarabokból a tenyérrel formázzon golyókat.

A tésztákat a slusszal felfelé helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire, és vastagon szórja meg liszttel.

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt. Ezt követően süsse meg a zsemléket.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés | 45 perces kelesztés

További 15 percig kelessze a kikapcsolt sütőben.

2. kelési fázis

Üzemmodok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Zsemle | Rozscipó

A program időtartama: kb. 45 [42] (45) perc

Kézi beállítás

Üzemmodok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/ kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Időtartam: 25–35 perc

Szint: 2 [2] (1)

Zsemle

Zsemle búzából

Elkészítési idő: 140 perc
8 darabhoz

A tésztához

10 g friss élesztő
200 ml hideg víz
340 g búzaliszt, BL-55
1 ½ tk só
1 tk cukor
1 tk vaj

Eszköz

sütőtepsi vagy univerzális teps

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőbe. A 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

A tésztából formázzon 8, 70 g-os zsemlet, és helyezze a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire. Vágja be keresztbe kb. ½ cm mélyen.

Automatikus program:
Indítsa el az automatikus programot, és tegye be a zsemlet a sütőtérbe.

Kézi beállítás:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Ezt követően süsse meg a zsemleket.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés |
45 perces kelesztés

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés |
30 perces kelesztés

Zsemle sütés

Automatikus program

Zsemle | Zsemle búzából
A program időtartama: 72 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.
plusz

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: 15 perc után: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöklet/
kézi beállítás, közvetlenül az étel beto-
lása után

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Formázza meg a zsemleket, kenje meg
vízzel, és mártsa mákba vagy szezámmagba. Megszórhatja durva sóval vagy
egész köménnyel.

Csemegék gyorsan és egyszerűen

A pizza, tarte, pástétom sokak számára abszolút kedvencnek számítanak minden alkalommal - mindegy, hogy családi ebédről, party-ról vagy egy TV-nézős estéről van szó. A felfújtak, pástétomok és társaik sokak számára a vitathatatlan favoritok minden alkalomra - akár mint laktató ebéd a családi asztalnál, a parti büfénél, vagy nassolás játék közben vagy a televízió előtt töltött estéken.

Egyszer a lágy tésztából készült keverék az ízletes díszítéssel, máskor a klasszikus receptektől történő fantáziadús eltérés - a pikáns csemegék illatozva csábítanak, és egy kis ötletességgel mindig újra variálhatók.

Pizza & Co.

Kenyérlángos

Elkészítési idő: 150 perc
4 (6) darabhoz

A tésztához

275 (410) g búzaliszt, BL-55
1 (1½) tk só
3 ½ (5) ek olívaolaj
120 (180) ml hideg víz

A feltéthez

120 (180) g hagyma
100 (150) g füstölt szalonna
200 (300) g Crème fraîche
só
bors
szerecsendió

Eszköz

nyújtófa
sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a sót, az olajat és a vizet sima tésztává. A tésztát formázza golyóvá, helyezze egy tálba, és nedves ruhával fedje le. Szobahőmérsékleten további 90 percig pihentesse.

A feltéthez kockázza fel a hagymát és a szalonnát. Melegítsen fel egy bevonattal ellátott serpenyőt, és süssse meg benne a szalonnát. Adja hozzá a hagymát, dinsztelje meg, és hűtse ki. A Crème fraîche-t sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse.

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin, és villával többször szurkálja meg.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A Crème fraîche-t kenje a tésztára, és oszlassa el rajta a szalonnás-hagymás keveréket.

Tolja be a sütőbe a kenyérlángost, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Kenyérlángos
A program időtartama: 34 [30] (43) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet 220-230°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 25–35 perc
Szint: 1

Tanács

A kenyérlángosra tehet koktélpáradicsomot és kis darabokra vágott lágy kecskesajtot. A sütés után öntsön 1 ek folyékony mézet a kenyérlángosra, és helyezzen rá friss rucolát.

Pizza (Kelt tészta)

Elkészítési idő: 90 perc

4 (6) adaghoz (Sütőtepsi), 2 adaghoz (Kerek sütőforma)

A tésztához (Sütőtepsi)

30 (42) g friss élesztő
170 (250) ml langyos víz
300 (450) g búzaliszt, BL-55
1 (1½) tk cukor
1 (1½) tk só
½ (1) tk morzsolt kakukkfű
1 (1½) ek oregánó, morzsolt
1 (1½) ek olaj

A feltéhez (Sütőtepsi)

2 (3) vöröshagyma
1 (1½) gerezd fokhagyma
400 (600) g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt
2 (3) ek sűrített paradicsom
1 (1½) tk cukor
1 (1½) ek oregánó, morzsolt
1 (1½) babérlevél
1 (1½) tk só
bors
125 (190) g mozzarella
125 (190) g reszelt Gouda sajt

A sütéshez

1 ek olívaolaj

A tésztához (Kerek sütőforma)

10 g friss élesztő
70 ml langyos víz
130 g búzaliszt, BL-51
½ tk cukor
½ tk só
morzsolt kakukkfű
½ tk oregánó, morzsolt
1 tk olaj

A feltéhez (Kerek sütőforma)

1 hagyma
½ gerezd fokhagyma
200 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt
1 ek sűrített paradicsom
½ tk cukor
½ tk oregánó, morzsolt
½ babérlevél
½ tk só
bors
60 g mozzarella
60 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez

1 tk olívaolaj

Eszköz

nyújtófa
sütőtepsi vagy univerzális tepsi vagy kerek sütőforma és rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a lisztel, cukorral, sóval, kakukkfűvel, oregánóval és olajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, helyezze egy tálba, és nedves ruhával fedje le. Szobahőmérsékleten 20 percig hagyja kelni.

A feltéhez a vöröshagymát és a fokhagymát vágja kis kockákra. Melegítsen olajat egy serpenyőben. Párolja üvegesre a hagymát és a fokhagymát. A paradicsomot, a paradicsompürét, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót adja hozzá.

A szószot főzze fel, és alacsony fokozaton néhány percg főzze.

Vegye ki a babérlevelet, sóval és borsal ízesítse. A mozzarellát vágja szeletekre.

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. A kerek sütőformához a tésztát nyújtsa ki, és helyezze a sütőformába. Szobahőmérsékleten 10 percg kelessze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

A szószot oszlassa el a tésztán. Hagyjon kb. 1 cm-es szélet. Tegye rá a mozzarellát, és szórja meg Gouda sajttal.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Tolja be a pizzát a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Pizza | Kelt tészta | Sütőtepsi / Kerek sütőforma

Program időtartama: Sütőtepsi:

42 [45] (46) percg

Program időtartama: Kerek sütőforma:

33 [29] (33) percg

Kézi beállítás

Sütőtepsi

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 210-220°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 25–35 percg

Szint: 2 [1] (2)

Kerek sütőforma

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 210-220°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 20–30 percg

Szint: 1

Tanács

A pizzára tehet sonkát, szalámit, csiperkegombát, hagymát vagy tonhalat is.

Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 (6) adaghoz (tepsi), 2 adaghoz (sütőforma)

A tésztához (Sütőtepsi)

120 (180) g túró, 20 %-os

4 (6) ek tej, 3,5 %-os

4 (6) ek olaj

2 (3) tojás, M méretű | csak a sárgája

1 (1½) tk só

1½ (2½) tk sütőpor

250 (380) g búzaliszt, BL-51

A feltéthez (Sütőtepsi)

2 (3) vöröshagyma

1 (1½) gerezd fokhagyma

400 (600) g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

2 (3) ek sűrített paradicsom

1 (1½) tk cukor

1 (1½) tk oregánó

1 (1½) babérlevél

1 (1½) tk só

bors

125 (190) g mozzarella

125 (190) g reszelt Gouda sajt

A sütéshez

1 (1½) ek olívaolaj

A tésztához (Kerek sütőforma)

50 g túró, 20 %-os

2 ek tej, 3,5 %-os

2 ek olaj

½ tk só

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

1 tk sütőpor

110 g búzaliszt, BL-51

A feltéthez (Kerek sütőforma)

1 hagyma

½ gerezd fokhagyma

200 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

1 ek sűrített paradicsom

½ tk cukor

½ tk oregánó

½ babérlevél

½ tk só

bors

60 g mozzarella

60 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez

1 tk olívaolaj

Eszköz

nyújtófa

sütőtepsi vagy univerzális tepsi vagy kerek sütőforma és rács

Elkészítés

A feltéthez a vöröshagymát és a fokhagymát vágja kis kockákra. Melegítsen olajat egy serpenyőben. Párolja üvegesre a hagymát és a fokhagymát. A paradicsomot, a paradicsompürét, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót adja hozzá.

A szószot főzze fel, és alacsony fokozaton néhány percig főzze.

Vegye ki a babérlevelet. Sóval és borsal ízesítse. A mozzarellát vágja szeletekre.

A tésztához a túrót, a tejet, az olajat, a tojássárgáját és a sőt keverje el. A lisztet a sütőporral keverje el. Ennek a felét keverje a tésztához. Végül gyúrja hozzá a maradékot.

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. A kerek sütőformához a tésztát nyújtsa ki, és helyezze a sütőformába.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A szószt oszlassa el a tésztán. Hagyjon kb. 1 cm-es szélet. Tegye rá a mozzarella-t, és szórja meg Gouda sajttal.

Tolja be a pizzát a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Pizza | Túrótészta | Sütőtepsi / Kerek sütőforma

A program időtartama Sütőtepsi:

38 [33] (40) perc

A program időtartama Kerek sütőforma:

33 [27] (32) perc

Kézi beállítás

Sütőtepsi

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 3 [1] (2)

Kerek sütőforma

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 20-30 perc

Szint: 3 [2] (2)

Tanács

A pizzára tehet sonkát, szalámit, csiperkegombát, hagymát vagy tonhalat is.

Quiche Lorraine

Elkészítési idő: 65 perc
4 adaghoz

A tésztához

125 g búzaliszt, BL-51
40 ml víz
50 g vaj

A feltéthez

25 g füstölt húsos szalonna
75 g húsos szalonna
100 g főtt sonka
1 gerezd fokhagyma
25 g friss petrezselyem
100 g reszelt Gouda sajt
100 g reszelt ementáli

Az öntethez

125 g tejszín
2 tojás, M méretű
szerecsendió

Eszköz

nyújtófa
sütőforma, kerek
rács

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a vaját és a vizet sima tésztává. 30 percig pihentesse a hűtőben.

A feltéthez a szalonnát, a húsos szalonnát és a sonkát kockázza fel. A fokhagyma gerezdeket és a petrezselymet darabolja fel. A szalonnát süsse meg bevonattal ellátott serpenyőben. A húsos szalonnát és a sonkát adja hozzá, és párolja meg. Keverje hozzá a fokhagymát és a petrezselymet, és hagyja kihűlni.

Az öntethez a tejszínt, a tojásokat és a szerecsendiót keverje el.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A tésztát nyújtsa ki, és helyezze a kerek sütőformára. Közben húzza fel a szélét. A sonkás keveréket oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal. Öntse rá az öntetet.

A quiche-t a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Quiche Lorraine (fr. lepény)

A program időtartama: 36 [32] (46) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220-230°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 25–35 perc

Szint: 1

Pizza & Co.

Pikáns quiche (tortácska) (leveles tészta)

Elkészítési idő: 70 perc

8 adaghoz

A tésztához

230 g leveles tészta

A zöldséges töltelékhez

500 g zöldség (pl. póré, sárgarépa, brokkoli, spenót) | kis darabokra vágva

1 tk vaj

50 g fűszeres reszelt sajt

A sajtöltelékhez

70 g húsos szalonna | kockázva

280 g fűszeres reszelt sajt

Az öntethez

2 tojás, M méretű

200 g tejszín

só

bors

szerecsendió

Eszköz

kerek tortaforma Ø 27 cm

rács

Elkészítés

A kerek sütőformát a leveles tésztával bélelje ki.

Zöldséges quiche elkészítése:

A zöldséget párolja meg vajban, és hűtse ki. Oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal.

A sajtortácska elkészítése

A kockára vágott szalonnát pirítsa meg és hagyja lehűlni. Oszlassa el a tésztán és szórja meg sajttal.

Tolja be a rácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az öntethez a tejszínt és a tojásokat keverje el. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse. Az öntetet adja a tortácskára, és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Pikáns tortácska | Leveles tészta

A program időtartama: 36 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220-230°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 36–42 perc

Szint: 1

Tanács

Fűszeres sajtajták pl. a Greyerzer, Sbrinz és az Ementáli.

Pikáns quiche (tortácska) (omlós tészta)

Elkészítési idő: 100 perc

8 adaghoz

Az omlós tésztához

80 g vaj

200 g búzaliszt, BL-51

65 ml víz

¼ tk só

A zöldséges töltelékhez

500 g zöldség (pl. póré, sárgarépa, brokkoli, spenót) | kis darabokra vágva

1 tk vaj

50 g fűszeres reszelt sajt

A sajtöltelékhez

70 g húsos szalonna | kockázva

290 g fűszeres sajt (pl. Gruyère, Sbrinz és Emmentaler) | reszelve

Az öntethez

2 tojás, M méretű

200 g tejszín

só

bors

szerecsendió

Eszköz

kerek tortaforma Ø 27 cm

rács

Elkészítés

Kockázza fel a vaját, és a liszttel, sóval és vízzel gyorsan gyúrjon belőle sima tésztát. Kb. 30 percre tegye hideg helyre.

A sütőformát bélelje ki a leveles tésztával.

Zöldséges quiche elkészítése:

A zöldséget párolja meg vajban, és hűtse ki. Oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal.

A sajtortácska elkészítése

A kockára vágott szalonnát pirítsa meg és hagyja lehűlni. Oszlassa el a tésztán és szórja meg sajttal.

Tolja be a rácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az öntethez a tejszínt és a tojásokat keverje el. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse. Az öntetet adja a tortácskára.

Tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Pikáns tortácska | Omlós tészta

A program időtartama: 43 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220-240°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 36-45 perc

Szint: 1

Tanács

Használhat 230 g kész omlós tésztát is.

A húsételek előnyei

Akinek a menüjén megtalálható a sertés, a marha, a bányász, a vadász és társai, az egészségesen, változatosan és jól él. A szárnyas ételek különösen ajánlatosak a jó közérzet érdekében. A halételeket sokféleképpen el lehet készíteni, a legváltozatosabb fűszerekkel, mártásokkal, köretekkel mindig új és új ízeket érhetünk el, s ez a változatosság – hol egzotikus, hol házas – még kultúrákat is összeköt.

Elkészítési tippek

Sültek

Magas hőmérsékleten sütéskor barna kéreg keletkezik. A tipikus sült íz a kéregnek köszönhető.

- Tetszés szerint fűszerezze a szárnyast vagy a húst, és kenje be olajjal, mielőtt behelyezi a sütőbe.
- Ha egy automatikus programban vagy receptben sütőedény használata javasolt, akkor ezek a programok a Miele gourmet sütőedényre vannak optimalizálva. Üveg-, kerámia -vagy nemesacél sütőedény használata esetén a rálocsolandó folyadék mennyiségét igény szerint csökkentse.
- Néhány automatikus programnál az elkészítési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni és adott esetben el kell távolítani a sütő fedelét. A megfelelő útmutatás megjelenik a képernyőn. Kézi beállításoknál a lépés a receptben van jelölve.
- Mindig a mellével felfelé tegye a sütőbe a szárnyast. Kenje be a bőrét enyhén sós vízzel a sütési idő vége előtt tíz perccel. Így a bőr ropogós lesz.

Alacsony hőmérsékletű sütés

Alacsony hőmérsékletű sütéskor a húst serpenyőben erősen megsütjük, és végül 100 °C alatt megsütjük. Ez a módszer különösen sovány húshoz alkalmas, amelyek így omlósak és szaftosak lesznek.

- Csak gondosan megtisztított sovány húst használjon, inak és mócsing nélkül. A csontot előzetesen el kell távolítani.
- Sütés közben ne fedje le a húst.
- A húsnak a sütés után van egy optimális fogyasztási hőmérséklete. Helyezze előmelegített tányérokra és nagyon forró szósszal tálalja, hogy ne hülhessen ki olyan gyorsan.

Húsmaghőmérő tű

A tökéletesre sült húst már nem csak a profik tudnak készíteni. Mert egy darab hús maghőmérsékletéről közvetlenül következtethetünk a sütési fokra. Sok Miele sütő rendelkezik húsmaghőmérő tűvel, amely tökéletes eredményt tesz lehetővé.

- Ügyeljen arra, hogy a fém hegy a hús legvastagabb részének közepébe szúródjon.
- Ha a hús túl kicsi vagy vékony, egy nyers burgonyát szúrhat a húsmaghőmérő tű szabadon álló része fölé.
- A húsmaghőmérő tű érzékelő hegye nem érhet csonthoz, inakhoz és zsírrétegekhez.
- Szárnyasnál a húsmaghőmérő tűt mélyen a mellhús elülső legvastagabb részébe kell szúrni.
- Vezeték nélküli húsmaghőmérő tű használatakor a fogantyúnak lehetőleg ferdén felfelé kell mutatnia.
- A sütési folyamat elején egy hozzávetőleges sütési idő jelenik meg a kijelzőn, amely a végén hozzáigazításra kerül.
- Ha egyszerre több húsdarabot kíván egyidejűleg párolni, akkor az ételhőmérőt a legmagasabb húsba szúrja.

Kacsa (töltött)

Elkészítési idő: 135 perc

4 adaghoz

A kacsához

1 kacsa, konyhakész (2 kg)

1 tk só

bors

1 tk kakukkfű

A töltelékhez

2 kockára vágott narancs

1 kockára vágott alma

1 kockára vágott vöröshagyma

½ tk só

bors

1 tk morzsolt kakukkfű

1 babérlevél

A szószhoz

350 ml szárnyas alaplé

400 ml víz

125 ml narancslé

125 ml fehérbor

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

4 roládtű

Elkészítés

Fűszerezze meg sóval, borssal és kakukkfűvel.

A töltelékhez keverje össze a narancs-, alma-, és hagymakockákat. Fűszerezze meg sóval, borssal, kakukkfűvel és babérlevéllel.

A töltelékbe töltse be a kacsába, és a roládtűvel tűzze össze.

A kacsát a mellrészével felfelé helyezze a gourmet sütőedénybe. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Indítsa el az automatikus programot.

Keverje össze a szárnyas alaplével és a vizet. A kijelzőn megjelenő felszólítás után minden 30 percben ¼ l folyadékkal locsolja meg.

Kézi beállítás:

A beállítások szerint süsse meg. Keverje össze a szárnyas alaplével és a vizet. Minden 30. percben locsolja meg ¼ l folyadékkal.

A sütési idő letelte után vegye ki a kacsát. Szükség szerint fölözze le a zsírt, és a szaftot öntse a főzőedénybe. Adja hozzá a maradék szárnyas alaplével, a fehérbort és a narancslevet.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Végül főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Kacsa

A program időtartama: kb. 115 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 180-190°C

Maghőmérséklet 95 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 100–120 perc

Szint: 2 [2] (1)

Liba (töltött)

Elkészítési idő: 200 perc
6 adaghoz

Hozzávalók

2 tk kömény, őrölt
1 ek majoranna
só
bors
1 liba
(3½ kg) belsőségek nélkül, konyhakész
2 alma
2 kezeletlen narancs
3 újhagyma
250 ml vörösbor
250 ml libaalaplé

Eszköz

fogvájó
gourmet sütőedény
rács

Elkészítés

A köményt, a majorannát, a sót és a borsot keverje el, és fűszerezze be vele a libát. A fűszerkeveréket kb. 15 percre hagyja rajta állni.

Közben mossa meg az almákat és narancsokat, a héjával együtt vágja nagy kockákra, és tegye a liba hasába. Tettség szerint bezárhatja a liba hasát fogvájóval.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A gourmet sütőedényt kb egy ujjnyi magassáig töltsen meg forró vízzel. A libát a mellrészével lefelé helyezze a gourmet sütőedénybe. Az újhagymát helyezze el a liba köré.

Automatikus program:

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Kézi beállítás:

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és az 1., 2., és 3. sütési lépés szerint süsse meg.

A libát fordítsa meg a sütési idő felének letelte után. A zsírt a gourmet sütőedényből öntse a főzőedénybe.

A sütési idő vége után a libát vegye ki a gourmet sütőedényből, és rövid ideig pihentesse. A narancsos-almás töltelék csak ízesítésre szolgál, és nem fogyasztásra készül.

Hús

Távolítsa el az újhagymát. A hús üledéket öntse le vörösborral, töltsse fel a libaaplével, és hagyja lefőni.

A libát a szósszal tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Liba | töltött

A program időtartama: 180 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 220°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 3 gőzlöket/
kézi beállítás, 1. azonnal az étel betolása után, 2. 5 perc után, 3. további 10 perc után

Időtartam: 25 perc

Szint: 2 [1] (1)

2. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 75 perc

3. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 140°C

Időtartam: 80 perc

Tanács

A liba felmelegítéséhez vágja darabokra a libát, tegye egy sütőtepsire és előmelegített grill alatt 240 °C-on 5 percig melegítse.

Liba (töltetlen)

Elkészítési idő: 200 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 liba, konyhakész (4,5 kg)

2 ek só

500 ml zöldségleves alaplé

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A libát kívül-belül dörzsölje be sóval.

A libát a mellrészével felfelé helyezze a gourmet sütőedénybe. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

30 perc után öntse rá a zöldségleves alaplé.

További 30 perc múlva öntse rá a sütés-kor keletkezett szaftot.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Liba | töltetlen

A program időtartama: kb. 170 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 160-170°C

Maghőmérséklet 95 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 180–200 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Csirke

Elkészítési idő: 75 perc

2 adaghoz

Hozzávalók

1 csirke, konyhakész (1,2 kg)

2 ek olaj

1½ tk só

2 tk édesnemes pirospaprika

1 tk curry

Eszköz

rács

felfűjt forma kb. 22 x 29 cm

húsmaghőmérő tű

konyhai fonal

Elkészítés

Az olajat a sóval, a paprikával és a curry-vel keverje el, és kenje be vele a csirkét.

A csirkecombokat a konyhai fonallal kösse össze, és a mellrészével felfelé helyezze a felfűjt formába. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt.

A felfűjt formát helyezze a rácsra, és tolja be a sütőbe úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak. Süsse meg a csirkét.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirke | egész

A program időtartama: kb. 60 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 170-180°C

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 55-65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Csirkecombok

Elkészítési idő: 75 perc

4 adaghoz

A csirkecombokhoz

2 ek olaj

1½ tk só

bors

1 tk pirospaprika

4 csirkecomb (200 g/db), konyhakész

A zöldséghez

4 ek olaj

1 piros paprika | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 sárga paprika | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 padlizsán | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 cukkini | nagyobb, egyforma darabokra vágva

2 durvára vágott vöröshagyma

2 gerezd fokhagyma | enyhén kopréselt

2 szár friss rozsmaring

4 szár friss kakukkfű

200 g cseresznye-paradicsom, felezett

200 ml átpasszírozott paradicsom

100 ml zöldségleves alaplé

½ tk só

bors

1 tk cukor

enyhén csípős fűszerpaprika

Eszköz

univerzális tepsi

gourmet sütőedény

Elkészítés

Az olajat, a sót, a borsot és a paprikát keverje el, és kenje meg vele a csirkecombokat. A csirkecombokat helyezze az univerzális tepsire, tolja be a sütőbe, és süsse meg.

A zöldséghez az olajat a gourmet sütőedényben a főzőzónán közepes és magas fokozat között melegítse. A paprikát és a padlizsánt gyakori kevergetés mellett süsse. Adja hozzá a cukkinit, a hagymát és a fokhagymát, és közepes fokozaton gyakori kevergetés mellett süsse.

A rozsmaringot és a kakukkfűvet kösse össze. A fűszereket, a felezett paradicsomokat, az átpasszírozott paradicsomokat és az alaplé adja hozzá, rövid ideig főzze közepes és magas fokozat között. Közepes fokozaton többszöri kevergetés mellett kb. 15 percig főzze.

Fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszerpaprikával. A csirkecombokat a zöldségen tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirke | Csirkecomb

A program időtartama: 33 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez.+sütőautomatika

Hőmérséklet: 190-200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöklet száma/fajtája: 1 gőzlöklet/idővezérelt, 15 perc után

Időtartam: 30-40 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Pulyka (töltött)

Elkészítési idő: 230 perc

8 adaghoz

A töltelékhez

125 g mazsola

2 ek likőrbor (Madeira)

3 ek olaj

3 kockára vágott vöröshagyma

100 g előgőzölt rizs

150 ml víz

½ tk só

100 g pisztácia, hámozott

só

bors

curry

Garam Masala (Fűszerkeverék)

A pulykához

1 konyhakész pulyka (5 kg)

1 ek só

2 tk bors

500 ml szárnyas húslé

A szószhoz

250 ml víz

150 g Crème fraîche

2 ek étkezési keményítő

2 ek hideg víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

6 fogvájó

konyhai fonal

Elkészítés

A töltelékhez a likőrbort csepegtesse rá a mazsolára. A hagymát párolja meg olajban. Adja hozzá a rizst, rövid ideig párolja, és öntse le vízzel. Adja hozzá a

sót. Rövid ideig főzze fel, és a rizst alacsony fokozaton forralja. Adja hozzá a pisztáciát és a mazsolát, és keverje össze. Sóval, borssal, curry-vel és Garam masala fűszerkeverékkel ízesítse.

Fűszerezze a pulykát sóval és borssal. Töltse a pulykába a tölteléket, és a fogvájókkal és a konyhai fonallal zárja össze. A combokat szükség szerint lazán kösse össze. A pulykát a mellrészével felfelé helyezze a gourmet sütőedénybe, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

30 perc után és további 30 perc elteltével öntse rá a szárnyas húslé ¼-ét. Ezután minden 30. percben kenje be az alaplével.

A pulykát vegye ki, és a sütés során keletkezett szószot engedje fel vízzel. Adja hozzá a Crème fraîche-t. Keverje bele az étkezési keményítőt a hideg vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Végül főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Pulyka | egész

A program időtartama: kb. 180 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 150-160°C

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 160-180 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Pulykacomb

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A pulykacombhoz

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 konyhakész, pulyka felsőcomb (1,2 kg)

500 ml víz

A szószhoz

1 doboz felezett sárgabarack (280 g) | lecsepegtetve

150 ml víz

200 g tejszín

200 g mangós chutney

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a pulykacombokat. A pulykacombot a bőrös részével felfelé helyezze a gourmet sütőedénybe, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

45 perc után öntsön rá vizet, és süsse tovább. Eközben a felezett sárgabarackokat darabolja fel.

Vegye ki a pulykacombot. A szószhoz a hús üledéket engedje fel vízzel. A tejszínt és a chutney-t adja hozzá, és rövid ideig főzze.

A sárgabarack darabokat adja a szószhoz. Sóval és borssal ízesítse. Ismét főzze fel.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Pulyka | Pulyka comb

A program időtartama: kb. 76 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez.+sütőautomatika

Hőmérséklet: 190-200°C

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/ idővezérelt, 1. 10 perc után, 2. 25 perc után

Időtartam: kb. 70-80 perc

Szint: 2 [2] (1)

Borjúfilé (sütés)

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A borjúfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúfilé

A sütéshez

2 ek olaj

A szószhoz

30 g szárított kucsmagomba

300 ml forrásban lévő víz

1 hagyma

30 g vaj

150 g tejszín

30 ml fehérbor

3 ek hideg víz

1 ek étkezési keményítő

só

bors

cukor

Eszköz

univerzális tepsi

húsmaghőmérő tű

finomszűrő

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a borjúfilé minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúfilét.

Helyezze a borjúfilét az univerzális tepsi-re, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a borjúfilét.

A szószhoz a kucsmagombákat öntse le vízzel, és 15 percig áztassa.

A hagymát kockázza fel. A kucsmagombákat egy szűrőn öntse le, közben fogja fel a vizet. Nyomja ki a kucsmagombákat, és vágja kis kockákra.

A hagymát 5 percig párolja vajban. Adja hozzá a gombát, és további 5 percig párolja.

A gombás vizet, a tejszínt és a bort adja hozzá, és főzze fel. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel rövid ideig. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Hús

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúfilé | Sütés (hús)

A program időtartama: kb.43 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 160-170°C

Maghőmérséklet: 45 °C (rozé),

57 °C (médiüm), 75 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 30–40 perc, (rozé), 40–

50 perc (médiüm), 50–60 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A szárított kucsmagomba helyett használhat vargányát is.

Borjúfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 100 perc

4 adaghoz

A borjúfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúfilé

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy a speciális felhasználást.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúfilét.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a borjúfilé minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a borjúfilét, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A borjúfilét helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúfilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 92 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 80-100°C

Maghőmérséklet: 45 °C (rozé),

57 °C (médium), 66 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 40–60 perc, (rozé), 70–80 perc (médium), 90–120 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Borjú lábszár

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A borjú lábszárhoz

2 ek olaj

1½ tk só

½ tk bors

1 konyhakész borjú lábszár (1,5 kg)

1 hagyma

1 szegfűszeg

2 sárgarépa

80 g zeller

1 ek sűrített paradicsom

800 ml borjú alaplé

200 ml víz

A szószhoz

75 g tejszín

1½ ek étkezési keményítő

2 ek hideg víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

botmixer

finomszűrő

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

A hagymát negyedelje fel, és díszítse a szegfűszeggel. A zellert és a répát hámozza meg, és kockázza durvára.

A zöldséget, a sűrített paradicsomot és a húst helyezze a gourmet sütőedénybe. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

50 perc után az alaplé felét és a víz felét öntse rá. 30 perc után az alaplé és a víz másik felét öntse rá.

A húst és a zöldséget vegye ki. A szegfűszeget vegye ki a hagymából.

A zöldséget és a sütésből keletkezett szószot öntse egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy szűrőn, öntse le tejszínnel, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel rövid ideig. Sóval és borszal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjú csülök

A program időtartama: kb. 120 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Maghőmérséklet 76 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 120-130 perc

Szint: 2 [2] (1)

Borjúgerinc (Sütés)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A borjúgerinchez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

húsmaghőmérő tű

univerzális tepsi

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a borjúgerinc minden oldalát 1 percre erősen süssön meg.

Vegye ki a húst. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt. A borjúgerincet az univerzális tepsin tolja be a sütőbe, és süssön meg.

Automatikus program beállítása

Hús Borjú | Borjúgerinc | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 50 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Maghőmérséklet: 45 °C (rozé),

57 °C (médiüm), 75 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 30-40 perc, (rozé), 40-

50 perc (médiüm), 50-60 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Hús

Borjúgerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A borjúgerinchez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepszi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy a speciális felhasználást.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a borjúgerinc minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a húst, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A borjúgerincet helyezze a rácsra és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúgerinc | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 134 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 80-100°C

Maghőmérséklet: 45 °C (rozé),

57 °C (médiüm), 66 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 70–90 perc, (rozé), 100–130 perc (médiüm), 130–150 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Borjúpaprikás

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg borjúhús (comb vagy diója), konyhakész

2 durvára felkockázott sárgarépa

2 durvára felkockázott paradicsom

2 durvára felkockázott vöröshagyma

2 velőscsont (borjú vagy marha)

500 ml borjú alaplé

500 ml víz

A szószhoz

250 g tejszín

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

finomszűrő

botmixer

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat melegítse fel a gourmet sütőedényben, és a borjúhúst minden oldalán 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a húst. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúhúst.

A zöldséget süsse meg a gourmet sütőedényben. Adja hozzá a velőscsontot és a húst. Öntse rá a víz és a borjú alaplé felét. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. Lefedve süsse.

95 perc után vegye le a fedőt, és további 5 perc után locsolja rá a maradék borjú alaplé és vizet, és süsse készre.

Vegye ki a borjúhúst, a csontot és a zöldség felét. A megmaradt zöldséget és a sütésből keletkezett szószot öntse egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy szűrőn, adja hozzá a tejszínt, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel rövid ideig. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjú dinsztelt hús

A program időtartama:

127 [125] (127) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160-170°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 120-130 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Ossobuco

Elkészítési idő: 130 perc

6 adaghoz

Az ossobuco-hoz

2 ek olaj

1 paradicsom | kockákra vágva

1 hagyma | finomra aprítva

80 g felkockázott sárgarépa

80 g felkockázott zeller

50 g póréhagyma | karikákra vágott

4 fokhagyma gerezd | finomra vágva

1 ek sűrített paradicsom

6 szelet borjú lábszár (250 g/db)

só

bors | frissen őrölt

2 ek búzaliszt, BL-51

50 g olvasztott vaj

200 ml fehérbor

800 ml marhahúsleves

1 ek pecsenyemártás

30 g rozmaring

30 g zsálya

30 g kakukkfű

A beszóráshoz

1 ek összevágott petrezselyem

1 kezeletlen citrom reszelt héja

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat adja a gourmet sütőedénybe. Adja hozzá a zöldséget, a fokhagymát és a sűrített paradicsomot.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és a 2. sütési lépés szerint dinsztelje.

A borjú lábszárakat sóval és borssal fűszerezze, és forgassa meg lisztben. Melegítsen egy serpenyőben olvasztott vajat, és a borjú lábszárakat minden oldalukon 3–4 percig süssse.

A borjú lábszárakat, a fehér bort, a marhahúslevest, a pecsenyemártást és a fűszereket adja a zöldséghez a gourmet sütőedénybe. Fedővel a 3. sütési lépés szerint dinsztelje.

A borjú lábszárakat tálalja a szósszal, a citromhéjjal és a petrezselyemmel.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Ossobuco

A program időtartama: 110 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 10 perc

Szint: 2 [1] (1)

3. sütési lépés

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 90 perc

Báránycorona zöldséggel

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 tk rozmaring
2 fokhagyma gerezd | darabolva
30 g olaj
80 g dijoni mustár
2 tk őrölt kömény
1 tk méz
¼ tk só
bors, frissen őrölt
2 báránycorona (egyenként 8 szeletes)
2 sárgarépa
1 édesburgonya
4 újburgonya
2 kis cékla
2 vöröshagyma
2 ek olaj
só
bors

Eszköz

rács vagy grillező és sütőlemez
univerzális tepsi
alufólia

Elkészítés

A rozmaringot, a fokhagymát, az olajat, a dijoni mustárt, az őrölt köményt, a mézet, a sót és a borsot keverje el, és simítsa a bárányra. A bárányt helyezze a rácsra vagy grillező és sütőlemezre, tegye rá az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe.

Hámozza meg a sárgarépát és az édesburgonyát, és vágja kis kockákra. Az újburgonyákat felezze el. A vöröshagymát és a céklát vágja hasábokra.

A zöldséget keverje el olajjal, helyezze az univerzális tepsibe, és sózza. Az univerzális tepsit a zöldséggel tolja be a hús alá, és az 1. sütési lépés szerint süsse meg.

Vegye ki a húst a sütőből, a zöldséget tolja egy magasabb szintre, és párolja tovább a 2. sütési lépés szerint.

A húst a sütés után tekerje alufóliába és kb. 10 percig pihentesse. Vágja fel és a zöldségekkel tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránykorona zöldséggel

A program időtartama: 34 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.

plusz

Hőmérséklet: 190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
kézi beállítás, 1. a hőmérséklet elérése
után, 2. további 10 perc után

Időtartam: 24 perc

Szint: 3 (báránykorona) + 2 (zöldség)

[3 (báránykorona) + 1 (zöldség)] (2)

2. sütési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190°C

Időtartam: 10 perc

Szint: 2

Báránycomb

Elkészítési idő: 140 perc

6 adaghoz

A báránycombhoz

3 ek olaj

1½ tk só

½ tk bors

2 gerezd szétnyomott fokhagyma

3 tk provence-i fűszerkeverék

1 báránycomb (1,5 kg), konyhakész

A meglocsoláshoz

100 ml vörösbor

400 ml zöldségleves alaplé

A szószhoz

500 ml víz

50 g Crème fraîche

3 ek hideg víz

3 tk étkezési keményítő

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Keverje el az olajat a sóval, a borssal, a fokhagymával és a fűszerekkel, és kenje be vele a báránycombot.

Helyezze a gourmet sütőedénybe a báránycombot, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. Lefedve süssse.

30 perc után vegye le a fedőt. A vörösbor és a zöldség alaplént öntse rá, és süssse tovább.

Vegye ki a báránycombot, és a hús üledéket engedje fel vízzel. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és rövid ideig főzze.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószt. Ismét főzze fel rövid ideig. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránycomb

A program időtartama: kb. 130 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170-180°C

Maghőmérséklet 76 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 100-120 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Báránygerinc (Sütés)

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

A báránygerinchez

2 ek olaj

1 tk só

bors

3 báránygerinc (300 g/db), konyhakész

A sütéshez

1 ek olaj

Eszköz

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a báránygerinc minden oldalát egy percig erősen süsse meg.

Keverje el az olajat, a sót és a borsot, és kenje be vele a báránygerincet.

Helyezze a bányát az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süsse meg a borjút.

Automatikus program beállítása

Hús | Bány | Báránygerinc | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 23 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Maghőmérséklet: 53 °C (rozé), 65 °C (médium), 80 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 10–15 perc, (rozé), 15–20 perc (médium), 20–25 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Báránygerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

A báránygerinchez

2 ek olaj

1 tk só

bors

3 báránygerinc (300 g/db), konyhakész

A sütéshez

1 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepsi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy a speciális felhasználást.

Keverje el az olajat, a sót és a borsot, és kenje be vele a báránygerincet.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a báránygerinc minden oldalát egy percig erősen süsse meg.

Vegye ki a báránygerincet, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A báránygerincet helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránygerinc | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 75 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 95-105°C

Maghőmérséklet: 53 °C (rozé),

65 °C (médium), 68 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 25–35 perc, (rozé), 65–

75 perc (médium), 80–90 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Wellington bélszín

Elkészítési idő: 120 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

850 g marhafilé, konyhakész
fekete bors | frissen őrölt
só
1½ ek olaj
3 ek vaj
2 salottahagyma | finomra aprítva
2 gerezd szétnyomott fokhagyma
250 g csiperkegomba | finomra kockázva
2 ek kakukkfű levél, friss | darabolt
100 ml vermut, extra száraz
150 g májpástétom
15 g friss petrezselyem
12 szelet bacon, nem füstölt
500 g leveles tészta
2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája | összekeverve
1 tk víz

A sütéshez

1 ek olaj

Eszköz

folpack
sütőpapír
sütőtepsi vagy univerzális tepsi
húsmagmérő tű

Elkészítés

A marhafilét borssal és sóval fűszerezze, és minden oldalát kenje be olajjal. Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a marhafilét süsse meg, amíg minden oldala meg nem pirul. Tegye hideg helyre.

A vajat olvassza meg egy serpenyőben. A salottahagymát és a fokhagymát süsse benne addig, amíg a salottahagyma üveges nem lesz. A csiperkegombát és a kakukkfűvet adja hozzá. Párolja további 5–6 percig. Adja hozzá a bort, és további tíz percig főzze, amíg a folyadék el nem fő. Keverje bele a májpástétomot és a petrezselymet. Ízlés szerint fűszerezze. Hagyja kihűlni.

Két darab folpackot fektessen egy tiszta munkalapra vagy egy nagy vágódeszkára. Tegye rá két sorban és két rétegben átfedve a szalonnát. A gombás massa felét ossza el rajta. Erre fektesse a húsfilét, majd újra a gombás massa következik. A fólia szélével a szalonnát húzza körül húsfilén, hogy egy feszés, hosszúkás rúd keletkezzen. Tegye hűtőszekrénybe.

Nyújtsa ki a leveles tésztát. Szórja meg liszttel a felületét. A leveles tészta 1/3-át kb. 18 cm x 30 cm, a maradék tésztát kb. 28 cm x 36 cm nagyságúra nyújtsa ki. A marhafiléről vegye le a folpackot, és helyezze a kisebb tésztacsík közepére. A tojássárgáját verje fel a vízzel, és a tésztaszéleket valamint a filé felső oldalát és oldalát kenje be vele.

Egy nyújtófával a nagyobb tészta darabot óvatosan emelje meg, és helyezze a marhafilére, és jól nyomja le. Formázzon kb. 3 cm széles szélet. A szélet szorosan zárja össze egy villával. Az

egész tésztát kenje be tojássárgájával. Legalább 30 percig és legfeljebb 24 óráig tegye hideg helyre.

A sütőtepsit vagy az univerzális tepsit bélelje ki sütőpapírral, és helyezze rá a Wellington bélszínt. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a süttőt az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

A Wellington bélszínt helyezze a sütőbe, és süsse meg.

Kézi beállítás:

Tolja be a Wellington bélszínt a sütőbe, és a 2. és 3. sütési lépés szerint süsse meg.

A húsmaghőmérő tűvel tíz percig pihentesse.

Vágja fel szeletekre, és tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Wellington bélszín

A program időtartama: kb. 60 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 210°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/ kézi beállítás, 1. 10 perc után, 2. további 5 perc után

Időtartam: 20 perc

Szint: 2 [1] (1)

3. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Maghőmérséklet: 48 °C (angolos), 53 °C (médiium), 60 °C (átsütve)

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: kb. 45 perc

Tanács

Zöldborsó illik hozzá.

Wemut helyett használhat száraz fehér bort is.

Marhahúsos hasé

Elkészítési idő: 250 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

30 g vaj

3 ek olaj

1,2 kg marhahús, konyhakész | felkockázva

só

bors

500 g finomra vágott vöröshagyma

2 babérlevél

4 szegfűszeg

1 ek barnacukor

2 ek búzaliszt, BL-51

1,2 l marhahúsleves

70 ml ecet

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

Elkészítés

Melegítsen vajat egy serpenyőben.

Amint a buborékozás elállt, adja hozzá az olajat, és melegítse.

A marhahúst sóval és borssal fűszerezze, és minden oldalán süsse meg kissé.

Adja hozzá a hagymát, babérleveleket, a szegfűszeget és a cukrot, és süsse további 3 percig.

Szórja meg a húst liszttel, és további 2-3 percig süsse.

A marhahúslevest és az ecetet folyamatos keverés közben adja hozzá úgy, hogy egy sima mártást kapjon.

A marhahúst adja a gourmet sütőedénybe.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Automatikus program:

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Kézi beállítás:

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és az 1. és 2. sütési lépés szerint süsse meg.

Tálalás előtt még egyszer fűszerezze sóval és borssal.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahúsos hasé

A program időtartama: 210 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 45 perc

Szint: 2

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 150°C

Időtartam: 165 perc

Hús

Marhafilé (Sütés)

Elkészítési idő: 55 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhafilé, konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

univerzális tepsi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát egy percre erősen süssse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhafilét.

A marhafilét helyezze az univerzális tepsi-
sire, szűrje bele a húsmaghőmérő tűt,
és tolja be a sütőbe. Süssse meg a mar-
hafilét.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhafilé | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 43 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Maghőmérséklet: 45 °C (angolos),

54 °C (medium), 75 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 20-30 perc, (angolos),
35-45 perc (medium), 50-60 perc (átsü-
tve)

Szint: 2 [1] (1)

Marhafilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 95 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhafilé, konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepszi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy a speciális felhasználást.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhafilét.

Az olajat a sütéshez melegítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a marhafiléket, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A marhafilét helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhafilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 85 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 80-100°C

Maghőmérséklet: 45 °C (angolos),

57 °C (médiüm), 66 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 50–70 perc, (angolos), 70–90 perc (médiüm), 100–120 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Hús

Dinsztelt marhahús

Elkészítési idő: 145 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhahús (comb vagy lapocka),
konyhakész

200 g durvára felkockázott sárgarépa

2 durvára felkockázott vöröshagyma

50 g durvára felkockázott zeller

1 babérlevél

500 ml marha alaplé

500 ml víz

A sütéshez

2 ek olaj

A szószhoz

250 ml víz

125 g Crème fraîche

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

szűrő

botmixer

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot
vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse fel a
gourmet sütőedényben. A marhahúst
minden oldalán egy percig erősen sűs-
se meg.

Vegye ki a marhahúst. Az olajat, a sót
és a borsot keverje el, és kenje meg ve-
le a marhahúst.

A zöldséget süssse meg a gourmet sütő-
edényben. Adja hozzá a marhahúst és a
babérlevelet. A víz és a marha alaplé fe-
lét öntse hozzá.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütő-
be, és lefedve süssse meg.

105 perc után locsolja rá a maradék
marha alaplé és vizet, és további tíz
perc után vegye le a fedőt.

A szószhoz a marhahúst és a babérle-
velet vegye ki. Igény szerint locsolja
meg vízzel. A zöldséget és a sütésből
keletkezett szószot öntse egy főzőe-
dénybe, és pürésítse. A pürét engedje
át egy szűrőn, adja hozzá a Crème
fraîche-t, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a
vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét
főzze fel rövid ideig. Sóval és borssal
ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Dinsztelt marhahús

A program időtartama: 131 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150-160°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 120–130 perc

Szint: 2 [2] (1)

Hús

Marhahátszín (sütés)

Elkészítési idő: 80 perc

4 adaghoz

A marhahátszínhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

A remulád mártáshoz

150 g joghurt (3,5 % zsírtartalmú)

150 g majonéz

2 csemegeuborka

2 ek kapribogyó

1 ek petrezselyem

2 salottahagyma

1 ek snidling

½ tk citromlé

só

cukor

Eszköz

univerzális tepszi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A marhahátszín minden oldalán 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a marhahátszínét. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhahátszínét.

Helyezze a marhahátszínét az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a marhahátszínét.

A remuládhoz a joghurtot és a majonézt keverje simára. A csemegeuborkát, a kapribogyót és a petrezselymet vágja finom kockákra. A salottahagymát vágja finom kockákra, a snidlinget vágja fel apróra. Mindent adjon hozzá a joghurtos-majonézes keverékhez. A remuládot ízesítse citromlével, sóval és cukorral.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahátszín | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 53 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Maghőmérséklet: 45 °C (angolos),

54 °C (médiüm), 75 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 35-45 perc, (angolos),

45-55 perc (médiüm), 55-65 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Marhahátszín (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 130 perc

4 adaghoz

A marhahátszínhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy a speciális felhasználást.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhahátszínt.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a marhahátszín minden oldalát egy percig erősen süsse meg.

Vegye ki a marhahátszínt, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A marhahátszínt helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahátszín | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 117 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 80-100°C

Maghőmérséklet: 45 °C (angolos),

57 °C (médiüm), 66 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 60–80 perc, (angolos), 100–130 perc (médiüm), 130–160 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Hús

Yorkshire Puding

Elkészítési idő: 40 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

12 tk olaj
190 g búzaliszt, BL-51
1 tk só
3 tojás, M méretű
225 ml 3,5 %-os tej

Eszköz

muffinforma 12 muffinhoz, egyenként Ø 5 cm
rács

Elkészítés

Minden muffinformába öntsön egy teáskanál olajat.

A muffinformát helyezze a rácsra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Keverje össze a lisztet és a sót. Középen formáljon mélyedést, adjon bele a tojásokat, keverje el, és lassan keverje bele kívülről a lisztet.

Adjon hozzá a tejet, és lassan keverje el sima tésztává.

Amint a sütő elérte a megfelelő hőmérsékletet, ossza el a tésztát egyenletesen a muffin formácskába.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Yorkshire Puding
A program időtartama: 28 [30] (22) perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz (Alsó-felső hő)

Hőmérséklet: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Szint: 2 [2] (1)

2. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Időtartam: 26–30 [28–32] (20–25) perc

Fasírt

Elkészítési idő: 85 perc
10 adaghoz

Hozzávalók

1 kg sertés darálthús
3 tojás, M méretű
200 g zsemlemorzsza
1 tk pirospaprika
só
bors

Eszköz

univerzális tepszi

Elkészítés

A darált húst a tojásokkal, a zsemlemorzsával, az őrölt paprikával, a sóval és a borssal keverje össze.

A darált húsból formázzon egy kenyérhez hasonló formát, és helyezze az univerzális tepsire.

Automatikus program:

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a fasírtot.

Kézi:

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és a fasírtot süsse meg az 1., 2., és 3. sütési lépés szerint.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Stefánia

A program időtartama: 75 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 220°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 15 perc

Szint: 2 [1] (2)

2. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 170°C

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/automatikus

Időtartam: 40 perc

3. sütési lépés

Hőmérséklet: 140°C

Időtartam: 20 perc

Hús

Csemege karaj (sütés)

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

A karajhoz

1 kg csemege karaj, konyhakész

A pesztóhoz

50 g fenyőmag

60 g szárított, olajban pácolt paradicsom

30 g sima levelű petrezselyem

30 g bazsalikom

1 gerezd fokhagyma

50 g keménysajt (parmezán), reszelve

5 ek napraforgóolaj

5 ek olívaolaj

Eszköz

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

botmixer

Elkészítés

Helyezze a csemege karajt az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a marhahátszínt.

A pestóhoz a fenyőmagot pirítsa meg egy serpenyőben. A paradicsomot, a petrezselymet, a bazsalikomot és a fokhagymát vágja durvára. A fenyőmaggal, a parmezánnal és a napraforgómaggal pürésítse. Keverje hozzá az olívaolajat.

Automatikus program beállítása

Sertés | Csemege karaj | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 150-160°C

Maghőmérséklet: 63 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: idővezérelt, 1. 5 perc után, 2. 20 perc után, 3. 40 perc után

Időtartam: kb. 50-60 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A szárított paradicsomból, amely nem olajban pácolt, elegendő 30 g. Az elkészítés előtt forrásban lévő vízzel öntse le, és kb. 10 percig áztassa be. Ezután öntse le a vizet.

Csemege karaj (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 170 perc

4 adaghoz

A karajhoz

1 kg csemege karaj, konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepsire

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A karajt minden oldalán 1 percre erősen süssön meg.

Vegye ki a karajt, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A karajt helyezze a rácsra, és süssön meg.

Automatikus program beállítása

Sertés | Csemege karaj | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 160 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 95-105°C

Maghőmérséklet: 63 °C

Időtartam: kb. 140-160 perc

Szint: 2 [1] (1)

Ropogósra sült húsok

Elkészítési idő: 190 perc

6 adaghoz

A sütéshez

1,5 kg bőrös sertéshús (felsál), konyhakész

3 ek olaj

1½ tk só

½ tk bors

A meglocsoláshoz

500 ml zöldségleves alaplé

A szószhoz

400 ml víz

150 g Crème fraîche

3 tk étkezési keményítő

3 ek hideg víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A bőrt vágja be egy nagyon éles késsel kb. 2 cm-es távolságban hosszában és keresztben.

Az olajat a sóval és a borssal keverje el, és kenje be vele a sertéshúst.

A sertéshúst a bőrös részével felvelé helyezze a gourmet sütőedénybe, szűrje bele a húsmaghőmérő tűt, tolja be a sütőbe, és süssse meg.

90 perc után a maradék zöldség alaplével locsolja meg, és süssse tovább.

Vegye ki a sertéshúst, és a hús üledéket higítsa fel vízzel. Adj a hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szósz. Ismét főzze fel rövid ideig. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Ropogós sülték

A program időtartama: kb. 155 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 130°C

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 3 gőzlöket/ idővezérelt, 1. 5 perc után, 2. 20 perc

után, 3. 70 perc után

Időtartam: kb. 50 perc

Szint: 2

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 250°C

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: kb. 20 perc

3. párolási lépés

Hőmérséklet: 190-200°C

Időtartam: kb. 80-90 perc

Sült sertéscomb

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek mustár

1 tk só

½ tk bors

½ tk pirospaprika

1 kg sertéshús (felsál vagy frikandó),

konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

A meglocsoláshoz

250 ml zöldséglevés alaplé

A szószhoz

300 ml víz

250 ml zöldséglevés alaplé

100 g Crème fraîche

2 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

cukor

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A mustárt a sóval, a borssal és a paprikával keverje el, és kenje be vele a sertéshúst.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A gourmet sütőedényben melegítse az olajat, és a sertéshúst minden oldalán süsse meg. Öntse le ¼ l zöldséglevessel.

Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. A sertéscombot lefedve süsse meg.

55 perc után vegye le a fedőt, és süsse készre.

Vegye ki a sertéshúst. A hús üledéket vízzel és zöldséglevés alaplével higítsa. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel rövid ideig. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Sült sertéscomb

A program időtartama: kb. 138 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 160°C

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket, idővezérelt, 1. 60 perc után, 2. 90 perc után

Időtartam: kb. 55 perc

Szint: 2 [2] (1)

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 140°C

Időtartam: kb. 70-80 perc

Hús

Bőrös (sült) császárhús

Elkészítési idő: 210 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

1 sertésdagadó
(1,5–2 kg, csont nélkül), konyhakész
só
250 g folyékony méz
2 ek szójaszósz, édes (Ketjap manis)
2 tk szójaszósz
1 tk friss gyömbér | finomra reszelt
1 tk ötfűszer-keverék
1 piros chili paprika | kimagozva és apróra vágva
1 zöld chili paprika | kimagozva és apróra vágva

Eszköz

rács vagy grillező és sütőlemez
univerzális tepsi

Elkészítés

A dagadó bőrét vágja be egy éles késsel kb. 1 cm-es távolságokban hosszában és keresztben. A bőrös részével felfelé helyezze a rácsra vagy a grillező és sütőlemezre. A rácsot vagy a grillező és sütőlemezre tegye rá az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:
Végül süsse meg.

Kézi beállítás:
Süsse meg az 1-4. sütési lépés szerint.

A szószhoz a mézet, a szójaszószt, a gyömbért és az ötfűszer-keveréket adja egy főzőedénybe, keverje el, és közepes hőfokon tíz percig főzze a főzőzőnán. Tartsa melegen, és a rövidebb tárolás előtt adja hozzá a chili paprikát.

A dagadót a felszeletelés előtt tíz percig pihentesse. A húst vágja adagokra, és a szósszal tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Sült császárhús

A program időtartama: 165 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever.

plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 170 perc

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
kézi beállítás, 1. azonnal az étel betolá-

sa után, 2. további 30 perc után

Időtartam: 30 perc

Szint: 2 [1] (2)

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 150°C

Crisp function: Bekapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/
kézi beállítás, azonnal a sütési lépés in-
dításakor

Időtartam: 120 perc

3. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 210 [230] (230) °C

Időtartam: 5 perc

4. sütési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 210 [230] (230) °C

Időtartam: 10 perc

Tanács

Gőzölt Pak Choi-t vagy kínai kelt tálal-
jon hozzá.

Hús

Sertésfilé (Sült)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A sertésfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

3 sertésfilé (350 g/db), konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

A szószhoz

500 g salottahagyma

20 g vaj

1 ek cukor

100 ml fehérbor

400 ml zöldségalaplé

4 ek balzsamecet

3 tk méz

½ tk só

bors

1½ tk étkezési keményítő

2 ek hideg víz

Eszköz

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A sertésfiléket minden oldalukon egy percre erősen süssse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a sertésfiléket.

Helyezze a sertésfiléket az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg a sertésfiléket.

A szószhoz a salottahagymát hosszában felezzé el, és vágja vékony szeletekre. Melegítsen vaját egy serpenyőben. Közepes hőfokon pirítsa meg benne a salottahagymát, amíg enyhén barna színű nem lesz.

Szórja meg a salottahagymát cukorral, és alacsony fokozaton karamellizálja meg. Öntse rá a bort, zöldségalaplé és a balzsamecetet. Közepes hőfokon kb. 30 percre főzze.

Mézzel, sóval és borssal ízesítse a szószot. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel rövid ideig.

Automatikus program beállítása

Sertés | Sertésfilé | Sütés (hús)

A program időtartama: kb. 44 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 150-160°C

Maghőmérséklet: 60 °C (rozé),

66 °C (médiüm), 75 °C (átsütve)

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 25–35 perc, (rozé), 35–

45 perc (médiüm), 45–55 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Hús

Sertésfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 95 perc

4 adaghoz

A sertésfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

3 sertésfilé (350 g/db), konyhakész

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

rács

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a sertésfiléket.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A sertésfiléket minden oldalukon egy percig erősen süsse meg.

Vegye ki a sertésfiléket, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Automatikus program:

A sertésfiléket helyezze a rácsra, és süsse meg.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be. A sertésfiléket helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Sertés | Sertésfilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: kb. 83 perc

Kézi beállítás

Speciális felhasználások | Alacsony hőm. sütés

Hőmérséklet: 90-100°C

Maghőmérséklet: 60 °C (rozé),

66 °C (médiium), 69 °C (átsütve)

Időtartam: kb. 60-75 perc, (rozé), 75-

85 perc (médiium), 85-95 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Karácsonyi sonka

Elkészítési idő: 190 perc + 5 óra áztatás
14 adaghoz

Hozzávalók

3½ kg bőrös sonka, sózott, konyhakész
2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
2 ek étkezési keményítő
2 ek erős mustár
2 ek édes mustár
1 tk zsemlemorzsa

Eszköz

gourmet sütőedény
húsmaghőmérő tű
alufólia

Elkészítés

A sonkát kb. öt órára helyezze egy nagy vízzel töltött tálba.

Egy éles késsel vágjon át keresztet a bőrön. A sonkát tekerje alufóliába, és helyezze a gourmet sütőedénybe. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt és süsse meg.

Vegye ki a sonkát, és kissé hűtse le. Vegye le az alufóliát, és a bőr felső részét vágja le. A sütőt a beállítások szerint melegítse elő.

A tojássárgáját, a keményítőt és a mustárt keverje el, és kenje be vele a hús felső oldalát. Szórja be zsemlemorzsaival, és süsse át a sonkát.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Karácsonyi sonka
A program időtartama: kb. 170 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 165-175°C
Maghőmérséklet 85 °C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: kb. 160-170 perc
Szint: 2 [2] (1)

Sonka átsütése

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 200°C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 15 perc
Szint: 2 [2] (1)

Hús

Nyúlcomb

Elkészítési idő: 120 perc + 12 óra érlelés
6 adaghoz

Hozzávalók

2 nyúlcomb (400g/db), konyhakész
500 ml író
só
bors
20 g olvasztott vaj
50 ml vörösbor
200 g tejszín
6 borókabogyó
2 babérlevél
50 g szeletelt zsír- vagy húsos szalonna
250 ml húsalaplé
150 ml víz
2 ek étkezési keményítő
2 ek víz

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

Elkészítés

A nyúlcombokat kb. 12 órára helyezze az íróba. Közben többször fordítsa meg.

A nyúlcombokat öntse le vízzel, szárítsa meg és távolítsa el a bőrt. Fűszerezze meg sóval és borssal.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olvasztott vaját forrósítsa fel a főzőzónára helyezett gourmet sütőedényben. A nyúlcombokat minden oldalukon erősen süssse meg. A vörösborral és a tejszín felével öntse le. Adja hozzá a borókabogyót és a babérleveleket. A combokat fedje be szalonna szeletekkel.

Tolja be a gourmet sütőedényt a sütőbe. A nyúlcombokat lefedve süssse az 1. sütési lépés szerint.

20 perc után adja hozzá az alaplé, és lefedve süssse tovább.

Vegye ki a nyúlcombokat, a sütésből keletkezett szószt öntse fel a maradék tejszínnel és a vízzel. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és adja a szószhoz. Az egészet forralja össze. A nyúlcombokat helyezze vissza a szószba.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Nyúl comb

A program időtartama: 132 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140-150°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 120-130 perc

Szint: 2 [2] (1)

Nyúl

Elkészítési idő: 110 perc

4 adaghoz

A nyúlhoz

1,3 kg konyhakész nyúl

1 tk só

bors

2 ek dijoni mustár

30 g vaj

100 g felkockázott húsos szalonna

2 kockára vágott vöröshagyma

1 tk morzsolt kakukkfű

125 ml fehérbor

125 ml víz

A szószhoz

1 ek dijoni mustár

100 g Crème fraîche

1 ek étkezési keményítő

2 ek víz

só

bors

Eszköz

gourmet sütőedény fedővel

Elkészítés

Vágja a nyulat 6 részre. Fűszerezze be sóval és borssal, és kenje meg mustárral.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Melegítse a vaját a gourmet sütőedényben. A szalonnát és a nyúl részeit süsse meg minden oldalán. A hagymát a kakukkfűvel süsse meg. Öntse fel fehérborral és vízzel.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. A nyulat lefedve süsse.

Vegye ki a nyulat. Adja hozzá a mustárt és a Crème fraîche-t, és főzze fel a főzőzónán.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószt. Ismét főzze fel rövid ideig. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Házinyúl

A program időtartama: 82 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140-150°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 60–70 perc

Szint: 2 [2] (1)

Szarvasgerinc

Elkészítési idő: 120 perc + 24 óra érlelés
4 adaghoz

A páchoz

500 ml vörösbort
250 ml vizet
1 kockára vágott sárgarépa
3 kockára vágott vöröshagyma

A szarvasgerinchez

1,2 kg szarvasgerinc, konyhakész
1 tk só
1 tk bors, durván őrölve
½ tk őrölt zsálya
½ tk kakukkfű
60 g húsos szalonna, szeletelve

A szószhoz

500 ml alaplé vagy vadpecsenyelé
350 g meggybefőtt (lecsepegtetve)
200 ml meggylé (meggybefőttből)
200 g tejszín
1 ek étkezési keményítő
1 ek víz
só
bors
cukor

A sütéshez

2 ek olaj

Eszköz

gourmet sütőedény
univerzális tepszi
húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A páchoz a bort, a vizet, a répát és a hagymát főzze fel. A folyadékot langyosra hűlve öntse a szarvasgerincre, és 24 órára tegye a hűtőbe.

Vegye ki a szarvasgerincet, és itassa le róla a páclét. Tegye félre a pácot. Keverje össze a sót, a borsot és a fűszereket, és dörzsölje be vele a szarvasgerincet.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez melegítse egy gourmet sütőedényben, és a szarvasgerincet minden oldalán egy percig erősen süssse meg.

Helyezze a szarvasgerincet az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Helyezze rá a szarvasgerincre a szalonnát. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg a szarvasgerincet.

35 perc után az alaplével vagy a vadpecsenyelével öntse le és süssse tovább.

A szószhoz a hús üledéket engedje fel a vadpecsenyelével a gourmet sütőedényben. Öntse le a meggyet, és a fogja fel a meggyjét. Vegye ki a szarvasgerincet, a sütés során keletkezett szósz a meggylével, a tejszínnel és a vízzel vagy a páccal öntse fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és adja a szószhoz. Főzze fel az egészet, és adja hozzá a meggyet. Ízesítse sóval, borssal és cukorral és esetleg páccal.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Szarvas gerinc

A program időtartama: kb. 100 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 160–170 °C

Maghőmérséklet: 60 °C (rozé),
72 °C (médiüm), 81 °C (átsütve)

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 75–85 perc, (rozé), 85–
95 perc (médiüm), 95–105 perc (átsüt-
ve)

Szint: 2 [1] (2)

Hús

Őzgerinc

Elkészítési idő: 110 perc + 24 óra érlelés
6 adaghoz

Az őzgerinchez

1,2 kg őzgerinc lefejtve, konyhakész
1½ l író
1 tk vadhús fűszerkeverék
1 tk só
bors

A sütéshez

30 g olvasztott vaj

A szószhoz

125 ml vörösbor
800 ml vadpecsenyelé
125 g Crème fraîche
2 ek étkezési keményítő
4 ek hideg víz
só
bors
cukor
Vadhús fűszerkeverék

Eszköz

gourmet sütőedény
univerzális tepsí
húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Távolítsa el az őzgerincről a bőrt, és kb. 24 órára helyezze az íróba. Közben többször fordítsa meg.

A szarvasgerincet hidegen öblítse le, és itassa le. Fűszerezze meg a vadhús fűszerkeverékkel, a sóval és borssal.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A szarvasgerinc minden oldalát süssse meg erősen az íróval a gourmet sütőedényben. Adott esetben a húst szedje szét részekre.

Vegye ki a szarvasgerincet, helyezze az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg az őzgerincet.

A szószhoz a hús üledéket a gourmet sütőedényben öntse fel vörösborral és vadpecsenyelével. Adja hozzá a Crème fraîche-t. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Forralja fel. Fűszerezze sóval, borssal, cukorral és vadhús fűszerkeverékkel.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Őzgerinc

A program időtartama: kb. 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140-150°C

Maghőmérséklet: 60 °C (rozé),

72 °C (médium), 81 °C (átsütve)

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 20-30 perc, (rozé), 30-40 perc (médium), 40-50 perc (átsütve)

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A tálaláshoz 6 felezett konzerv körtét enyhén melegítsen meg. A mélyedéssel felfelé helyezze a szarvasgerinc köré, és egyenként 1 teáskanál vörösáfonya lekvárral töltsen meg.

Kérjük, fájradjanak az asztalhoz!

A sok ízletes halétel sokkal inkább az egészségünket szolgálja, mint növeli a derékbőrségünket. Ezért megnyugtató tudni, hogy a halételek azon elismerésre méltó kivételekhez tartoznak, amelyek ugyanolyan egészségesek, mint amilyen finomak. A halak előfordulása, a főzési szokások és az országokra jellemző kedvencek függvényében az egész világon a legkülönbözőbb specialitások kerülnek az asztalra, amiket mindig érdemes megkóstolni. Ezek közül néhányat különösen szívesen ajánlunk önnek a következő fejezetben.

Elkészítési tippek

A hal elkészítéséhez különböző üzemmódok alkalmasak pl. Klímavezérlés, Hő-légkeverés plusz vagy Alsó-felső hő.

A következő tippek útmutatásul szolgálnak a főzéshez:

- Az egész hal akkor van kész, ha a szem pupillája fehér és a hátuszony könnyen kitéphető.
- A sült, párolt és grillezett hal akkor van kész, ha a hús a szálkáról könnyen lefejthető.
- Ízlés szerint fűszerezze a halat és tegyen rá vajdarabkákat mielőtt sütőbe teszi.
- Ügyeljen arra, hogy a húsmaghőmérő tű fém hegye a hús legvastagabb részének közepébe szúródjon.
- A húsmaghőmérő tűt adott esetben szúrja hal feje mögé párhuzamosan a gerinccel.

Aranymakréla

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

800 g kicsi burgonya (parászburgonya)
4 aranymakréla (300 g/db), konyhakész
1 citrom leve
só
citrombors
1 piros paprika | nagyobb darabokra
vágva
3 cukkini, zöld vagy sárga | szeletelve
4 salottahagyma | hasábokra vágva
3 fokhagyma gerezd | finomra vágva
300 g juhsajt | felkockázva
4 ág rozmaring
4 ág kakukkfű
10 ek olívaolaj

Eszköz

gourmet sütőedény
húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A burgonyákat héjában kb. 10 percig párolja elő.

Melegítse elő a sütőt.

Csepegtessen az aranymakrélára citromlét. Sóval és citrom borssal fűszerezze.

A burgonyát a zöldséggel, a juhsajttal, a rozmaring és kakukkfű ágakkal keverje el. Sóval a citrom borssal fűszerezze, és helyezze a gourmet sütőedénybe.

Helyezze az aranymakrélát a zöldségre, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg az aranymakrélát.

Beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 170-180°C
Maghőmérséklet 75 °C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/
idővezérelt, 1. 5 perc után,
2. 15 perc után
Időtartam: kb. 30-45 perc
Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A parászburgonya kis, 2,5–4 cm átmérőjű burgonya fajta.

Pisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A pisztránghoz

4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)

2 ek citromlé

só

bors

A töltelékhez

200 g csiperkegomba (friss)

½ hagyma

1 gerezd fokhagyma

25 g petrezselyem

só

bors

A tetejére

3 ek vaj

Eszköz

univerzális tepsi
húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Csepegtessen a pisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza, borsozza.

A töltelékhez tisztítsa meg a csiperkegombát. A hagymát, a fokhagymát, a csiperkegombát és a petrezselymet vágja apróra és keverje össze. Fűszerezze meg sóval és borssal a keveréket.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Töltse meg a keverékkel a pisztrángokat. Tegye azokat egymás mellé az univerzális tepsire. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt. Helyezzen rá vajdarabokat.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg a pisztrángokat.

Automatikus program beállítása

Hal | Pisztráng

A program időtartama: kb. 36 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 210-220°C

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/ idővezérelt, 1. 5 perc után,

Időtartam: kb. 15-25 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

Hal

Ponty

Elkészítési idő: 90 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

450 ml víz

50 ml ecet

50 ml fehérbor

1 zsigerejt ponty, pikkelyel (1,5 kg),

konyhakész

só

1 babérlevél

5 szem bors

Eszköz

gourmet sütőedény

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A vizet az ecettel és fehérborral a főzőzónán forralja fel.

A pikkelyes pontyot víz alatt óvatosan tisztítsa meg anélkül, hogy megsértené a bőr nyálkás rétegét.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Sózsa meg belülről a pontyot, és az ecetes víz felével öntse le.

Helyezze a gourmet sütőedénybe a pontyot, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A maradék ecetes vizet a babérlevéllel és a borssal adja hozzá.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. A pontyot lefedve süsse.

Automatikus program beállítása

Hal | Ponty

A program időtartama: kb. 77 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190-200°C

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 60-70 perc

Szint: 2 [2] (1)

Tanács

A pontyot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

Lazacfilé

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 lazacfilé (200 g/db), konyhakész

2 ek citromlé

só

bors

3 ek vaj

1 tk összevágott kapor

Eszköz

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Helyezze a lazacfiléket az univerzális tepsire. Csepegtessen rá citromlét. Fűszerezze meg sóval és borssal. A lazacdarabokra helyezzen vajdarabkákat, és szórja meg kaporral. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a lazacfiléket.

Automatikus program beállítása

Hal | Lazacfilé

A program időtartama: kb. 30 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 200-210°C

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/

idővezérelt, 1. 5 perc után,

Időtartam: kb. 10-20 perc

Szint: 2 [1] (1)

Hal

Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A lazacpisztránghoz

1 egész konyhakész lazacpisztráng

(1 kg)

1 citrom leve

só

A töltelékhez

2 salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

2 szelet toastkenyér

50 g kapribogyó, kicsi

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

2 ek olívaolaj

só

bors

chilipor

Eszköz

fa nyársak

univerzális tepszi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Csepegtessen a lazacpisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza.

A töltelékhez a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret kockázza fel apróra. A kapribogyót, a tojássárgáját, az olívaolajat, a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret keverje össze. Fűszerezze meg sóval, borssal és chiliporral.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A lazacpisztrángot töltsze meg a maszszával. A nyílást zárja le kis fa nyársakkal.

Helyezze a lazacpisztrángot az univerzális tepsire, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg a lazacpisztrángot.

Automatikus program beállítása

Hal | Lazacfilé

A program időtartama: kb. 52 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 210-220°C

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Hőmérséklet: 160-180°C

Gőzlióket száma/fajtája: 1 gőzlióket/idővezérelt, 1. 15 perc után,

Időtartam: kb. 30-40 perc

Szint: 2 [1] (1)

Fekete tőkehal

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

3 vöröshagyma

40 g vaj

500 g paradicsom

750 g fekete tőkehal filé, konyhakész

½ citrom leve

só

bors

100 ml 3,5 %-os tej

1 ek zsemlemorzsa

2 ek összevágott petrezselyem

A formához

1 tk vaj

Eszköz

felfűjt forma, Ø 26 cm

húsmaghőmérő tű

rács

Elkészítés

Vágja a hagymát finom szeletekre, és a vaj felében párolja meg. A paradicsomot szeletelje fel.

Csepegtessen citromlét a halra. Fűszerezze meg sóval és borssal.

Kenje ki a felfűjt formát. Helyezze a hagymát a felfűjt formába. A paradicsomot rétegezze rá. Fűszerezze meg sóval és borssal. A halat helyezze a paradicsomra.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Melegítse elő a sütőt.

Olvassza fel a maradék vaját. A vaját és a tejet adja a halfilére. Szórja meg zsemlemorzsaival. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt.

Tolja be a sütőbe, és süssse meg.

Szórja meg petrezselyemmel, és tálalja.

Beállítás

Üzem módok Klímavezérlés + Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170-180°C

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 30-40 perc

Gőzlöketek száma/fajtája: 2 gőzlöket/ idővezérelt, 1. 5 perc után, 2. 15 perc után

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Fekete tőkehal helyett használhat durbincsot is.

Fogasfilé zöldségágyon

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 fogasfilé (150 g/db), konyhakész

1 citrom leve

só

bors

4 kockára vágott salottahagyma

150 g koktélpáparadicsom

1 piros paprika | 1 cm-es kockákra vágva

1 sárga paprika | 1 cm-es kockákra vágva

1 cukkini | 1 cm-es kockákra vágva

1 ek zöldfűszer keverék, darabolt

5 ek olívaolaj

Eszköz

gourmet sütőedény

Elkészítés

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A halfilékre csepegtessen citromlét, és sóval és borssal fűszerezze.

A zöldséget keverje el egy tálban. Fűszerezze meg sóval, borssal és zöldfűszerekkel.

Az előmelegített gourmet sütőedényt vegye ki a sütőből, és kenje ki olívaolajjal. A zöldséget oszlassa el a gourmet sütőedényben.

A gourmet sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Kézi beállítás:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A halfilékét helyezze a zöldségre, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hal | Fogasfilé zöldségágyon

A program időtartama: 15 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Klímavez. + hőlégkever. plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Gőzlöketek száma/fajtája: 1 gőzlöket/ kézi beállítás, közvetlenül az étel betöltése után

Időtartam: 10 perc

Szint: 3 [2] (3)

2. sütési lépés

Üzem módok: Nagy grill

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Hőmérséklet: 240°C

Időtartam: 5 perc

Élvezetes randevú

Szinte egyik étel sem kerül asztalra olyan változatosan, mint a felfújt. A hozzávalók esetén valóban mindenből méríthet és mindent kombinálhat, amit az évszakok és a készletek kínálnak. Ezt a köret-randevút élvezet előkészíteni és a vendégek körében is nagy népszerűségnek örvend. És ha valami megmarad, a maradékok még az újramelegítést követően is ízletesek.

Felfújt / gratin

Csőben sült cikória

Elkészítési idő: 55 perc

4 adaghoz

A cikóriához

8 cikória

50 g vaj

5 tk cukor

só

bors

8 szelet főtt sonka (3-4 mm vastag)

A sajt szószhoz

30 g vaj

40 g búzaliszt, BL-55

750 ml 1,5 %-os tej

250 g reszelt sajt

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
szerecsendió

só

bors

1 csepp citromlé

Eszköz

felfújt forma

rács

Elkészítés

A cikória kemény, keserű részét távolítsa el.

A vajat olvassza meg egy serpenyőben.

A cikóriát süssse aranybarnára. Alacsony hőfokon 25 percig párolja.

Sóval, borssal és cukorral ízesítse.

A cikóriát egyenként tekerje egy szelet sonkába. Helyezze egymás mellé egy felfújt formába.

A sajtmártáshoz a vajat olvassza fel egy főzőedényben. A lisztet keverje bele, és enyhén pirítsa meg. A tejet sűrű kevergetés mellett adja hozzá, forralja fel, és

a sajt felét, a tojássárgáját, a szerecsendiót, a sót, a borsot és a citromlét keverje bele.

Öntse a sajtmártást a cikóriára, a maradék sajttal szórja meg.

A cikóriagratinat a rácson tolja be a sütőbe, és süssse meg aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújt / gratin | Csőben sült cikória

A program időtartama: 40 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 33–46 perc

Szint: 2 [1] (2)

Jansson kísértése

Elkészítési idő: 95 perc
4 adaghoz

A felfújthoz

1 kg burgonya
125 g (svéd) szardella
1 vöröshagyma | vékonyra szeletelve
200 g tejszín
2 ek zsemlemorzsa

A formához

1 tk vaj

Eszköz

durva reszelő
felfújtt forma kb. 29 x 21 cm
alufólia

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyát, és vágja nagyon vékony hasábokra vagy reszelje le durva reszelőn. Kenje ki a felfújtt formát.

A burgonyát, a szardellát és a hagyma karikákat felváltva rétegezze a formába. Egy réteg burgonyával kezdje, és azzal is fejezze be. Öntse rá a tejszínt, és szórjon rá zsemlemorzsát.

Tolja be a sütőbe, és süssse meg.

30 perc után fedje le alufóliával, hogy a felülete ne legyen túl sötét.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Jansson kísértel.
A program időtartama: 67 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170-180°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 65–75 perc
Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A „Jansson kísértése“ svéd eredetű recept.

Felfújt / gratin

Burgonyagratin

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A gratinhoz

1 kg burgonya, nem szétfővő | vékony szeletekre vágva

400 g tejszín

só

bors

szerecsendió

50 g reszelt sajt

A formához

1 ek vaj

Eszköz

porcelán felfújt forma, 3 l-es

rács

Elkészítés

Kenje ki a felfújt formát. Adja bele a burgonya szeleteket.

A tejszínt sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze, és keverje el a burgonya szeletekkel.

Szórja rá a sajtot.

A rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújt / gratin | Sajtos burgonyagratin

A program időtartama: 50 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 50 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Könnyebb lesz a gratin tejszín-tej keverékével.

Sajtos burgonyagratin

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

A gratinhoz

600 g lisztes burgonya

75 g reszelt Gouda sajt

Az öntethez

250 g tejszín

1 tk só

bors

szerecsendió

A beszóráshoz

75 g reszelt Gouda sajt

A formához

1 gerezd fokhagyma

Eszköz

felfújtt forma, Ø 26 cm

rács

Elkészítés

A felfújtt formát dörzsölje ki fokhagymával.

Az öntethez a tejszínt, a sót, a borsot és a szerecsendiót keverje össze.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 3–4 mm vastag szeletekre. A burgonyát a Gouda sajttal és az öntettel keverje össze, és tegye a felfújtt formába.

Szórja meg Gouda sajttal.

A sajtos burgonyagratinat a rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Sajtos burgonyagratin

A program időtartama: kb. 58 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 180-190°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 2 [1] (1)

Felfújt / gratin

Sajtszuflé

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A szufléhoz

40 g vaj

40 g búzaliszt, BL-55

375 ml 3,5 %-os tej

100 g fűszeres reszelt sajt (Gruyère)

3 tojás, M méretű

só

bors

A formához

1 ek vaj

Eszköz

szuflé forma, Ø 20 cm

univerzális tepsí

Elkészítés

Olvassza meg a vaját. Adja hozzá a lisztet. Állandó kevergetés mellett adja hozzá a tejet, és főzze fel addig, amíg egy nagyon sűrű besamel mártás nem keletkezik.

A mártást állandó kevergetés mellett forralja néhány percig. Keverje bele a sajtot.

Kenje ki a szuflé formát. Válassza szét a tojásokat, és a fehérjéket verje fel keményre.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A tojássárgáját adja a kissé lehűlt besameles-sajtos masszához. A tojás habot óvatosan keverje bele. Fűszerezze meg sóval és borssal.

A masszát töltsse a szuflé formába. Tolja az univerzális tepsin a sütőbe, és öntsön kb. 1 l (2 l) vizet az univerzális tepsibe.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Sajtszúflé

A program időtartama: 41 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz [

Hőmérséklet: 160-170°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35–45 perc

Szint: 2 [1] (1)

Felfújt / gratin

Lasagne

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A lasagne-hoz

8 lasagne lap (előfőzés nélkül)

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz

50 g füstölt húsos szalonna | finomra kockázva

2 kockára vágott vöröshagyma

375 g darálthús (fele marhahús, fele sertéshús)

800 g dobozos paradicsom, hámozott

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsalaplé

1 tk összevágott friss kakukkfű

1 tk friss összevágott oregánó

1 tk friss összevágott bazsalikom

só

bors

A csiperkegomba szószhoz

20 g vaj

1 kockára vágott vöröshagyma

100 g friss csiperkegomba | szeletelve

2 ek búzaliszt, BL-51

250 g tejszín

250 ml 3,5 %-os tej

só

bors

szerecsendió

2 ek friss összevágott petrezselyem

A beszóráshoz

200 g reszelt Gouda sajt

Eszköz

felfújt forma kb. 32 x 22 cm

rács

Elkészítés

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz a serpenyőt melegítse fel. A szalonnakockákat süssse meg, adja hozzá a darálthúst, és sütés közben forgassa meg. Adja hozzá a hagymát és dinsztelje meg. Aprítsa fel a paradicsomot. A paradicsomot, a paradicsomlét, a paradicsomsűrítményt és a húsleves alaplét adja hozzá. Fűszerezze meg sóval, borssal és zöldfűszerekkel. Kb. 5 percig főzze kis fokozaton.

A csiperkegomba szószhoz a hagymát párolja vajban. Adja hozzá a csiperkegombát, és süssse rövid ideig. Szórja meg a liszttel, és keverje össze. Öntse le a tejszínnel és a tejjel. Fűszerezze meg sóval, borssal és szerecsendióval. Kb. 5 percig főzze kis fokozaton a szószt. Adja hozzá a petrezselymet.

A lasagne-hoz a hozzávalókat egymás után rétegezze:

- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 4 lasagne tészta
- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 1/2 csiperkegomba szósz
- 4 lasagne tészta
- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 1/2 csiperkegomba szósz

Szórja meg a lasagnét Gouda sajttal, a rácson tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Lasagne

A program időtartama: 60 [60] (58) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 185-195°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 55–65 perc

Szint: 1

Felfújt / gratin

Muszaka

Elkészítési idő: 100 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

1, 25 kg padlizsánt

só

90 ml olívaolaj

A darálthúsos szószhoz

3 ek olaj

750 g darálthús (fele marhahús, fele sertéshús)

1 kockára vágott vöröshagyma

480 g dobozos paradicsom (száraz tömeg) | darabolva

2 ek friss összevágott petrezselyem

125 ml fehérbor

só

bors

3 ek zsemlemorzsa

2 tojás | csak a fehérje

A besamel mártáshoz

40 g vaj

40 g búzaliszt, BL-55

500 ml 3,5 %-os tej

1 tk só

bors

szerecsendió

50 g reszelt Gouda sajt

2 tojás | csak a sárgája

A beszóráshoz

50 g reszelt Gouda sajt

Eszköz

rács

2 sütőtepsi

konyhai papírtörő

felfújt forma kb. 32 x 22 cm

Elkészítés

Szeletelje fel hosszában a padlizsánt kb. 1 cm vastag szeletekre, sózza meg és hagyja kb. 20 percig állni.

A darálthúsos szószhoz a darálthúst süsse meg olajban. Adja hozzá a hagymát és süsse meg. Adja hozzá a paradicsomot, a petrezselymet és a bort. Fűszerezze meg erősen sóval és borssal. 15 percig főzze kis fokozaton. Hagyja kissé kihűlni a szószot. A sűrítéshez a zsemlemorzsat és a tojásfehérjét keverje hozzá.

A sütőt a beállítások szerint melegítse elő. A padlizsánt itassa szárazra a konyhai papírtörővel, és ossza el két sütőtepsire. Mindkét oldalát vékonyan kenje meg olívaolajjal. Tolja be a sütőbe a sütőtepsiket, és süsse meg.

A sütési idő felének letelte után fordítsa meg a padlizsánokat, és süsse tovább, amíg kissé meg nem pirul.

A besamel mártáshoz melegítse a vajat, kaverje hozzá a lisztet, és pirítsa meg. Öntse le a tejjel. A mártást állandó kevergetés mellett forralja öt percig. Fűszerezze meg sóval, borssal és szerecsendióval. Húzza le a főzőlapról a főzőedényt. Keverje hozzá a sajtot és a tojásárgáját.

A felfújt formát bélelje ki a padlizsánok felével, és ossza el rajta a darálthús szószot. Utána helyezze rá a maradék

padlizsánt, és kenke rá a besamel mártást. Szórja meg a muszakát a maradék sajttal.

A rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Padlizsán sütés beállítása

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 20–25 perc

Szint : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Muszaka

A program időtartama: 47 [47] (43) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 40-50 perc

Szint: 2 [1] (1)

Felfújtt / gratin

Csőben sült tészta

Elkészítési idő: 85 perc

4 adaghoz

A tésztához

150 g tészta (penne),
csomagolás szerinti 11 perces főzési
idő

1½ l víz

3 tk só

A felfújthoz

1½ ek vaj

2 kockára vágott vöröshagyma

1 paprika | 1 cm-es kockákra vágva

2 szeletekre vágott kis sárgarépa

150 g Crème fraîche

75 ml 3,5 %-os tej

só

bors

300 g nagy kockára vágott húsos para-
dicsom

100 g főtt sonka, kockára vágva

150 g kockákra vágott fűszeres juhsajt

A beszóráshoz

100 g reszelt Gouda sajt

Eszköz

felfújtt forma kb. 24 x 24 cm

rács

Elkészítés

A tésztát 5 percre főzze sós vízben.

A vajat melegítse egy főzőedényben, és párolja meg benne a hagymakockákat. Adja hozzá a paprikát és a sárgarépát, és párolja további 5 percre.

A Crème fraîche-t keverje el a tejjel, és adja a zöldséghez. Fűszerezze meg erősen sóval és borssal.

A tésztát, a paradicsomot, a sonkát és a juhsajtot adja a felfújtt formába. Keverje hozzá a zöldséges szószot.

Szórja meg Gouda sajttal a csőben sült tésztát.

A csőben sült tésztát a rácson tolja be a sütőbe. Süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Csőben sült tészta

A program időtartama: 40 [38] (40) perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35-45 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

A felfújthoz 350 g előző napi főtt tésztát is használhat.

Shepherd's Pie

Elkészítési idő: 100 perc

8 adaghoz

A felfújthoz

2 vöröshagyma | finomra kockázva

2 felkockázott sárgarépa

2 szár zeller | kis darabokra vágva

1 kg darált hús (bárány)

½ tk összevágott friss kakukkfű

½ tk összevágott friss rozmaring

1 tk sűrített paradicsom

200 ml vörösbor

1 ek búzaliszt, BL-51

250 ml tyúkhúsleves

1 ek Worcestershire-szószt

só

bors

1,5 g lisztes burgonya | felkockázva

25 g vaj

5 ek 3,5 %-os tej

A sütéshez

2½ ek vaj

Eszköz

porcelán felfújtt forma, 2,5 l-es

Elkészítés

Melegítsen vajat egy serpenyőben. A hagymát 2–3 percig párolja benne. Adja hozzá a saárgarépát és a zellert, és további 8–10 percig párolja. Adja hozzá a darálthúst, és sütés közben forgassa meg. Öntse le a zsiradékot, adja hozzá a kakukkfűvet, a rozmaringot, a paradicsomsűrítményt és a vörösborot.

A szószt közepes hőmérsékleten redukálja be negyedére. Szórja meg liszttel és további 2-3 percig főzze.

Adja hozzá a tyúkhúsleveset, és 45–50 percig főzze. Sóval és borssal ízesítse. Közben a burgonyát a vajjal és a tejjel dolgozza el burgonyapürévé.

Tegye a darált húst a felfújtt formába, ossza el rajta a burgonyapürét. Tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Shepherd's Pie

A program időtartama: 50 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 50 perc

Szint: 2 [1] (1)

Tanács

Bárány helyett használhat marha darált-húst is.

Minden jó, ha jó a vége

Egy jól sikerült desszertet arról lehet megismerni, hogy mindig talál helyet a gyomorban. Mivel egy finom étkezés után alig tud valaki egy ugyanolyan finom befejezésnek ellenállni. Fagylalttal, felfújtakkal, gyümölcskompozíciókkal vagy más édes csábítással engedi el a szakács vagy szakácsnő a vendéget elégedetten az asztaltól - és ezt sokszor viszonylag kis fáradsággal, amelyhez kevés idő szükséges. A végeredménnyel mégis mindenkit levezünk a lábáról.

Bécsi almás rétes

Elkészítési idő: 70 perc
2 rúd réteshez

Hozzávalók

100 g zsemlemorzsa
4 réteslap (kész csomagolás)
100 g folyékony vaj
1,5 kg alma vékonyra szeletelve
150 g cukor
50 g mazsola
fahéj

A pirításhoz

50 g vaj

Eszköz

2 konyhai papírtörő
sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

Egy serpenyőben melegítse meg a vajat, és pirítsa meg kissé a zsemlemorzsat.

Fektessen a két réteslapot egymást elfedve egyenként egy konyharuhára.

A réteslapokat a vaj felével kenje be, és szórja meg zsemlemorzásával.

Az almát keverje el cukorral, mazsolával és fahéjjal. Az almás keveréket helyezze a zsemlemorzására.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Tekerje fel a rétest, és kenje be a vajjal. Helyezze sütőtepsire vagy univerzális tepsire, tolja be a sütőbe és süsse meg aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Desszert | Bécsi almás rétes
A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 170°C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 40-50 perc
Szint: 2 [1] (2)

Desszert

Habcsók

Elkészítési idő: 130 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

5 tojás, M-es méretű | csak a fehérje

275 g cukor

1 tk vanília aroma

1 tk fehér ecet

600 g tejszín

1 ek porcukor

500 g feketeáfonya

500 g eper

500 g málna

Eszköz

1 vagy 2 sütőtepsi vagy 1 univerzális tepsí

sütőpapír

Elkészítés

Verje fel keményre a tojásfehérjét, és a cukrot állandó keverés mellett szórja bele. Óvatosan keverje bele a vanília- aromát és az ecetet.

Egy nagy habcsókhoz bélelje ki a sütőtepsit, és több kis habcsókhoz két sütőtepsit béleljen ki.

90 cm-es sütő:

Bélelje ki az univerzális tepsit sütőpapírral.

A tojásfehérje masszát adja a sütőtepsire vagy az univerzális tepsire, és formázzon egy kb. 3–4 cm magasságú kört vagy több kis kb. 8 cm átmérőjű kört.

Automatikus program:

Tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Kézi beállítás:

Tolja be a sütőbe, és az 1. és 2. sütési lépés szerint süsse meg.

Hagyja jól kihűlni.

Verje fel keményre a tejszínt a porcukorral, egyenletesen ossza el a habcsókon. Gyümölcszel tálalja.

Automatikus program beállítása

Desszert | Habcsók | Egy nagy / Több kicsi

A program időtartama Egy nagy: 100 perc

A program időtartama Több kicsi: 65 perc

Kézi beállítás

Egy nagy

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 110°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 80 perc

Szint: 1

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 30°C

Időtartam: 20 perc

Több kicsi

1. sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 110°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 45 perc

Szint : 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 30°C

Időtartam: 20 perc

Desszert

Citromos tojáshabos sütemény

Elkészítési idő: 80 perc
10 darabhoz

A tésztához

275 g búzaliszt, BL-51
150 g vaj
25 g cukor
2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
2-3 ek hideg víz

A töltelékhez

4 kezeletlen citrom leve és héja | héja reszelve
75 g kukorica keményítő
500 ml víz
5 tojás, M méretű
175 g cukor

Az öntethez

275 g cukor

Eszköz

tarteforma, Ø 25 cm
rács

Elkészítés

Gyúrja össze a lisztet, a vajat, a cukrot, a vizet és a tojássárgáját egy sima tésztává és 30 percig pihentesse hűtőszekrényben.

A töltelékhez a citromhéjat, a citromlevet és a kukoricakeményítőt alaposan keverje el. Forraljon vizet egy főzőedényben, keverj bele a citrom-kukoricakeményítő-keveréket, és addig főzze állandó kevergetés mellett, amíg nyúlós szósz nem keletkezik.

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét tegye félre az öntethez. A cukrot és a tojássárgáját keverje hozzá, főzze fel, vegye le a főzőzónáról, és hűtse ki.

A tésztát nyújtsa ki, tegye a tarteformába, töltsse bele a citromos krémet és jól simítsa el.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az öntethez tojásfehérjét sóval és cukorral verje fel keményre. Végül oszlasza el egyenletesen a citromkrémen.

Automatikus program:

Tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Kézi beállítás:

Helyezze a sütőbe, és az 1. és 2. sütési lépés szerint süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Desszert | Citr. tojáshabos sütemény
A program időtartama: 60 perc

Kézi beállítás

1. sütési lépés

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 185 [185] (180) °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 40 perc
Szint: 1

2. sütési lépés

Hőmérséklet: 170°C
Időtartam: 20 perc

Csokoládés tortácska

Elkészítési idő: 70 perc

8 adaghoz

A tésztához

70 g étcsokoládé

70 g vaj

70 g cukor

4 tojás, M méretű

70 g őrölt mandula

20 g zsemlemorzsa

500 ml vaníliaszósz

200 g tejszín

A beszóráshoz

40 g porcukor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

8 formácska, Ø 6 cm

univerzális tepsi

finomszűrő

Elkészítés

Olvassza fel egy főzőedényben a csokoládét alacsony hőfokon és kissé hűtse ki.

A vaját, a cukrot és a tojássárgáját keverje krémesre. Keverje hozzá a csokoládét, a mandulát és a zsemlemorzsat.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje keményre a tojásfehérjét és keverje a csokoládés masszához.

Kenje ki a formácskákat. Öntse bele a masszát.

A formákat helyezze az univerzális tepsire, és tolja be a sütőbe. Süsse meg a csokoládés tortácskát.

Verje fel keményre a tejszínhabot, majd keverje a vaníliás szószhoz. Egyenletesen ossza el a desszerttányérokra.

A csokoládés tortácskákat egy késsel válassza le a forma széléről. Minden desszerttányérra helyezzen egy tortácskát. Szórja meg porcukorral és langyosan tálalja.

Beállítás

Üzemmódok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 150-160°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35–45 perc

Szint: 1



Miele Kft.

H – 1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
Tel: (06-1) 880-6480
Fax: (06-1) 880-6402
E-mail: info@miele.hu
Internet: www.miele.hu

Gyártó:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Németország

