

Miele

Hússütés és süte- mények készítése

Szakácskönyv

Tartalom

A könyvről	6
Üzem módok	8
Kombi párolás	8
Gőzpárolás	8
Sous-vide	8
Hőlégkeverés plusz	8
Speciális sütemény	9
Speciális felhasználások	10
Mix & Match	10
Menü párolása	10
Kelesztés	10
Felolvasztás	10
Befőzés	10
Sabbat Program	11
Kezelési kényelem/amit érdemes tudni	12
Befejez. időpont	12
Indítási időpont	12
Előmelegítés	12
Saját programok	13
Mennyiségek és méretek	14
Miele tartozékok	15
A Miele ápolószerei	17
Sütemény	18
Almatorta, finom	18
Almatorta, fedett	19
Almás rétes	21
Bögrés sütemény	23
Piskótalap (vastagabb)	24
Piskótalap töltelékek	25
Piskótalap (vékony)	27
Piskótalap töltelékek	28
Vajas sütemény	30
Márványkalács	31
Gyümölcsös tortácska (leveles tészta)	32
Gyümölcsös tortácska (omlós tészta)	33
Homoktorta	34
Csokoládé tekercs	35
Karácsonyi kalács	36

Morzásás gyümölcs torta	38
Aprósütemények	39
Mézes puszelli	39
Fekete áfonyás muffin	40
Sajtos sütemény	41
Mandulás csók	42
Kinyomós süti	43
Vaníliás kifli	44
Diós muffin	45
Képviselőfánk	46
Képviselőfánk töltelékek	47
Zsemle	48
Édes zsemle (kelt tészta)	48
Édes zsemle (túrós-olajos tészta)	49
Vajas briós	50
Croissant	51
Sokmagvas zsemle	53
Rozscipó	55
Zsemle búzából	56
Kenyér	57
Bagett	57
Svájci parasztkenyér	58
Tönköly kenyér	60
Török kenyér	61
Fonott kelt kalács	62
Svájci fonott kalács	63
Diós kenyér	64
Rozsos kenyér	65
Magos kenyér	66
Tigris kenyér	67
Fehér kenyér (forma)	68
Fehér kenyér (forma nélkül)	69
Félbarna kenyér, sötét	70
Cukros kalács	72
Pizza & Co.	73
Kenyérlángos	73
Lazactorta	74
Pizza (Kelt tészta)	76
Pizza (túrós-olajos tészta)	78
Quiche Lorraine	80

Tartalom

Füstölt lazacos quiche.....	81
Pikáns quiche (leveles tészta).....	82
Pikáns quiche (omlós tészta).....	83
Hús	85
Kacsa (töltött)	85
Kacsa (töltetlen).....	87
Kacsamell sanghaji módra	89
Liba (töltetlen)	90
Csirke	91
Csirke piláf.....	92
Csirkemell.....	94
Csirkecombok	95
Paprikás csirke	97
Pulyka (töltött).....	98
Pulykamell zöld-fehér spárgaraguval	100
Pulykacomb.....	102
Strucc (Gourmet sütés)	103
Tikka masala csirke rizzsel	104
Borjúfilé (sütés).....	106
Borjúfilé (Gourmet sütés).....	107
Borjú csülök.....	108
Borjúgerinc (Sütés).....	110
Borjúgerinc (Gourmet sütés)	111
Borjú dinstelt hús.....	112
Báránycsülök.....	113
Báránycomb (Gourmet sütés)	114
Báránygerinc (Gourmet sütés).....	116
Káposzta roládok	117
Marhafilé.....	119
Marhafilé (Sütés).....	120
Marhafilé (Gourmet sütés)	121
Marha hasé.....	122
Marharolád	123
Dinstelt marhahús.....	125
Serpenyős marha	126
Marhahátszín (sült)	128
Marhahátszín (Gourmet sütés)	129
Bécsi marhafartó	130
Yorkshire puding.....	131
Stefánia	132
Csemege karaj (sült).....	133
Ropogós sülték	134

Sült sertéscomb	135
Sertésfilé (Sült)	136
Szarvascomb (Gourmet sütés)	137
Szarvasgerinc (Gourmet sütés)	139
Nyúl	140
Őzcomb (Gourmet sütés)	141
Őzgerinc szilvás-portói boros szósszal (Gourmet sütés)	143
Vaddisznócomb (Gourmet sütés)	144
Hal	146
Lazacfilé (alacsony hőmérsékletű sütés)	146
Lazac leveles tésztában	147
Kagyló szószban	148
Felfújt / gratin	149
Csőben sült cikória	149
Snidlinges sajtzuflé	151
Sajtos burgonyagratin	152
Lasagne	153
Csőben sült tészta	155
Csőben sült sonkás felfújt	156
Köreték és zöldségek	157
Hasábburgonya	157
Sült sajtgombóc	158
Tökös rizottó	160
Levesek & egytálételek	161
Gulyásleves	161
Tökleves ausztrál módra	162
Rizses hús	163
Desszert	164
Christmas Pudding	164
Császármorzsa	166
Karamellkrém	167
Karamellás-datolyás desszert	168
Főznivaló körte	169
Lime-os sajtorta	170
Túrógombóc	171
Melaszos piskóta puding	172
Sütés a Miele kombi gőzpárolóban	173
Sütés a Miele kombi gőzpárolóban	180

A könyvről

Mielőtt elkezd, összegyűjtöttünk néhány útmutatást a szakácskönyv használatához.

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

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

Útmutatások az automatikus programokhoz

- Az automatikus programok nem minden modellnél állnak rendelkezésre. Akkor is minden receptet el tud készíteni, ha kombi gőzpárolója nem rendelkezik a megfelelő automatikus programmal. Ekkor használja a kézi beállításokat.
- Minden recept alatt, amelyhez automatikus program használható, a beállítási adatoknál megtalálható az elérési útvonal az automatikus program kiválasztásához.
- Az automatikus programoknál gyárilag mindig az átlagos 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.

A beállításokról

Hőmérséklet és idő: hőmérséklet- és időtartományok vannak megadva. Alapvetően az alacsonyabb beállításokhoz igazodjon, fenntartva annak a lehetőségét, hogy az étel kinézete vagy a puhasága alapján növelje az időtartamot.

Szintek: a tepsik és sütőrácsok behelyezéséhez a szinteket letről felfelé számoljuk.

Saját programok: a legjobb kezelési kényelem érdekében a kézi receptbeállításokat saját programként is elmentheti. A kombi gőzpároló a hőmérsékletet és az üzemmódot úgy állítja be, hogy önnek a párolási folyamat során ne kelljen közbeavatkoznia. Legfeljebb hús programot menthet el mindegyik esetén akár kilenc ételkészítési lépéssel.

Kombi párolás

Húsok és sütemények sütése páratartalommal kombinálva. Ezt az üzemmódot kenyér és élesztővel készült sütemény sütéshez, hal- és húskételek készítéséhez, valamint számos további alkalommal használhatja.

A Miele hőmérséklet érzékelő pontosan megméri és szabályozza a sütőtér páratartalmát – a tökéletes főzési hőmérséklet érdekében. A kenyér így ropogós, fényes kérget kap. A hús és a hal tökéletesen megpárolódik, és olyan omlóssá, hogy szinte olvad a szájban. A fűszernövények, gyümölcsök és zöldségek szárítása gyorsan és kíméletesen történik.

Válasszon a következő kombinációs lehetőségek közül:

Kombi párolás hőlégk. plusszal

Kombi párolás alsó-/felső hő

Kombi párolás grillel

Gőzpárolás

Élelmiszerek kímélő párolása. Egyszerre több szinten történő sütés anélkül, hogy az ízek keverednének. A DualSteam technológiának és a nagyteljesítményű gőzfejlesztőnek köszönhetően a tápanyagok, az ízek és a szerkezet optimálisan megmaradnak. A halak és a sovány húsok lédúsak maradnak, a zöldségek megtartják színüket és a rizs rendkívül laza és szemcsés lesz.

Sous-vide

Az élelmiszerek alacsony hőmérsékleten, tartós ideig történő párolása vákuumcsomagolásban. A vákuumozás során a párolási folyamat közben nem párolog el a nedvesség és valamennyi aromaanyag megmarad.

A szuvid pároláshoz tartozó recepteket és további izgalmas témákat talál a www.mielefozoiskola.hu oldalon.

Hőlégkeverés plusz

Sütéshez. A(z) Alsó-felső hő üzemmódoz képest több szinten egyidejűleg – és 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 húsok sütéséhez, mert a sütemény és a pecsenyelé túl sötét lesz.

Alsó hő

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

Felső hő

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

Nagy grill

Nagyobb mennyiségű lapos grillételek grillezésére és nagyobb formákban történő átsütéshez. A szükséges hőszállítás megteremtéséhez a teljes felső sütés/grillfűtőtest vörösen izzik.

Kicsi grill

Kiseb b mennyiségű lapos grillételek (pl. steakek) grillezésére és átsütéséhez kis formákban. Csak a fűtőtest belső területe kapcsol be és vörösen izzik, hogy a szükséges infravörös sugárzást létrehozza.

Légkeveréses grill

Nagyobb átmérőjű grillételek, mint pl. csirke grillezéséhez. A grill üzemmódnál alacsonyabb hőmérsékleten tud grillezni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Speciális sütemény

Kevert tésztából készült süteményekhez. A sütőtérből a nedvesség nem jut ki, így a sütemény különösen ízletes és könnyű lesz.

Speciális felhasználások

Kialakításától függően kombi gőzpárolója sokféle speciális felhasználással rendelkezik. Bemutatjuk önnek a választékot.

Mix & Match

Tányér ételek egyszerű elkészítéséhez a Mix & Match speciális felhasználás áll rendelkezésre. Ezzel az alkalmazással a már elkészített ételeket megmelegítheti vagy friss élelmiszerből egy készre adagolt ételt állíthat össze és készíthet el.

Elkészítéskor választhat, hogy ropogós, barnított vagy kímélően elkészített, szaftos felületű ételt szeretne-e – barnítás nélkül.

A Miele@mobile App segítségével megtudhatja, hogy milyen ételeket kombinálhat a Mix & Match használatával.

Menü párolása

Nem tud mindent egyszerre elkészíteni? Az automatikus Menü párolása segítségével sikerül!

Akár három összetevőt is ki tud választani a kombi gőzpárolója kijelzőjén, és csak a kijelzőn megjelenő utasításokat kell követnie.

A kombi gőzpároló meghatározza, hogy milyen időpontban mely összetevőket kell a sütőtérbe helyezni, és ezeket hangjelzéssel jelzi. Minden összetevő párolása 100 °C-on történik, és egyszerre lesz tálalásra kész.

Kelesztés

Ezt a programot kifejezetten az élesztővel készült tészták sikere érdekében fejlesztették ki. Kiválaszthatja a kelesztési időt, hogy a tésztát pontosan addig kelessze, amíg az duplájára nem dagad.

Blansírozás

Szeretne gyümölcsöt vagy zöldséget lefagyasztani? A blansírozással gondoskodhat a tárolás alatti optimális minőségről a fagyasztószekrényben vagy -ládában. 1 percg blansírozzon 100 °C-on. A rövid felforrósításkor a gyümölcsben és zöldségben található enzimek csökkennek, amelyek a fagyasztás alatt az aromákat és a vitaminokat redukálják.

Felolvasztás

A Felolvasztás a kombi gőzpárolóban sokkal gyorsabb, mint szobahőmérsékleten: 50–60 °C-on minden szokásos fagyasztott árut, például zöldséget, gyümölcsöt, halat, húst, szárnyast és készételt kímélően felolvaszthat. Lefagyasztott tejtermékek vagy sütemények is gyorsan ismét fogyasztásra készek lesznek.

Befőzés

Befőzés a forró folyadékok fáradságos átöntése nélkül: a Miele kombi gőzpárolója ezt a kényelmet nyújtja. Befőzhet gyümölcsöt, zöldséget, húst és kolbászfélét. És a poharak csírátlanítását is elvégzi a kombi gőzpároló. Ehhez vegye figyelembe a Használati útmutatóban leírtakat is.

Sabbat Program

A Sabbath Program program a vallási szokások támogatását szolgálja. Miután kiválasztotta a Sabbath Program programot, adja meg az üzemmódot és a hőmérsékletet. A program csak az ajtó nyitásával és zárásával indítható el.

Kezelési kényelem/amit érdemes tudni

Lekapcsoló automatika

A kombi gőzpárolója intelligens elektronikával rendelkezik a legnagyobb kezelési kényelem érdekében. Az ételkészítési idő lejártával a kombi gőzpároló 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 lejárta 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.

Befejez. időpont

Ön határozza meg, hogy az ételkészítési folyamat mikor fejeződjön be. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.

Indítási időpont

Ön határozza meg, hogy mikor induljon el az ételkészítési folyamat. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges. A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe teheti be, hogy a hőt már a felfűtési fázisban is kihasználja. Általában ehhez talál adatokat a receptben.

Booster

Ahhoz, hogy a sütőtér lehetőleg gyorsan a kívánt hőmérsékletű legyen, a kombi gőzpároló a Booster funkciót kínálja. Ha a hőmérsékletet 100 °C fölé állítja, és a Booster funkció be van kapcsolva, a felső hő/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre bekapcsol. Így a felfűtés nagyon felgyorsul. Az előmelegítés, valamint a Hő-légkeverés plusz és a Alsó-felső hő üzemmód esetén a Booster előre be van állítva, de igény esetén törölhető.

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.

Saját programok

Legfeljebb húsz saját programot hozhat létre, menthet el és nevezhet el egyénileg. Kombináljon akár kilenc ételkészítési lépést, hogy kedvenc receptje tökéletesen sikerüljön vagy könnyítse meg a mindennapokat azzal, hogy a gyakran használt beállításokat elmenti. Minden ételkészítési lépésnél válasszon ki hozzá beállításokat, mint pl. üzemmódot, hőmérsékletet, páratartalmat, ételkészítési időt vagy maghőmérsékletet.

Húsmaghőmérő tű

A húsmaghőmérő tűvel (készülékfüggő) az ételkészítési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti – az egyes automatikus programoknál és speciális felhasználásoknál célzottan felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára. Ha a készüléke nem rendelkezik húsmaghőmérő tűvel, kövesse a megadott ételkészítési időt.

A húsmaghőmérő tű fém hegyét szúrja az ételbe, és mérje meg az étel belsejének maghőmérsékletét az ételkészítési 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).

Az ételekre és a megfelelő maghőmérsékletre vonatkozó adatokat a receptkönyv végén, a sütési táblázatokban találja.

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

Kellékek

Tartozékaink széles választékával segítünk önnek, hogy a legjobb főzési eredményeket érje el. Minden tartozék méretét és funkcióját kimondottan a Miele kombi gőzpárolóval hangoltuk össze, és a Miele Standard szerint intenzíven teszteltük. Minden termék kapható a Miele webshopban, 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 sütő- és univerzális tepsit is PerfectClean technológiával készült. Ez nem csak a tisztítást teszi gyerekjátékká, hanem a sütőpapír használata is feleslegessé válik. 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, 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 tepsit

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

Gourmet sütőtepsi

A perforált Gourmet sütőtepsi különösen alkalmas a friss élesztős, illetve túrós-olajos tésztából készült pékáru, kenyér és zsemle készítéshez. A finom perforáció segíti az alsó rész barnulását. Ezenkívül 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 univerzális 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 bázis nélküli formája ezenkívül megakadályozza a zsírfroccsenéseket és a sütőtér túlzott szennyeződését.

Miele tartozékok

Zárt aljú párolóedények

Szószban, mártásban és vízben készült ételek, pl. rizs, levesek vagy egytálételek gőzpároló funkcióval történő elkészítéséhez különösen alkalmasak a zárt aljú párolóedények.

Különböző mélységű és nagyságú edények közül választhat: a lapos párolóedények kisebb mennyiségek vagy ételek elkészítésére alkalmasak, amelyeket nem kell teljesen lefedni folyadékkal. A mélyebb párolóedények nagyobb mennyiségek elkészítésére alkalmasak vagy olyan ételekhez, amelyeket teljesen be kell fedni folyadékkal, pl. egytálételek, dinsztelt hús vagy levesek.

Perforált párolóedények

Az ételek közvetlen gőzpárolásához vagy blansírozásához ideálisak a perforált párolóedények. A perforáción a gőz minden oldalról eléri az ételt. Ezért az ételt lehetőleg laposan és ne egymást fedve helyezze el a párolóedénybe.

Miele Gourmet sütőedény

A Miele Gourmet sütőedényt használhatja főzőlapon és kombi gőzpárolóban is. A főzőlapon való elősütés után a sütőedényt könnyedén betolhatja a sütőtér oldalsó rácsaira. A FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel az étel meglocsolása vagy megkeverése különösen kényelmes, mert a Miele Gourmet sütőedényt nem kell a sütőtérből kiemelni, csak ki kell húzni.

A Miele Gourmet sütőedények tapadásmentesek, és alkalmasak párolással készült húsok, zöldségek, levesek, szószok, felfújtak és édes ételek elkészítésére is. Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló 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.

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

Miele DGClean

A sütés utáni erős szennyeződések esetén a Miele DGClean tisztítószer speciálisan kialakított formulájával megkönnyíti a tisztítást. Ez a tisztítószer ideálisan illeszkedik a sütőtér PerfectClean kialakításához.

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.

Mikroszálás kendő készlet

Ujjlenyomatokat és kisebb szennyeződésekkel ezzel a készlettel fáradság nélkül eltávolítja - a készlet egy univerzális, a üveg és egy fényesítő kendőből áll. A finom szövésű mikroszálakból álló rendkívül strapabíró kendők különösen nagy tisztítási teljesítménnyel rendelkeznek.

Sütemény

Almatorta, finom

Elkészítési idő: 90 perc
12 darabhoz

A feltéhez

500 g savanykás alma

A tésztához

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

A formához

1 tk vaj

A díszítéshez

1 ek porcukor

Kellékek

csatos tortaforma, Ø 26 cm
sütőrács

Elkészítés

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

Tolja be a sütőrácsot.

Kenje ki a csatos tortaformát.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot kb. két perc alatt keverje krémesre. Mindegyik tojást egyesével fél percig keverje bele.

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 a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranysárgára a süteményt.

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

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Almatorta finom

A program időtartama: 50 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 140–160 °C

Időtartam: 50 perc

Szint: 2

Tanács

Porcukor helyett a süteményt megkenheti enyhén felmelegített, 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 bekenéshez

100 g porcukor
2 ek meleg víz

Kellékek

sütőrács
csatos tortaforma, Ø 26 cm
folpack
sütőrács

Elkészítés

A tésztához a vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojást keverje krémesre. A lisztet, a sütőport és a sót keverje össze, majd gyúrja össze. A tésztát hűtse 60 percig.

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

Tolja be a sütőrácson.

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. A harmadik részt helyezze két réteg folpack közé, és nyújtsa ki 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 a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint a süteményt.

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

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

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Almatorta fedett
A program időtartama: 52 perc

Sütemény

Kézi beállítás

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 2 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 165–185 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 50 perc

Almás rétes

Elkészítési idő: 150 perc
12 darab

A tésztához

30 g vaj
250 g búzaliszt, BL-51
1 csipet só
1 M-es méretű tojás
90 ml víz

A gyúráshoz

1 ek búzaliszt, BL-51

A töltelékhez

100 g mazsola
3 ek Calvados
60 g vaj
80 g zsemlemorzsa
900 g hámozott, kockára vágott alma
1 tk őrölt fahéj
60 g cukor
1 ek porcukor

A bekenéshez

20 g vaj

Kellékek

sütőpapír
nyújtófa
konyharuha
univerzális tepsí

Elkészítés

A tésztához olvassa fel a vajat alacsony hőmérsékleten, majd hagyja kihűlni. Tegyen félre egy kis vajat a bekenéshez. A maradék vajat gyúrja össze a búzaliszttal, a sóval, a tojással és a vízzel, amíg fényes tésztát nem kap. Formálja a tésztát golyó alakúra, kenje meg a megmaradt vajjal, csomagolja sütőpa-

pírba, majd tegye be a sütőtérbe egy tálba, és a beállítások alapján pihentesse.

A töltelékhez keverje össze a mazsolát a Calvados-szal, majd tegye félre.

Melegítsen vajat egy serpenyőben, adja hozzá a zsemlemorzsát, pirítsa meg, majd hagyja kihűlni.

Az almát keverje el fahéjjal és cukorral.

A tésztát ismét gyúrja össze, majd egy belisztezett nagy konyharuhán egy nyújtófa segítségével nyújtsa téglalap alakúvá. A tésztát nyújtsa tovább, amíg az konyharuha nagyságú nem lesz (kb. 60 x 40 cm). Nyúljon a tészta alá, majd a kézhát segítségével a közepétől indulva nyújtsa tovább a tésztát.

A zsemlemorzsát úgy oszlassa szét a tésztán, hogy a tészta minden szélén maradjon egy zsemlemorzsa nélküli szélesebb rész. Ossa el az almát és a mazsolát a zsemlemorzsán. Vágja le a vastagabb tésztaszéleket. A hosszú oldal mentén vágja be a tésztát, majd a rövidebb oldal mentén csavarja fel.

A bekenéshez olvassa meg a vajat. Az almás rétest a bevágott oldalán kenje be vajjal úgy, hogy az egyben maradjon.

Tegye a rétest az univerzális tepsibe és vékonyan ecsetelje be vajjal. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Sütemény

Kenje be a rétest a megmaradt vajjal, szórja meg porcukorral és langyosan tálalja.

Tészta pihentetése

Beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 20 %
Pihentetési idő: 30 perc

Automatikus program

Sütemények | Almás rétes
A program időtartama: 42–67 perc

Kézi beállítás

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 90 %
Időtartam: 7 perc
Szint: 1

2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 190 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 35–60 perc

Bögrés sütemény

Elkészítési idő: 80 perc
12 darabhoz

A süteményhez

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

A formához

1 tk vaj

Kellékek

csatos tortaforma, Ø 26 cm
sütőrács

Elkészítés

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

A tojásfehérjét verje kemény habbá. A tojásfehérje felét keverje 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.

A tortaformát tolja be a sütőtérbe, és süssse aranybarnára a süteményt.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Bögrés sütemény
A program időtartama: 55–70 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 140–180 °C
Nedvesség: 80 %
Időtartam: 55–70 perc
Szint: 1

Tanács

Az íz fokozására a cukor egyötödét mézzel pótolhatja. A tésztát ízlés szerint aszalt gyümölccsel, diódarabokkal vagy vaníliaaromával ízesítheti.

Sütemény

Piskótalap (vastagabb)

Elkészítési idő: 75 perc
16 darabhoz

A tésztához

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

A csokis piskótalaphoz

2–3 ek kakaópor

A formához

1 tk vaj

Kellékek

sütőrács
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 sütőrácsot, melegítse elő a sütőteret, majd indítsa el az automatikus programot vagy a kézi beállításokat.

A csokis piskótalaphoz: keverje a kakaót a lisztes keverékbe.

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 tortaformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe. A piskótalapot süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranyárgára.

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

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Piskótalap (vastagabb)
A program időtartama: 32 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 140–170 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 32 perc
Szint: 2

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 díszítéshez

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 gyümölcsös változathoz

1 ek kezeletlen citrom reszelt héja
300 g lecsepegtetett mandarinszelet

A bekenéshez

3 ek tejszín

A díszítéshez

1 ek kakaó

Kellékek

tortatálca
finomszűrő

A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

A túrós-tejszínes töltelékhez a túrót 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.

Adjon egy kevés túrómasszát a zselatinhoz, és keverje össze.

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

A gyümölcsös változathoz keverje a mandarinszeleteket a masszába.

Az első piskótalapot helyezze egy torta-tálcára, kenje rá a túrómasszát, tegye rá a második piskótalapot, kenje rá a túrómasszát, és helyezze rá a harmadik piskótalapot.

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

A cappuccino töltelék elkészítése

Olvassza 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 a csokoládét és a kakaót.

Sütemény

Az első piskótalapot helyezze egy torta-tálcára, locsolja meg egy kevés kávélikőrrel és espressóval, 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 gyümölcsös változathoz használhat barackdarabokat is a mandarinszeletek helyett.

Piskótalap (vékony)

Elkészítési idő: 55 perc
16 darabhoz

A tésztához

190 g cukor
8 g vaníliás cukor
1 csipet só
125 g búzaliszt, BL-51
70 g étkezési keményítő
1 tk sütőpor
4 M-es méretű tojás
4 ek forró víz

A formához

1 tk vaj

Kellékek

finomszűrő
sütőpapír
univerzális tepszi
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.

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Az univerzális tepsit kenje ki, és bélelje ki sütőpapírral. Oszlassa el rajta a tésztát, és simítsa el.

Tolja be a piskótalapot a sütőtérbe, és süssse meg.

Ha a piskótalapot piskótatekercshez használja, a tésztalapot a sütés után azonnal helyezze egy nedves konyharuhára, húzza le a sütőpapírt, és tekerje fel. Hagyja kihűlni.

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Piskótalap (vékony)
A program időtartama: 16 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 160 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 16 perc
Szint: 2

Sütemény

Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Tojáslikőrös-tejszínes töltelék

3 lap fehér zselatin
150 ml tojáslikőr
500 g tejszín

A vörösfőnyá-tejszín töltelékhez

500 g tejszín
16 g vaníliás cukor
200 g üveges vörösfőnyá

Mangós-tejszínes töltelék

2 érett mangó (300 g/db)
½ kezeletlen narancs reszelt héja
120 g cukor
2 narancs leve (120 ml/db)
1 lime leve
7 fehér zselatinlap
500 g tejszín

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Kellékek

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 tojáslikörhöz, 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 vörösfőnyás-tejszínes töltelék elkészítése

A habtejszínt és a vaníliás cukrot verje kemény habbá.

A vörösfőnyát simítsa a piskótára. Oszlassa el rajta a tejszínt. 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 levével pürésítse.

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

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 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.

Sütemény

Vajas sütemény

Elkészítési idő: 95 perc
20 darabhoz

A tésztához

42 g friss élesztő
200 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-51
50 g cukor
½ tk só
50 g vaj
1 M-es méretű tojás

A feltéhez

100 g lágy vaj
16 g vaníliás cukor
120 g cukor
100 g mandulaforgács

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

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

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelessze.

Gyúrja át könnyedén a tésztát, és nyújtsa ki egy univerzális tepsin. A beállításoknak megfelelően ismét kelessze meg.

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.

A süteményt tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranyárgára.

Beállítás

Kelesztés

1. és 2. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Sütemények | Vajas sütemény
A program időtartama: 25 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 160 °C
Nedvesség: 90 %
Időtartam: 15 perc
Szint: 2

2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 120–165 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 10 perc

Márványkalács

Elkészítési idő: 85 perc
18 darabhoz

A tésztához

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

A formához

1 ek vaj

Kellékek

koszorú forma, Ø 26 cm
sütőrács

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 sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint a süteményt.

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

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Márványkalács
A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 145–180 °C
Időtartam: 55 perc
Szint: 1

Sütemény

Gyümölcsös tortácska (leveles tészta)

Elkészítési idő: 45–55 perc

8 adaghoz

A tésztához

230 g leveles tészta

A feltéthez

30 g őrölt mogyoró

500 g kis darabokra vágott gyümölcs

(pl. sárgabarack, szilva, körte, alma, cseresznye)

Az öntethez

2 M-es méretű tojás

200 g tejszín

50 g cukor

1 tk vaníliás cukor

Kellékek

kerek tortaforma Ø 27 cm

sütőrács

Elkészítés

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

A gyümölcs darabokat oszlassa el a tésztán.

Tolja be a sütőrácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

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

A gyümölcsös tortácskát tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Gyümölcsös tortácska |

Leveles tészta

A program időtartama: 45–50 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190–205 °C

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó hő

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 35–40 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 mogoró

500 g kis darabokra vágott gyümölcs

(pl. sárgabarack, szilva, körte, alma, cseresznye)

Az öntethez

2 M-es méretű tojás

200 g tejszín

50 g cukor

1 tk vaníliás cukor

Kellékek

kerek tortaforma, Ø 27 cm

sütőrács

Elkészítés

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

A tortaformát bélelje ki a tésztával, és szórja meg a mogoróval.

Ossza el a gyümölcsöt egyenletesen a tésztán.

Tolja be a sütőrácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

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

A gyümölcsös tortácskát tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2. és 3. ételkészítési lépése szerint.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Gyümölcsös tortácska | Omlós tészta

A program időtartama: 36–42 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190–210 °C

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó hő

Hőmérséklet: 190–200 °C

Időtartam: 26–32 perc

Sütemény

Homoktorta

Elkészítési idő: 95 perc
18 darabhoz

A tésztához

250 g lágy vaj
250 g cukor
8 g vaníliás cukor
4 M-es méretű tojás
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

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
sütőrács

Elkészítés

Vajazza ki a formát, majd szórja meg zsemlemorzzával.

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 sütőtérben hosszában helyezze a sütőrácsra. A süteményt süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

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

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Homoktorta
A program időtartama: 60 perc

Kézi beállítás

Sütés
Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 160–180 °C
Időtartam: 60 perc
Szint: 1

Csokoládé tekercs

Elkészítési idő: 30 perc

1 sütemény

A csokoládés piskótához

2 ek cukor

6 M-es méretű tojás

175 g cukor

1 tk vaníliaaroma

50 g átszitált kakaópor

2 ek cukor

A töltelékhez

1 üveg meggybefőtt (390 g/db)

150 g tejszín

150 g tejföl

2 ek porcukor

Kellékek

Téglalap alapú sütőforma,

33 cm x 23 cm

sütőpapír

univerzális tepsí

konyharuha

Elkészítés

A sütőformát bélelje ki sütőpapírral és szórja meg cukorral.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Válassza szét a tojásokat, és a fehérjét későbbre tartsa meg. A tojássárgáját és a cukrot keverje krémesre. Keverje bele a kakaóport.

Verje fel keményre a tojásfehérjét, és óvatosan keverje a csokoládés masszához. Oszlassa el egyenletesen a sütőformában.

A sütőformát tegye az univerzális tepsibe és süsse a süteményt a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Helyezzen a munkalapra egy nagy darab sütőpapírt és szórja meg cukorral. A sütés után azonnal borítsa a csokoládés piskótát a sütőpapírra, fedje le konyharuhával és hagyja kihűlni.

Öntse le a meggyet, és a fogja fel a levét. Vágja félbe a meggydarabokat.

Verje fel a tejszínhabot, és keverje bele a tejfölt.

A sütőpapírt húzza le a kihűlt piskótalapról. Kenje be a piskótát a meggy levével, majd vágja le az oldalait. Vágja be az egyik rövidebb oldalt a szélétől kb. 1,5 cm-re. Kenje meg a tejszínes krémmel, ossza el rajta a meggyszemeket, majd a bevágott oldal mentén tekerje fel.

Tegye süteményestálra, és szórja meg porcukorral.

Beállítás

Automatikus program

Sütemények | Csokoládés tekercs

A program időtartama: 20 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 50 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 20 perc

Szint: 1

Sütemény

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 vaj
500 g búzaliszt, BL-51
1 csipet só
100 g cukor
½ tk citromhéj, reszelve
1 M-es méretű tojás

A bekenéshez

75 g vaj

A beszóráshoz

50 g cukor

A díszítéshez

35 g porcukor

Kellékek

univerzális tepszi
finomszűrő

Elkészítés

Az élesztőt és a vaníliás cukrot oldja fel tejben, és 15 percig kelesse lefedve. A mazsolát, a mandulát, a kandírozott citrom- és narancshéjat keverje el a rummal, és tegye félre.

Az élesztős tejet a vajjal, a liszttel, 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 keverje át. A tésztát egy fedetlen tálban tegye a sütőtérbe, és a beállítások szerint hagyja megkelni.

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

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

Hűtse ki, majd vastagon szórja meg porcukorral.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 60 perc

Automatikus program

Sütemények | Karácsonyi kalács
A program időtartama: 65 perc

Kézi beállítás

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 150 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 20 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 130–160 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 45 perc

Tanács

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

Sütemény

Morzsás gyümölcstorta

Elkészítési idő: 100 perc
20 darabhoz

A tésztához

42 g friss élesztő
150 ml 3,5 %-os langyos tej
450 g búzaliszt, BL-51
50 g cukor
90 g lágy vaj
1 M-es méretű tojás

A feltéhez

1,25 kg alma

A morzsához

240 g búzaliszt, BL-51
150 g cukor
16 g vaníliás cukor
1 tk fahéj
150 g lágy vaj

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

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

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

Hámozza meg az almát, és vágja cikke-lyekre.

Gyúrja át könnyedén a tésztát, és nyújtsa ki egy univerzális tepsin. Ossa 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 tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Sütemények | Morzsás gyümölcstorta
A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Sütés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 145–165 °C
Nedvesség: 30 %
Időtartam: 45 perc
Szint: 2

Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

Mézes puszedli

Elkészítési idő: 165 perc
70 darabhoz (2 tepsi)

Hozzávalók

250 g búzaliszt, BL-51
½ tk sütőpor
80 g cukor
8 g vaníliás cukor
1 fiola rumaroma
3 ek víz
120 g lágy vaj

Kellékek

nyújtófa
kiszúróformák
1 univerzális tepsi

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.

Vágja félbe a tésztát és az első felét nyújtsa ki kb. 3 mm vastagságúra, majd szúrja ki a puszedliket.

Tegye a puszedliket az univerzális tepsi-be és tolja be a sütőtérbe. Süsse meg az automatikus program vagy a kézi beállítások alapján.

Ismételje meg a folyamatot a tészta második felével.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Mézes puszedli | 1 süttöepsi

A program időtartama: 24–32 perc/tepsi

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 60 %

Időtartam: 10 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 14–22 perc

Aprósütemények

Fekete áfonyás muffin

Elkészítési idő: 55 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 M-es méretű tojás
100 ml író
60 g lágy vaj
250 g feketeáfonya
1 ek búzaliszt, BL-51

Kellékek

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

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 vajat adja hozzá, és keverje össze.

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

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

A muffinformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süsse meg a süteményt a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Fekete áfonyás muffin
A program időtartama: 32 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 140–180 °C
Időtartam: 32 perc
Szint: 2

Tanács

A recepthez különösen jó a friss áfonya.
A mélyhűtött áfonyát legjobb, ha fagyaszta használja fel.

Sajtos sütemény

Elkészítési idő: 65 perc
15–20 darab

A tésztához

125 g vaj
1 M-es méretű tojás
¼ tk só
200 g búzaliszt, BL-51
10 g mák
125 g reszelt Gouda sajt

A gyúráshoz

1 ek búzaliszt, BL-51

Kellékek

nyújtófa
univerzális tepsi

Elkészítés

Kockázza fel a vaját, tojással, sóval, búzaliszttel, mákkal és a Gouda sajttal gyorsan gyúrja össze és ½ óráig tegye hűtőbe.

A kihűlt tésztát beliszteztet munkalapon egy nyújtófa segítségével nyújtsa kb. ½ cm vastagságúra. Szúrja ki a puszedliket, tegye őket az univerzális tepsire, és süsse a süteményt a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Sajtos sütemény
A program időtartama: 18–23 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 185 °C
Időtartam: 18–23 perc
Szint: 2

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
3–4 M-es méretű tojás fehérjeje

Kellékek

univerzális tepszi
sütőpapír
nyomózsák kinyomófejjel

Elkészítés

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

A mandulás masszát a többi cukorral, sóval és annyi tojásfehérjével keverje össze, amíg nyúlós tészta keletkezik.

Az univerzális tepsit sütőpapírral bélelje ki, és a nyomózsákkal nyomjon rá kis tészta gömböket.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Egy megnedvesített kanál hátoldalával simítsa ki a tészta gömböket.

A mandulás csókokat tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

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

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Mandulás csók
A program időtartama: 10–15 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 175 °C
Nedvesség: 10 %
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 10–15 perc
Szint: 1

Kinyomós süti

Elkészítési idő: 80 perc
50 darabhoz (2 tepszi)

Hozzávalók

160 g lágy vaj
50 g barnacukor
50 g porcukor
8 g vaníliás cukor
1 csipet só
200 g búzaliszt, BL-51
1 M-es méretű tojás fehérjéje

Kellékek

nyomózsák
csillag alakú kinyomófej, 9 mm
1 univerzális tepszi

Elkészítés

A vaját keverje krémesre. Adja hozzá a cukrot, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sót, és addig keverje, amíg puha masszát nem kap. Keverje bele a lisztet és végül a tojásfehérjét.

Felezze meg a tésztát, az első felét tegye egy nyomózsákba, és nyomjon kb. 5–6 cm hosszú csíkokat az univerzális tepsire.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

A kinyomós sütit tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranyárgára.

Ismétlje meg a folyamatot a tészta második felével.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Kinyomós süti | 1 sütő-
tepsi

A program időtartama: 29 perc/tepsi

Kézi beállítás

Üzem módok: Speciális sütemény

Hőmérséklet: 140–160 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 29 perc

Szint: 2

Tanács

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

Aprósütemények

Vaníliás kifli

Elkészítési idő: 120 perc
90 darabhoz (2 tepszi)

A tésztához

280 g búzaliszt, BL-51
210 g lágy vaj
70 g cukor
100 g őrölt mandula

A beleforgatáshoz

70 g vaníliás cukor

Kellékek

1 univerzális tepszi

Elkészítés

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

Felezze meg a tésztát és az első részből válasszon le kb. 7 g-os adagokat. Formázzon belőle hengert, majd szarvacskát vagy kiflit, és tegye az univerzális tepsire.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

A vaníliás kiflit tolja be a sütőtérbe, és süsse a beállításoknak megfelelően világossárgára.

A kifliket még melegen forgassa bele a vaníliás cukorba.

Ismételje meg a folyamatot a tészta második felével.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Vaníliás kifli | 1 sütőtepsi

A program időtartama: 17 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 150–180 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 17 perc
Szint: 2

Tanács

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

Diós muffin

Elkészítési idő: 90 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

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

Kellékek

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

Elkészítés

A mazsolát kb. 30 percig áztassa rumban.

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

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

A muffinformát a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint a süteményt.

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Diós muffin
A program időtartama: 25 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 150–180 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 25 perc
Szint: 2

Aprósütemények

Képviselőfánk

Elkészítési idő: 80 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

250 ml víz
50 g vaj
1 csipet só
250 g búzaliszt, BL-51
4–5 M-es méretű tojás
1 tk sütőpor

Kellékek

nyomózsák
csillag alakú kinyomófej, 11 mm
univerzális tepszi

Elkészítés

A vizet, a vaját 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.

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

A tésztát töltsé egy nyomózsákba. A rózsákat nyomja az univerzális tepsire. Süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

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

Beállítás

Automatikus program

Aprósütemény | Képviselőfánk
A program időtartama: 50 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 150–185 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 50 perc
Szint: 2

Képviselőfánk töltelékek

Elkészítési idő: 20 perc

12 képviselőfánkhoz

Mandarinos-tejszínes töltelék

400 g tejszín

16 g vaníliás cukor

16 g habfixáló

350 g lecsepegtetett mandarinkonzerv
(töltőtömeg)

Meggyes-tejszínes töltelék

350 g meggybefőtt (lecsepegtetve)

100 ml meggylé (meggybefőttből)

40 g cukor

1 ek étkezési keményítő

1 ek víz

500 g tejszín

30 g porcukor

8 g vaníliás cukor

16 g habfixáló

Kávés-tejszínes töltelék

750 g tejszín

100 g cukor

2 tk instant kávé

16 g habfixáló

A díszítéshez

1 ek porcukor

Kellékek

nyomózsák

csillag alakú kinyomófej, 12 mm

A mandarinos-tejszínes töltelék elkészítése

A habtejszint, a vaníliás cukrot és a habfixálót verje kemény habbá. A mandarint helyezze a fánkok alsó felére. A tejszint töltsse egy nyomózsákba, és nyomja a mandarinra.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

A meggyes-tejszínes töltelék elkészítése

A meggy lecsepegtetésekor fogja fel a meggy levét.

A meggyelét 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 tejszint verje kb. fél percre, 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 tejszint töltsse egy nyomózsákba, és nyomja a meggyre.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

A kávé-s-tejszínes töltelék elkészítése

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

A kávé-s tejszínes masszát nyomja a fánkok alsó felébe.

Helyezze fel a felső felét, és porcukorral megszórva tálalja.

Zsemle

Édes zsemle (kelt tészta)

Elkészítési idő: 70 perc
12 zsemle, 74 g/darab

A zsemlehez

500 g búzaliszt, BL-51
60 g cukor
45 g vaj
1 tk só
42 g friss élesztő
250 ml 3,5 %-os langyos tej

Az 1. változathoz, mazsolás zsemle

75 g mazsola

A 2. változathoz, csokoládés zsemle

75 g csokoládé csepp, sütésálló

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

Tegye a búzalisztet, a cukrot, a vaját és a sót egy tálba. Oldja fel az élesztőt kevergetés közben a tejben, és a maradék hozzávalóval kb. hét percig gyúrja sima tésztává.

Az 1. változathoz adja hozzá a mazsolát.

A tésztát fedő nélküli tálban helyezze a sütőtérbe, és a beállítások szerint hagyja megkelni.

A 2. változathoz adja hozzá a csokoládé cseppeket.

Jól gyúrja át a tésztát, formázza 12 darab zsemlet, és helyezze az univerzális tepsire. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Zsemle | Édes zsemle | Kelt tészta
A program időtartama: 33 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 40 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 8 perc
Szint: 1
2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 50 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 2 perc
3. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 140 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 10 perc
4. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 140–180 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 13 perc

Édes zsemle (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

12 zsemle, 90 g/darab

A tésztához

250 g sovány túró

90 ml 3,5 %-os tej

90 ml napraforgóolaj

1 M-es méretű tojás

500 g búzaliszt, BL-51

15 g sütőpor

100 g cukor

8 g vaníliás cukor

½ tk só

Az 1. változathoz, mazsolás zsemle

75 g mazsola

A 2. változathoz, csokoládés zsemle

75 g csokoládé csepp, sütésálló

A gyúráshoz

1 ek búzaliszt, BL-51

Kellékek

sütőpapír

univerzális tepszi

Elkészítés

A sovány túró, a tejet, a napraforgóolajat és a tojást keverje össze egy habverővel.

A búzalisztet keverje össze sütőporral, cukorral, vaníliás cukorral és sóval.

Az 1. változathoz adja hozzá a mazsolát.

A 2. változathoz adja hozzá a csokoládé cseppeket.

Az egészet keverje három percig a túrós masszával.

A tésztát 5–10 percre tegye félre, és hagyja pihenni.

Vágja a tésztát 12 egyforma nagyságú darabra.

Lisztezza be a kezét, és minden daraból formáljon egy zsemlét. Bélelje ki az univerzális tepsit sütőpapírral, és tegye rá a zsemléket.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Automatikus program

Zsemle | Édes zsemle | Túrótészta

A program időtartama: 26–36 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 50 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 5 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 165 °C

Nedvesség: 50 %

Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 165 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 16–26 perc

Zsemle

Vajas briós

Elkészítési idő: 125 perc
2–3 fonott kalács

A tésztához

500 g búzaliszt, BL-55
7 g só
75 g cukor
90 g lágy vaj
8 g vaníliás cukor
2 M-es méretű tojás sárgája
7 g száraz élesztő
220 ml 3,5 %-os langyos tej
½ kezeletlen citrom reszelt héja
½ kezeletlen narancs reszelt héja

A bekenéshez

1 összekevert tojás
3 ek jégcukor
5 ek mandulaforgács

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

Tegye a hozzávalókat egy keverőtálba, majd tíz percen keresztül alacsony fokozaton gyúrja sima tésztává.

A tésztát lefedve 30 percig meleg helyen kelessze.

Ossza a tésztát 100 g-os adagokra, gyúrja őket kerekre, majd formáljon belőlük hosszú csíkokat, végül három csíkból fonjon kalácsot.

Tegye a kalácsot az univerzális tepsibe, és hagyja 35 percig meleg helyen kelni.

Kenje be tojással a kalácsot, és szórja meg jégcukorral és mandulával.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2–4. ételkészítési lépése szerint.

Beállítás

Automatikus program

Zsemle | Vajas briós

A program időtartama: 10–15 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 180 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

2. ételkészítési lépés

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 5 perc

Szint: 1

3. ételkészítési lépés

Nedvesség: 70 %

Időtartam: 5–10 perc

4. ételkészítési lépés

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 5–10 perc

Croissant

Elkészítési idő: 200 perc
8 darab, 130 g/darab

A kelt tésztához

500 g búzaliszt, BL-51
1 tk só
50 g cukor
50 g lágy vaj
42 g friss élesztő
300 ml 3,5 %-os langyos tej

A tetejére

150 g hideg vaj

A gyúráshoz

1 ek búzaliszt, BL-51

Kellékek

nyújtófa
univerzális tepszi

Elkészítés

Tegye a búzalisztet, a sót, a cukrot és a vajat egy tálba. Az élesztőt oldja fel a tejben, és adja hozzá. Gyúrja az összetevőket hét percig sima tésztává. A tésztát fedő nélküli tálban helyezze a sütőtérbe, és a beállítások szerint hagyja megkelni.

Dagassza a kelt tésztát rövid ideig belisztezett munkalapon, formáljon belőle egy golyót, majd hagyja egy percig kelni. A tésztát egy enyhén belisztezett nyújtófa segítségével nyújtsa ki téglalap alapúvá (40 x 25 cm).

Vágja a vajat 8–10 vékony szeletre, majd a tészta felét (20 x 25 cm) borítsa be vele úgy, hogy a szélén egy 1 cm-es sáv szabadon maradjon. A tészta másik felét hajtsa rá, a széleinél nyomkodja össze.

A tésztalapot nyújtsa ismét téglalap alakúvá (40 x 25 cm). Ezután hajtsa a két rövidebb oldalt középre úgy, hogy az élek találkozzanak. Végül hajtsa a két rövidebb oldalt még egyszer középre, hogy négy réteg képződjön. Kb. 15 percre tegye egy deszkán hideg helyre.

Ismét nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra (40 x 25 cm), és hajtsa a rövid oldal mentén egy háromrétegű csomagba. Kb. tíz percre tegye hideg helyre a tésztát. Ismételje meg a folyamatot még egyszer.

Nyújtsa ki a tésztát rombusz alakú téglalappá (60 x 22 cm), majd oldalról indulva vágjon egy nagy kés segítségével 2 x 4 darab háromszöget (15 x 22 cm). Hagyja a tésztát öt percig pihenni.

Tekerje fel a háromszögeket a csúcuknál fogva, formázzon belőlük szarvacskát, és tegye az univerzális tepsibe.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 45 perc

Automatikus program

Zsemle | Croissant

A program időtartama: 39 perc

Zsemle

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégek. plusszal

Hőmérséklet: 90 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 2 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 90 %

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 160–190 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 27 perc

Sokmagvas zsemle

Elkészítési idő: 200 perc
8 darabhoz

A tésztához

10 g 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 bekenéshez

víz

A beleforgatáshoz

1 ek lenmag
1 ek szezámag
1 ek mák

Kellékek

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 ecettel, az olajjal, a magokkal és a vízzel 9–10 percig gyúrja puha tésztává.

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

A lenmagot, a szezámagot és a mákot keverje el.

A puha tésztából formázzon nyolc darab 75 g-os zsemlet. A felső oldalát kenje meg kevés vízzel, forgassa meg a kevert magokban, és helyezze az univerzális tepsire.

Tolja be a sütőtérbe, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 45 perc

Automatikus program

Zsemle | Sokmagvas zsemle
A program időtartama: 42 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 20 perc
Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 150 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 225 °C
Időtartam: 5 perc

Zsemle

4. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégek. plusszal

Hőmérséklet: 190–210 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 12 perc

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

Kellékek

univerzális tepszi

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 perccig gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelessze.

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

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

A tésztadarabokból formázzon golyókat a tenyerével.

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

Végül süsse a zsemleket a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 45 perc

Automatikus program

Zsemle | Rozscipó

A program időtartama: 65 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégek. plusszal

Hőmérséklet: 30 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 30 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 155 °C

Nedvesség: 90 %

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 190–210 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 25 perc

Zsemle

Zsemle búzából

Elkészítési idő: 120 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 lágy vaj

Kellékek

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 golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

A tésztából formázzon nyolc darab, 70 g-os zsemlét, és helyezze az univerzális tepsire. Vágja be keresztbe kb. ½ cm mélyen.

Tolja be a sütőtérbe, és süsse a zsemléket a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 45 perc

Automatikus program

Zsemle | Zsemle búzából | 1 sütőtepsi
A program időtartama: 42 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 20 perc
Szint: 2

2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 150 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés
Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 225 °C
Időtartam: 5 perc

4. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 190–210 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 12 perc

Tanács

Formázza meg a zsemléket, kenje meg vízzel, és mártsa mákba vagy szezám-magba. Megszórhatja durva sóval vagy egész köménnyel.

Bagett

Elkészítési idő: 85 perc

Két darab, egyenként tíz szeletes bagetthez

Hozzávalók

21 g friss élesztő
270 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ tk cukor
1 ek lágy vaj

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

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

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

Felezze el a tésztát, formázzon két 35 cm hosszú bagettet, helyezze keresztbe az univerzális tepsire, és többször ferdén vágja be 1 cm mélyen.

Tolja be a sütőtérbe a bagetteket, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Kenyér | Bagett

A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 40 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 8 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 50 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 4 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 50 %

Időtartam: 6 perc

4. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 180–210 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 30 perc

Kenyér

Svájci parasztkenyér

Elkészítési idő: 160 perc
15 szelethez

A kenyérhez

25 g friss élesztő
300 ml langyos tej
350 g búzaliszt, BL-51
150 g rozsliszt, RL-90
1 tk só

A díszítéshez

1 ek búzaliszt, BL-51

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevéssé tejben. Gyúrra a lisztet és a sóval puha, sima tésztává.

A tésztát formázza golyó alakúvá, 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 lisztel. A kenyeret hosszában és keresztben vagy körkörösén kb. 1 cm mélyen vágja be.

Szobahőmérsékleten további 30 percig hagyja kelni.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2–8. ételkészítési lépése szerint.

Beállítás

Automatikus program

Kenyér | Svájci parasztkenyér
A program időtartama: 40 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés
Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 200 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 200°C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 3 perc
Szint: 1
3. ételkészítési lépés
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 3 perc
4. ételkészítési lépés
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 3 perc
5. ételkészítési lépés
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 3 perc
6. ételkészítési lépés
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 3 perc
7. ételkészítési lépés
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 3 perc
8. ételkészítési lépés
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 22 perc

Tanács

A tésztát szalonna kockákkal vagy dióval ízesítheti.

Kenyér

Tönköly kenyér

Elkészítési idő: 100 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

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

A sárgarépát hámozza meg, és 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 golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelessze.

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

Tolja be a sütőtérbe a kenyeret, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Kenyér | Tönkölybúza kenyér
A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 40 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 8 perc
Szint: 1

2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 50 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 4 perc

3. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 210 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 6 perc

4. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 180–210 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 30 perc

Tanács

Mandula helyett használhat diót vagy tökmagot is.

Török kenyér

Elkészítési idő: 85 perc
1 darab török kenyérhez (4 adag)

A tésztához

42 g friss élesztő
200 ml hideg víz
375 g búzaliszt, BL-51
1 ½ tk só
2 ek olívaolaj

A bekenéshez

víz
½ ek olívaolaj

A beszóráshoz

½ ek feketekömény

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

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

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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

Kenje meg vékonyan vízzel, szórjon feketeköményt a tésztára, és nyomkodja meg. Kenje meg olívaolajjal.

Tolja be a sütőtérbe a kenyeret, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Kenyér | Török kenyér
A program időtartama: 43 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 40 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 10 perc
Szint: 2
2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 50 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 2 perc
3. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 210 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 6 perc
4. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 155–190 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 25 perc

Kenyér

Fonott kelt kalács

Elkészítési idő: 100 perc
16 szelethez

A tésztához

42 g friss élesztő
150 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-51
70 g cukor
100 g vaj
1 M-es méretű tojás
1 tk reszelt citromhéj
2 csipet só

A bekenéshez

2 ek 3,5 %-os tej

A beszóráshoz

20 g mandula, szálkásra vágva
20 g jégcukor

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevés tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, a tojással, a sóval, a vajjal és a reszelt citromhéjjal 6–7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelessze.

A tésztából formázzon három db, egyenként 300 g súlyú és 40 cm hosszú rudat. A három rúdból fonjon kalácsot, és helyezze az univerzális tepsire.

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

Tolja be a sütőtérbe a fonott kelt kalácsot, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 30 perc

Automatikus program

Kenyér | Fonott kelt kalács
A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Hőmérséklet: 40 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 8 perc
Szint: 2
2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 50 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 2 perc
3. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 200 °C
Nedvesség: 27 %
Időtartam: 15 perc
4. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 140–170 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 20 perc

Tanács

Ízlés szerint gyúrjon mazsolát a tésztába.

Svájci fonott kalács

Elkészítési idő: 120 perc
20 szelethez

Hozzávalók

675 g búzaliszt, BL-55
75 g tönkölybúzaliszt, TBL 70
120 g lágy vaj
2 tk só
42 g friss élesztő
400 ml langyos tej

Kellékek

finomszűrő
univerzális tepszi

Elkészítés

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

Gyúrja a hozzávalókat sima tésztává. A tésztát formázza golyó alakúvá, helyezze egy tálba, és nedves ruhával fedje le. Szobahőmérsékleten további 60 percig hagyja kelni.

A tésztából formázzon három db rudat. A három rúdból fonjon kalácsot, és helyezze az univerzális tepsire.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2–6. ételkészítési lépése szerint.

Beállítás

Automatikus program

Kenyér | Svájci fonott kalács
A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Előmelegítés: Bekapcsolás

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 170–200°C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 3 perc

Szint: 1

3. ételkészítési lépés

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 3 perc

4. ételkészítési lépés

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 3 perc

5. ételkészítési lépés

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 3 perc

6. ételkészítési lépés

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 43 perc

Kenyér

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 tk vaj

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
sütőrács
Süteményrács

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 diót és a mogyorót, és további 2–3 percig dagassza.

A tésztát egy fedő nélküli tálban helyezze a sütőtérbe. 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 sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A kenyeret vegye ki a formából, hűtse ki egy süteményrácson, és csomagolja be légmentesen.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 60 perc

Automatikus program

Kenyér | Diós kenyér
A program időtartama: 125 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

- ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 15 perc
Szint: 1
- ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 150 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 10 perc
- ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 150 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 100 perc

Tanács

Legfinomabb a kenyér, ha csak másnap vágja fel.

Rozsos kenyér

Elkészítési idő: 105 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
2 ½ tk só
75 g kovász, folyékony

A formához

1 tk vaj

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
sütőrács

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 sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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

A sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Kelesztés

Beállítás

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Kenyér | Rozsos kenyér
A program időtartama: 75 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 20 perc
Szint: 1

2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 210 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 190–210 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 50 perc

Tanács

Árpamaláta kivonat helyett mézet vagy cukorrépaszirupot is használhat.

Kenyér

Magos kenyér

Elkészítési idő: 110 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 bekenéshez

víz

A formához

1 tk vaj

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
sütőrács

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 sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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

Tolja be a sütőtérbe a kenyeret, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 20 perc

Automatikus program

Kenyér | Magos kenyér
A program időtartama: 70 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 30 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 15 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 50 %

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 170–180 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 45 perc

Tigris kenyér

Elkészítési idő: 125 perc
15 szelethez

A kenyérhez

15 g friss élesztő
300 ml langyos víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
20 g vaj

Az öntethez

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

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
sütőrács

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.

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

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

Tolja be a sütőrácsot a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg az 1. ételkészítési lépés szerint.

A kenyeret kenje meg az öntettel.

A szögletes tortaformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2–4. ételkészítési lépése szerint.

Beállítás

Automatikus program

Kenyér | Tigriskenyér

A program időtartama: 76 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégek. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Booster: Bekapcsolás
Időtartam: 30 perc
Szint: 1
2. ételkészítési lépés
Hőmérséklet: 220 °C
Nedvesség: 80 %
Időtartam: 10 perc
3. ételkészítési lépés
Nedvesség: 20 %
Időtartam: 10 perc
4. ételkészítési lépés
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 16–34 perc

Kenyér

Fehér kenyér (forma)

Elkészítési idő: 100 perc
25 szelethez

A tésztához

21 g friss élesztő
290 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ tk cukor
1 ek vaj

A formához

1 tk vaj

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 30 cm
sütőrács

Elkészítés

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

A tésztát formázza golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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.

Tolja be a kenyeret a sütőtérbe, és süsse meg.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés |
Kelesztési idő: 30 perc

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | Forma
A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 40 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 8 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 50 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 4 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 50 %

Időtartam: 6 perc

4. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 170–225 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 30 perc

Fehér kenyér (forma nélkül)

Elkészítési idő: 100 perc
20 szelethez

Hozzávalók

21 g friss élesztő
260 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ tk cukor
1 ek vaj

Kellékek

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 golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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

Tolja be a sütőtérbe az univerzális tepsit, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés
Kelesztési idő: 30 perc

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | forma nélkül
A program időtartama: 48 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 40 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 8 perc
Szint: 1

2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 50 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 4 perc

3. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 210 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 6 perc

4. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 170–210 °C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 30 perc

Kenyér

Félbarna kenyér, sötét

Elkészítési idő: 145 perc
20 szelethez

A tésztához

350 g teljes kiőrlésű búzaliszt
150 g rozsliszt, RL-60
7 g száraz élesztő
2 ½ tk só
300 ml hideg víz
1 tk méz
50 ml olaj

A beszóráshoz

1 ek teljes kiőrlésű búzaliszt

A formához

1 tk vaj

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
sütőrács

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 golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. Az 1. kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát könnyedén gyúrja át, majd formázon belőle kb. 23 cm hosszú rudat. Először hosszában, majd keresztben többször vágjon bele kb. 1 cm mélyen úgy, hogy kis négyzetek keletkezzenek. Tegye a tésztát a szögletes tortaformába.

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Végül szórja meg liszttel.

A szögletes tortaformát a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint a süteményt.

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés
Időtartam: 30 perc

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés
Időtartam: 15 perc

Automatikus program

Kenyér | Félbarna kenyér sötét
A program időtartama: 76 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

- ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 30 °C
Nedvesség: 100 %
Időtartam: 30 perc
Szint: 1
- ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 210 °C
Nedvesség: 50 %
Időtartam: 6 perc
- ételkészítési lépés
Üzem módok: Speciális sütemény
Hőmérséklet: 210 °C
Időtartam: 5 perc

4. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégek. plusszal

Hőmérséklet: 195–205 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 35 perc

Kenyér

Cukros kalács

Elkészítési idő: 120 perc
15 szelethez

A kenyérhez

25 g friss élesztő
100 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-51
1 késhegynyi só
90 g vaj
2 M-es méretű tojás
3 ek gyömbér szirup
40 g pácolt, darabolt gyömbér
1 tk fahéj
100 g jégcukor

A formához

1 tk vaj
1 ek cukor

Kellékek

szögletes tortaforma, hossza 25 cm
sütőrács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevés tejben. Gyúrja a lisztet, a sót, az olajat, a tojásokat és a gyömbér szirupot 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.

A szögletes tortaformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg az 1. ételkészítési lépés szerint.

Szórja meg a kalácsot cukorral.

Süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2–3. ételkészítési lépése szerint aranybarnára.

Beállítás

Automatikus program

Kenyér | Cukros kalács

A program időtartama: 59–65 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 30 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 30 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 180 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 24–30 perc

Kenyérlángos

Elkészítési idő: 135 perc

4 adaghoz

A tésztához

275 g búzaliszt, BL-51

1 tk só

3 ½ ek olívaolaj

120 ml hideg víz

A feltéthez

120 g hagyma

100 g füstölt szalonna

200 g Crème fraîche

só

bors

szerecsendió

Kellékek

nyújtófa

univerzális tepsi

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a sót, az olajat és a vizet sima tésztává. A tésztát formázza golyó alakúvá, 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 süsse meg benne a szalonnát. Adja hozzá a hagymát, dinsztelje meg, és hűtse ki. A Crème fraîche-t sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

A tésztát nyújtsa ki az univerzális tepsin, és villával többször szurkálja meg. A Crème fraîche-t kenje a tésztára, és oszlassa el rajta a szalonnás-hagymás keveréket.

Tolja be a sütőtérbe a kenyérlángost, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Pizza & Co. | Kenyérlángos

A program időtartama: 20–40 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 30 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 20–40 perc

Szint: 1

Pizza & Co.

Lazactorta

Elkészítési idő: 100 perc

6 adaghoz

A tésztához

2 M-es méretű tojás

200 g teljes kiőrlésű búzaliszt

100 g lágy vaj

1 csipet cukor

1 tk só

3 ek hideg víz

A formához

1 tk vaj

A töltelékhez

250 g leveles, mélyhűtött spenót, felen-
gedve

150 g finomra vágott füstölt lazac

400 g lazacfilé, bőr nélkül, konyhaké-
szen, felkockázva

1 ek összevágott kapor

só

bors

szerecsendió

1 ek citromlé

200 g reszelt Gouda sajt

A díszítéshez

1 csomó kapor (20 g/csomó)

150 g krémtúró

só

bors

100 g füstölt lazac

Kellékek

csatos tortaforma, Ø 26 cm

sütőrács

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat, és a fehérjét későbbre tartsa meg. Gyúrja a tojássárgáját a teljes kiőrlésű búzaliszttel, a vajjal, a cukorral, a sóval és a vízzel sima

tésztává. A csatos tortaformát kenje ki vajjal, majd tegye bele úgy a tésztát, hogy az kb. 3 cm magas peremet képezzen. Szűrjön bele többször a tésztába, majd hagyja 30 percig hűvös helyen állni.

A tojásfehérjét verje kemény habbá, majd tegye hűvös helyre. Jól nyomkodja ki a spenótot, majd vágja apróra. Keverje össze a füstölt lazacot a lazacfilé kockákkal, a spenóttal és a kaporral. Fűszerezze meg sóval, borsal, szerecsendióval és citromlével. Keverje hozzá a tojásfehérjét.

A masszát öntse a tésztára, majd szórja meg Gouda sajttal.

A tortaformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállítások szerint.

Tálalás előtt csipkedje le a kapor csúcsait, aprítsa fel, majd keverje össze a krémtúróval, sóval és borsal. A füstölt lazacot vágja hat darabba, mindegyik darabra tegyen a kapros-túrós krémből, formáljon belőle rózsákat és tegye a lazactortára.

Beállítás

Automatikus program

Pizza & Co. | Lazactorta

A program időtartama: 55 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégek. pluszal

Hőmérséklet: 180–225 °C

Nedvesség: 50 %

Időtartam: 55 perc

Szint: 2

Tanács

A lazactorta hidegen és melegen is egyaránt ízletes.

Pizza & Co.

Pizza (Kelt tészta)

Elkészítési idő: 75 perc

4 adaghoz (univerzális tepsi) vagy 2 adaghoz (kerek sütőforma)

A tésztához (univerzális tepsi)

30 g friss élesztő
170 ml langyos víz
300 g búzaliszt, BL-51
1 tk cukor
1 tk só
½ tk morzsolt kakukkfű
1 tk morzsolt oregánó
1 ek olívaolaj

A feltéthez (univerzális tepsi)

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

A sütéshez (univerzális tepsi)

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 morzsolt oregánó
1 tk olívaolaj

A feltéthez (kerek sütőforma)

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

A sütéshez (kerek sütőforma)

1 tk olívaolaj

Kellékek

nyújtófa
univerzális tepsi vagy
kerek sütőforma és sütőrács

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 golyó alakúvá, majd helyezze egy fedő nélküli tálban a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően kelesse.

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 szószt forralja fel, és főzze alacsony fokozaton néhány percig.

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

Az univerzális tepsizhez: nyújtsa ki a tésztát az univerzális tepsin.

A kerek sütőformához: nyújtsa ki a tésztát, és helyezze a sütőformába.

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

Az univerzális tepsit (vagy a kerek sütőformát) a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Kelesztés

Speciális felhasználások | Kelesztés

Kelesztési idő: 15 perc

Automatikus program

Pizza & Co. | Pizza | Kelt tészta | Univerzális tepsi vagy (Kerek sütőforma)

A program időtartama: 30 (25) perc

Kézi beállítás

Univerzális tepsi

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175–220 °C

Időtartam: 30 perc

Szint: 1

kerek sütőforma

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175–220 °C

Időtartam: 25 perc

Szint: 1

Tanács

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

Pizza & Co.

Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz (univerzális tepsi) vagy 2 adaghoz (kerek sütőforma)

A tésztához (univerzális tepsi)

120 g, 20 %-os túró

4 ek 3,5 %-os tej

4 ek olaj

2 M-es méretű tojás sárgája

1 tk só

1 ½ tk sütőpor

250 g búzaliszt, BL-51

A feltéthez (univerzális tepsi)

2 vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

400 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

2 ek sűrített paradicsom

1 tk cukor

1 tk morzsolt oregánó

1 babérlevél

1 tk só

bors

125 g mozzarella

125 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez (univerzális tepsi)

1 ek olívaolaj

A tésztához (kerek sütőforma)

50 g, 20 %-os túró

2 ek 3,5 %-os tej

2 ek olaj

½ tk só

1 M-es méretű tojás sárgája

1 tk sütőpor

110 g búzaliszt, BL-51

A feltéthez (kerek sütőforma)

1 vöröshagyma

½ gerezd fokhagyma

200 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

1 ek sűrített paradicsom

½ tk cukor

½ tk morzsolt oregánó

½ babérlevél

½ tk só

bors

60 g mozzarella

60 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez (kerek sütőforma)

1 tk olívaolaj

Kellékek

nyújtófa

univerzális tepsi vagy

kerek sütőforma és sütőrács

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 forralja fel, és főzze alacsony fokozaton néhány percig.

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

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

A tésztát nyújtsa ki, és helyezze az univerzális tepsire vagy a kerek sütőformára.

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

Az univerzális tepsit vagy a kerek sütőformát a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Pizza & Co. | Pizza | Túrótészta | Univerzális tepsi vagy (Kerek sütőforma)

A program időtartama: 30 (25) perc

Kézi beállítás

Univerzális tepsi

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 160–195 °C

Időtartam: 30 perc

Szint: 2

kerek sütőforma

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 160–195 °C

Időtartam: 25 perc

Szint: 1

Tanács

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

Pizza & Co.

Quiche Lorraine

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A tésztához

125 g búzaliszt, BL-51

40 ml víz

50 g vaj

A feltéhez

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 M-es méretű tojás

szerecsendió

Kellékek

nyújtófa

kerek sütőforma

sütőrács

Elkészítés

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

A feltéhez a szalonnát, a húsos szalonnát és a sonkát kockázza fel. A fokhagyma gerezdeket és a petrezselymet darabolja fel. A szalonnát süssse 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.

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 sütőrácson tolja be a quiche-t a sütőtérbe, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

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

A program időtartama: 35 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 190–220 °C

Időtartam: 35 perc

Szint: 1

Füstölt lazacos quiche

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

A tésztához

125 g búzaliszt, BL-51

40 ml víz

50 g vaj

½ tk só

A feltéhez

1 ek vaj

300 g karikákra vágott póréhagyma

150 g tejföl

1 ek étkezési keményítő

2 M-es méretű tojás

só

bors

1 csokor felaprított kapor (20 g/csokor)

200 g füstölt lazac csíkokra vágva

Kellékek

gyümölcstorta forma

sütőtepsi, Ø 30 cm vagy

sütőrács

Elkészítés

Dolgozza össze a búzalisztet, a vizet, a vaját és a sőt rugalmas tésztává, nyújtsa ki, majd tegye a gyümölcstorta formába vagy a sütőtepsibe. Közben húzza fel a szélét.

A feltéhez melegítsen fel vaját a főzőlapon, és párolja meg benne a póréhagymát.

Keverje össze a tejfölt a keményítővel, a tojásokkal, sóval, borssal és a kaporral, adja hozzá a póréhagymát és a füstölt lazacot, majd oszlassa el a masszát a tésztán.

A sütőrácson tolja be a quiche-t a sütőtérbe, és süsse a beállítások szerint.

Beállítás

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 30–35 perc

Szint: 1

Pizza & Co.

Pikáns quiche (leveles tészta)

Elkészítési idő: 70 perc

8 adaghoz

A tésztához

230 g leveles tészta

A zöldséges quiche-hez

500 g kis darabokra vágott zöldség (pl. póréhagyma, sárgarépa, brokkoli, spenót)

1 tk vaj

50 g fűszeres reszelt sajt

A sajtos quiche-hez

70 g felkockázott húsos szalonna

280 g fűszeres reszelt sajt

Az öntethez

2 M-es méretű tojás

200 g tejszín

só

bors

szerecsendió

Kellékek

kerek tortaforma, Ø 27 cm

sütőrács

Elkészítés

A kerek sütőformát a leveles tésztával bélelje ki.

Zöldséges quiche elkészítése:

A zöldséget párolja meg vajban, majd hagyja kihűlni. Oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal.

A sajtos quiche elkészítése:

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

Tolja be a sütőrácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

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

Az öntetet adja a tortácskára.

A sütőformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süssse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Pizza & Co. | Pikáns quiche | Leveles tészta

A program időtartama: 45–55 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190–205 °C

Időtartam: 10–15 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó hő

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 35–40 perc

Tanács

Fűszeres sajt fajták pl. a Gruyère, Sbrinz és az Ementáli.

Pikáns quiche (omlós tészta)

Elkészítési idő: 120 perc

8 adaghoz

Az omlós tésztához

200 g búzaliszt, BL-51

65 ml víz

80 g vaj

¼ tk só

A zöldséges töltelékhez

500 g kis darabokra vágott zöldség (pl. póréhagyma, sárgarépa, brokkoli, spenót)

1 tk vaj

50 g fűszeres reszelt sajt

A sajttöltelékhez

70 g felkockázott húsos szalonna

290 g reszelt fűszeres sajt (pl. Gruyère, Sbrinz és Ementáli)

Az öntethez

2 M-es méretű tojás

200 g tejszín

só

bors

szerecsendió

Kellékek

kerek tortaforma, Ø 27 cm

sütőrács

Elkészítés

Kockázza fel a vaját, majd 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, majd hagyja kihűlni. Oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal.

A sajtos quiche elkészítése:

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

Tolja be a sütőrácsot. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérbe a kézi beállításoknak megfelelően.

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

A sütőformát a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Pizza & Co. | Pikáns quiche | Omlós tészta

A program időtartama: 36–42 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 220 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

Pizza & Co.

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190–210 °C

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Alsó hő

Hőmérséklet: 190–200 °C

Időtartam: 26–32 perc

Kacsa (töltött)

Elkészítési idő: 220 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

125 ml fehérbor

350 ml szárnyas alaplé

125 ml narancslé

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

4 fa nyárs

konyhai fonal

Elkészítés

A kacsát fűszerezze meg sóval, borssal és kakukkfűvel.

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

Töltse a kacsába a tölteléket, és a fa nyársakkal és a konyhai fonallal zárja össze.

A kacsát a mellrészével felfelé helyezze a sütőrácsra. Tolja be a sütőtérbe úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak. Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

A szószhoz a fehérbort, a szárnyas alaplevet és a narancslevet öntse egy főzőedénybe, majd sűrítse be a felére.

Az ételkészítési idő letelte után vegye ki a kacsát, ha szükséges, szedje le a zsírt, és helyezze egy mérőedénybe. Adjon a sült szaftból 400 ml-t a szószhoz, és főzze fel.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Kacsa | egész | töltött

A program időtartama: 183 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 140 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190 °C

Időtartam: 23 perc

Tanács

Kisebb kacsa esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel csökken. Nagyobb kacsa esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik.

Kacsa (töltetlen)

Elkészítési idő: 155 perc

4 adaghoz

A kacsához

1 kacsa, konyhakész (2 kg)

1 tk só

bors

1 tk kakukkfű

A szószhoz

250 g nagyobb darabokra vágott sárgarépa

250 g nagyobb darabokra vágott zeller-gumó

2 nagyobb darabokra vágott vörshagyma

2 ek olaj

2 ek sűrített paradicsom

250 ml vörösbor, száraz

25 g búzaliszt, BL-51

400 ml hideg víz

250 g durvára felkockázott póréhagyma

1 szár kakukkfű

só

bors

Kellékek

konyhai fonal

sütőrács

univerzális tepsi

Gourmet sütőedény

finomszűrő

Elkészítés

A kacsát fűszerezze meg sóval, borssal és kakukkfűvel, a lábakat kösse össze a konyhai fonal segítségével. A kacsát a mellrészével felfelé helyezze a sütőrácsra úgy, hogy a comb az ajtó felé nézen.

A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

A szószhoz pirítsa meg a répát, a zellert és a hagymát olajon egy Gourmet sütőedényben a főzőzónán. Adja hozzá a sűrített paradicsomot, és pirítsa tovább. A vörösbor 1/4 részével öntse fel, majd addig főzze, amíg a zöldség ismét elkezd pirulni. Ezt a folyamatot háromszor ismételje meg. Végül adjon a szószhoz búzalisztet. Rövid ideig pirítsa tovább.

Öntse fel vízzel. Adja hozzá a póréhagymát, és hagyja tovább főni. Adja hozzá a kakukkfűvet, és hagyja 15 percig főni.

Vegye ki a kakukkfűvet, pürésítse a szószot, majd egy finom szűrő segítségével öntse egy főzőedénybe.

Ha a kacsa megpárolódott, öntse a szaftot az univerzális tepsiből egy mérőedénybe, valamint ízlés szerint távolítsa el a zsírt egy kanál segítségével.

Adjon a szaftból 400 ml-t a szószhoz, és főzze addig, amíg a szósznak sűrű állaga nem lesz. Szűrje át a szószot egy finom szűrőn. Sóval és borssal ízesítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Kacsa | egész | nem töltött

A program időtartama: 143 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 100 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190 °C

Időtartam: 23 perc

Tanács

Kisebb kacsa esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel csökken. Nagyobb kacsa esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik.

Kacsamell sanghaji módra

Elkészítési idő: 15 perc + 60 perc marinírozás
4 adaghoz

A kacsamellhez

4 bőrös kacsamell (300 g/darab)
1 tk só

A pácléhez

4 ek szójaszós, édes (Ketjap manis)
1 ½ ek mirin (japán rizsbor)
1 gerezd fokhagyma
1 összetört csillagánizs
1 tk szezámolaj

Kellékek

sütőrács
univerzális tepsi
Szűrő

Elkészítés

Vágja be srégen a kacsza bőrét, és dörzsölje be sóval.

A páclé hozzávalóit keverje össze, adja a kacsamellhez, masszírozza bele, majd egy órán át marinírozza.

A sütőrácsot az univerzális tepsin tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Tegye a kacsamellet a sütőrácsra, és párolja meg a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A páclevet szűrje át, majd egy főzőedényben főzze fel szósznak.

A páclevet tálalja a kacsával.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Kacsza | Kacsamell
sanghaji módra
A program időtartama: 6–12 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés
Üzem módok: Légkeveréses grill
Hőmérséklet: 210 °C
Előmelegítés: Bekapcsolás
Szint: 3

2. párolás
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat
Nedvesség: 85 %
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 6–12 perc

Tanács

Tálalja például Pak Choi-val és kókuszrizzsel.

Hús

Liba (töltetlen)

Elkészítési idő: 335 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 liba, konyhakész (4,5 kg)

2 ek só

Kellékek

sütőrács

univerzális tepszi

Elkészítés

A libát kívül-belül dörzsölje be sóval.

A libát a mellrészével felfelé helyezze a sütőrácsra, majd az univerzális tepsivel együtt tolja be a sütőtérbe.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Liba

A program időtartama: 323 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 30 perc

Szint:

sütőrács az univerzális tepsin: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 270 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190 °C

Időtartam: 23 perc

Tanács

Kisebb liba esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel csökken. Nagyobb liba esetén az ételkészítési idő 1 kilogrammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik.

Csirke

Elkészítési idő: 70 perc

2 adaghoz

Hozzávalók

1 csirke, konyhakész (1,2 kg)

2 ek olaj

1 ½ tk só

2 tk édesnemes pirospaprika

1 tk curry

Kellékek

sütőrács

univerzális tepszi

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 sütőrácsra úgy, hogy a comb az ajtó felé nézzen, és tolja be a sütőtérbe. Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a csirkét a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | egész

A program időtartama: 60 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 30 %

Időtartam: 15 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 150 °C

Nedvesség: 55 %

Időtartam: 30 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 15 perc

Hús

Csirke piláf

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

A csirkéhez

4 csirkemellfilé

4 ek mangós chutney

1 ek currypor, közepes

3 tk egész római kömény

4 tk napraforgóolaj

só

bors

A fűszeres rizshez

200 g basmati rizs

10 curry levél

½ rúd fahéj

¼ tk kurkuma

400 ml zöldségleves alaplé

1 marék friss korianderlevél

½ citrom leve

A tálaláshoz

2–4 salottahagyma karikákra vágva

1 ek növényi olaj

1 tk vaj

joghurt

menta

citrom gerezdek

Kellékek

fa nyárs

sütőtepsi

zárt aljú, kis párolóedény

Elkészítés

A csirkemellfilében vágjon egy kis tasakot, ügyelve arra, hogy a csirkemellfilé hátsó részét ne vágja át teljesen. Töltse meg mangós chutney-vel, majd rögzítse fa nyárrsal.

Keverje össze a curryport, a csillagánizst és a napraforgó olajat, majd sóval és borssal ízesítse. Kenje meg ezzel a csirkemellfilét, és helyezze a sütőtepsire.

A basmati rizst tegye egy zárt aljú párolóedénybe, adja hozzá a curry leveleket, a fahéj rudat, a kurkumát és a zöldség alaplevet, majd jól keverje össze.

Tolja be a basmati rizst az 1 szintre, a csirkét pedig a 2 szintre. Indítsa el az automatikus programot vagy süssse az 1. ételkészítési lépés szerint.

Vegye ki a basmati rizst, keverje hozzá a koriandert és a citromlevet, fedje le, és tegye félre.

Kézi beállítás: párolja tovább a csirkemellfilét a 2. ételkészítési lépés szerint.

A salottahagymát pirítsa egy serpenyőben a növényi olajjal és a vajjal ropogós barnára.

Vegye ki a csirkemellfilét a sütőtérből, és a szaftot keverje a basmati rizshez.

Díszítse és tálalja salottahagymával, joghurttal, mentával és citromgerezdekkel.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | Csirke piláf

Program időtartama: 20 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégg. plusszal

Hőmérséklet: 180 °C

Nedvesség: 100 %

Szint:

Zárt aljú párolóedény (basmati rizs): 1

Sütőtepsi (csirke): 2

Időtartam: 15 perc

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat

Nedvesség: 30 %

Időtartam: 5 perc

Hús

Csirkemell

Elkészítési idő: 30 perc + 120 perc marinírozás
6–8 adaghoz

A pácléhez

1 tk reszelt citromhéj
4 ½ ek citromlé
5 ½ ek olaj
2 gerezd fokhagyma
3 cm frissen reszelt gyömbér
2 tk őrölt római kömény
1 ek őrölt koriander
½ tk őrölt Cayenne-i bors
1 ¼ tk édesnemes pirospaprika

A csirkemellfiléhez

4 bőrös csirkemellfilé
só

A mentás joghurtoszóshoz

200 ml natúr joghurt
1 ½ ek frissen aprított menta
¾ ek aprított metélőhagyma
2 gerezd finomra vágott fokhagyma
2–3 ek citromlé
⅓ tk durva tengeri só

Kellékek

sütőrács
univerzális tepsi
Alufólia

Elkészítés

A pácléhez keverje össze a hozzávalókat, és a csirkemellfilét legalább két óráig marinírozza benne.

A csirkemellfilé mindkét oldalát fűszerezze sóval és borsal.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

A csirkemellfilét a bőrös részével felfelé helyezze a sütőrácsra. A sütőrácsot a sütőtepsivel tolja be a sütőtérbe. Párolja és grillezze a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A mentás joghurtoszóshoz keverje össze a hozzávalókat.

A csirkemellfilét fedje le alufóliával, és hagyja öt perccig állni.

Vágja fel a csirkemellfilét, majd tálalja a mentás joghurtoszósszal.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | Csirkemell
A program időtartama: 15 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

- előmelegítés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 225 °C
Nedvesség: 60 %
Előmelegítés: Bekapcsolás
- párolás és grillezés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat
Nedvesség: 85 %
Időtartam: 15 perc
Szint: 3

Csirkecombok

Elkészítési idő: 95 perc

4 adaghoz

A csirkecombokhoz

2 ek olaj

1 ½ tk só

bors

1 tk pirospaprika

4 csirkecomb (200 g/db), konyhakész

A zöldségekhez

1 nagyobb, egyforma darabokra vágott piros paprika

1 nagyobb, egyforma darabokra vágott sárga paprika

1 nagyobb, egyforma darabokra vágott padlizsán

1 nagyobb, egyforma darabokra vágott cukkini

2 vöröshagyma

2 gerezd enyhén kipréselt fokhagyma

200 g kockáztatott paradicsom

4 ek olaj

2 szál friss rozmaring

4 szál friss kakukkfű

200 ml átpasszírozott paradicsom

100 ml zöldségleves alaplé

1 tk cukor

½ tk só

bors

enyhén csípős fűszerpaprika

Kellékek

sütőrács

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 a sütőrácsra, és tolja be a sütőtérbe. Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süssse a csirkecombokat a kézi beállításoknak megfelelően.

A zöldséghez az olajat a Gourmet sütőedényben a főzőzónán közepes és magas fokozat között hevítse. A paprikát és a padlizsánt gyakori kevergetés mellett kb. négy percre süssse. Adja hozzá a cukkinit, a hagymát és a fokhagymát, és közepes fokozaton gyakori kevergetés mellett kb. öt percre süssse.

A rozmaringot 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 percre főzze.

Fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszerpaprikával.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | Csirkecomb

A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 30 %

Időtartam: 15 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 150 °C

Nedvesség: 55 %

Időtartam: 15 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 15 perc

Paprikás csirke

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 nagyobb darabokra vágott sárga paprika

2 nagyobb darabokra vágott piros paprika

4 nagyobb darabokra vágott salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

4 csirkecomb

só

édes-nemes pirospaprika

1 citrom leve

100 g tejföl

Kellékek

Gourmet sütőedény

botmixer

Elkészítés

A paprikát, a salottahagymát és a fokhagymát tegye a Gourmet sütőedénybe.

Fűszerezze a csirkecombot sóval, borsal és pirospaprikával, majd oszlassa szét a zöldségeken.

A zöldséget és a csirkecombot locsolja meg citromlével, és a Gourmet sütőedényben tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Vegye ki a csirkecombokat a Gourmet sütőedényből, és tartsa őket melegen.

Pürésítse a paprikás szószot, adja hozzá a tejfölt, és keverje krémesre.

Ízesítse sóval, majd tegye vissza a csirkecombokat.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | Paprikás csirke

A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 225 °C

Nedvesség: 70 %

Szint: 1

Időtartam: 20 perc

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 20 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás grillel: 3. fokozat

Nedvesség: 10 %

Időtartam: 5 perc

Tanács

Köretként tálalhat polentát, tésztát vagy galuskát.

Hús

Pulyka (töltött)

Elkészítési idő: 320 perc (5 óra 20 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

A szószhoz

250 ml víz
150 g Crème fraîche
2 ek étkezési keményítő
2 ek hideg víz
só
bors

Kellékek

zárt aljú párolóedény fedővel
6 fogvájó
konyhai fonal
sütőrács
univerzális tepszi
finomszűrő

Elkészítés

A töltelékhez a likőrbort csepegtesse rá a mazsolára. A hagymát és az olajat adja egy zárt aljú párolóedénybe, fedje le, és tolja be a sütőtérbe. A beállításoknak megfelelően dinsztelje meg a hagymát.

Adja hozzá a rizst, a vizet, a sót, a pisztáciát és a beáztatott mazsolát, és párolja meg a rizst a beállításoknak megfelelően. Sóval, borssal, curryvel és Garam masala fűszerkeverékkel ízesítse.

Fűszerezze a pulykát sóval és borssal. Töltse a pulykába a tölteléket, majd a fogvájókkal és a konyhai fonallal zárja össze. A combokat szükség szerint lazán kösse össze.

A pulykát a mellrészével felfelé helyezze a sütőrácsra úgy, hogy a comb az ajtó felé nézzen. A sütőrácsot a sütőtepsivel együtt tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a pulykát a kézi beállításoknak megfelelően.

Vegye ki a pulykát. A sütésből keletkezett szószot egy szűrőn át öntse egy főzőedénybe. Adja hozzá a vizet és a Crème fraîche-t. Keverje az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Végül főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Pulyka | egész

A program időtartama: 265 perc (4 óra 25 perc)

Hagyma dinsztelése

Speciális | Hagyma előpárolása

A program időtartama: négy perc

Rizs párolás

Üzem módok: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Időtartam: 14 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács az univerzális tepsin: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 225 perc (4 óra 25 perc)

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190 °C

Időtartam: 20 perc

Hús

Pulykamell zöld-fehér spárgaraguval

Elkészítési idő: 110 perc

4 adaghoz

A pulykamellhez

2 ek olaj

1 tk só

½ tk bors

1 kg pulykamell, konyhakész

A zöldségekhez

600 g fehér spárga

600 g zöld spárga

500 ml víz

só

1 tk vaj

1 tk cukor

A szószhoz

50 g vaj

1 csokor apró karikákra vágott újhagyma

30 g búzaliszt, BL-51

100 g tejszín

¼ kezeletlen citrom reszelt héja és leve

1 tk cukor

bors

1 csokor apróra vágott turbolya (15 g/ csokor)

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

szűrő

Elkészítés

Keverje össze az olajat a sóval és a borssal, majd kenje be vele a pulykamellet.

Tegye a pulykamellet a sütőrácsra, majd tolja be a sütőrácsot és az univerzális tepsit a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Mossa meg a spárgát. A fehér spárgát teljesen hámozza meg, és válassza le a spárgafejeket. A zöld spárgának csak az alsó harmadát hámozza meg. Vágja le a fás részeket, majd darabolja kb. 4 cm hosszú csikokra.

A fás, valamint a meghámozott részeket tegye egy főzőedénybe, öntse fel vízzel, és főzze fel. Enyhén sózza meg, lefedve főzze még tíz percig. Szűrje át egy szűrőn, közben fogja fel a folyadékot.

Tegye a főzővizet egy főzőedénybe, adja hozzá a vajat és a cukrot, majd főzze fel. Adja hozzá a fehér spárgadarabokat (a spárgafej nélkül), és párolja öt percig. Adja hozzá a zöld spárgadarabokat és a fehér fejeket, és párolja további 3–5 percig. Öntse le, és fogja fel a spárga főzőlevét.

A szószhoz olvasszon vajat egy főzőedényben közepes fokozaton, adja hozzá az újhagymát, és párolja üvegesre. Szórja bele a búzalisztet, pirítsa világosra, majd öntse fel a spárga levével. 3–4 percig hagyja főni. Adja hozzá a tejszínt, és ízesítse citromhéjjal, citromlével, cukorral, sóval és borssal.

Adja a spárgadarabokat a szószhoz, és melegítse fel. Keverje bele a turbolya leveleket.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Pulyka | Pulykamell |
Sütés (hús)

A program időtartama: 87 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi
párolás hőlégek. plusszal

Hőmérséklet: 170 °C

Nedvesség: 65 %

Időtartam: 85 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Nagy grill: 3. fokozat

Időtartam: 2 perc

Hús

Pulykacomb

Elkészítési idő: 115 perc

4 adaghoz

A pulykacombhoz

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 konyhakész, pulyka felsőcomb

(1,2 kg)

A szószhoz

1 doboz felezett, lecsepegtetett sárgabarack (280 g/doboz)

150 ml víz

200 g tejszín

200 g mangós chutney

só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

finomszűrő

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a pulykacombokat. A pulykacombot (a csonttal együtt) a bőrs részével felfelé helyezze a sütőrácsra. Tolja be a sütőrácsot és az univerzális tepsit a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A felezett sárgabarackokat darabolja fel.

Vegye ki a pulykacombot. A szószhoz engedje fel a sütés során keletkezett szaftot vízzel, és egy szűrőn át fogja fel egy főzőedénybe. 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.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Pulyka | Pulyka comb

A program időtartama: 95 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 30 %

Időtartam: 15 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 150 °C

Nedvesség: 55 %

Időtartam: 60 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 200 °C

Időtartam: 20 perc

Strucc (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 195 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 ek olaj

só

bors

800 g konyhakész strucchús

Kellékek

univerzális tepsí

sütőrács

Elkészítés

Az univerzális tepsit és a sütőrácsot tölj be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

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

Tegye a strucchúst a sütőrácsra, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Strucchús | Gourmet sütés

A program időtartama: 180–185 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Tikka masala csirke rizzsel

Elkészítési idő: 60 perc + 30 perc marinírozás
4 adaghoz

A pácléhez

4 gerezd fokhagyma
2,5 cm nagyságú gyömbér
1 nagy, piros chili
2 tk őrölt római kömény
2 tk őrölt koriander
1 tk kurkuma
1 tk pirospaprika
1 tk Garam masala
1 tk só
1 ½ ek olaj
100 g natúr joghurt

A csirkéhez

500 g felkockázott csirkemellfilé, konyhakész

A szószhoz

2 csíkokra vágott vöröshagyma
1 ek olaj
1 ek vaj
1 doboz paradicsom (400 g/doboz), felkockázva
1 ek sűrített paradicsom
1 ek mangós chutney
100 ml tejszín

A rizshez

300 g basmati rizs
450 ml víz

A díszítéshez

½ csokor felaprított koriander (70 g/ csokor)

Kellékek

2 zárt aljú párolóedény
botmixer

Elkészítés

A fokhagymát, a gyömbért és a chilit a fűszerekkel, a sóval és az olajjal együtt egy botmixerrel dolgozza krémmé. Keverje el a natúr joghurttal, és a csirkemellfilét legalább 30 percig marinálja benne.

A hagymát az olajban és a vajban a főzőlapon 10–12 percig dinsztelje üvegesre. Adja hozzá a csirkemellfilét és a marinádót, és további 3–4 percig közepes hőfokon párolja. Adja hozzá a paradicsomot, a sűrített paradicsomot, a mangós chutney-t és a tejszínt, és rövid ideig főzze.

Adja ezt egy zárt aljú párolóedénybe, és fedje le. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse az 1. ételkészítési lépés szerint.

A basmati rizst adja egy zárt aljú párolóedénybe, öntse le vízzel.

Automatikus program:

A programlefutás szerint a rizst adja a szószhoz, és párolja tovább.

Kézi beállítás:

Adja hozzá a rizst, és párolja készre a 2. ételkészítési lépés szerint.

Korianderrel díszítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Szárnyas | Csirke | Tikka Masala csirke rizzsel

A program időtartama: 30 perc

Kézi beállítás

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Időtartam: 15 perc

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Időtartam: 15 perc

Hús

Borjúfilé (sütés)

Elkészítési idő: 60–90 perc
4 adaghoz

A borjúfiléhez

2 ek olaj
1 tk só
bors
1 kg konyhakész borjúfilé

A szószhoz

30 g szárított kucsma-
gomba
300 ml forrásban lévő víz
1 vöröshagyma
30 g vaj
150 g tejszín
30 ml fehérbor
3 ek hideg víz
1 ek étkezési keményítő
só
bors
cukor

Kellékek

sütőrács
húsmaghőmérő tű
univerzális tepszi
finomszűrő

Elkészítés

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

Helyezze a borjúfilétet a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Tolja be a sütőrácsot és az univerzális tepsit a sütőtérbe, és süsse a borjúfilét a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A szószhoz a kucsma-
gombákat öntse le a vízzel, és 15 percig áztassa.

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

A hagymát öt percig párolja vajban. Adja hozzá a gombát, és további öt 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. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjúfilé | egész | Sütés (hús)

A program időtartama: 30–60 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

Tanács

A szárított kucsma-
gomba helyett használhat vargányát is.

Borjúfilé (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 110–190 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúfilé

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsí

Elkészítés

A sütőrácsot és az univerzális tepsit tölje be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúfilét. Tegye a borjúfilét a sütőrácsra, és párolja meg a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjúfilé | egész | Gourmet sütés

A program időtartama: 87–160 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Hús

Borjú csülök

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A borjúlábszárhoz

2 ek olaj

1 ½ tk só

½ tk bors

1 konyhakész borjúlábszár (1,5 kg)

A szószhoz

1 vöröshagyma

1 szegfűszeg

2 sárgarépa

50 g zeller

1 ek sűrített paradicsom

800 ml borjú alaplé

150 ml víz

75 g tejszín

1 ½ ek étkezési keményítő

2 ek hideg víz

só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepszi

botmixer

finomszűrő

Elkészítés

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

Tegye a borjúlábszárát a sütőrácsra és az univerzális tepsivel tolja be a sütőtérbe, majd párolja meg a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

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

A zöldséget pirítsa egy főzőedényben magas hőmérsékleten aranybarnára. Adja hozzá a sűrített paradicsomot, és rövid ideig pirítsa tovább. Öntse rá a szaftot, majd közepes hőmérsékleten párolja a zöldségeket.

Vegye le a borjúlábszárát a sütőrácsról, a sütés során keletkezett szószot engedje fel vízzel, és öntse egy főzőedénybe.

A szegfűszeget vegye ki a hagymából, és pürésítse a zöldséget. A pürét engedje át egy szűrőn, öntse le tejszínnel, és főzze fel.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjú csülök

A program időtartama: 127 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 84 %

Időtartam: 110 perc

Szint:

sütőrács az univerzális tepsin: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 190 °C

Időtartam: 17 perc

Tanács

Nagyobb borjúlábszár esetén az ételkészítési idő 500 grammonként az 1. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik.

Hús

Borjúgerinc (Sütés)

Elkészítési idő: 55–85 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

Kellékek

sütőrács

húsmaghőmérő tű

univerzális tepszi

Elkészítés

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

Helyezze a borjúgerincet a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Párolja a borjúgerincet a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjúgerinc | darab | Sütés (hús)

A program időtartama: 45–75 perc

Kézi

beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

Borjúgerinc (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 90–195 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsí

Elkészítés

A sütőrácsot és az univerzális tepsit tölje be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

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

Tegye a borjúgerincet a sütőrácsra, és párolja a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjúgerinc | darab | Gourmet sütés

A program időtartama: 78–185 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Hús

Borjú dinstelt hús

Elkészítési idő: 130 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg borjúhús (comb vagy dió), konyhakész

2 durvára felkockázott sárgarépa

2 durvára felkockázott paradicsom

2 durvára felkockázott vöröshagyma

2 velőscsont (borjú vagy marha)

A szószhoz

250 g tejszín

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

Kellékek

univerzális tepszi

botmixer

finomszűrő

Elkészítés

A sárgarépát, a paradicsomot és a hagymát durvára kockázza fel.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje be vele a borjúhúst.

Tegye a borjúhúst az univerzális tepsibe, majd oszlassa el a zöldséget és a velőscsontot a hús körül. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

Vegye ki a borjúhúst az univerzális tep-siből, és a sütés során keletkezett szószot egy szűrőn át öntse egy mérőedénybe.

A sütés során keletkezett szószból 400 ml-t (adott esetben vízzel felöntve) a zöldség felével tegyen egy főzőedénybe, és pépesítse. A pürét engedje át egy szűrőn, öntse le tejszínnel, és főzze fel.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Borjú | Borjú dinstelt hús

A program időtartama: 90 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillezéssel: 3. fokozat

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 20 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet 100 °C

Nedvesség: 84 %

Időtartam: 70 perc

Báránycsülök

Elkészítési idő: 210 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

6 báránycsülök (250–300 g/darab)

só

bors

2 szelet kockázott bacon

1 vöröshagyma

3 ek sűrített paradicsom

1 tk fahéj

2 tk őrölt kömény

6 szegfűszeg

4 nagy gerezd hámozott fokhagyma

250 ml vörösbor

100 ml marha alaplé

600 ml tyúkhúsleves

2 narancs reszelt héja

1 rozmaryng

Kellékek

Gourmet sütőedény

Elkészítés

Tegye a báránycsülköt a Gourmet sütőedénybe, és ízesítse sóval és borssal.

Adja hozzá a többi hozzávalót.

A Gourmet sütőedényt tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

Kb. 85 perc után fordítsa meg.

Vegye ki a báránycsülköt a Gourmet sütőedényből, tegye félre, és tartsa melegen.

A folyadékot főzze a főzőedényben, a zsírt és a szilárd részeket távolítsa el. Nyomja szét a fokhagymát, és adja a

szószhoz. Addig főzze, amíg a szósz besűrűsödik. Fűszerezze sóval és borsal.

Tegye a báránycsülköt a Gourmet sütőedénybe, öntse le a szósszal, és tálalja.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Bárány | Báránycsülök

A program időtartama: 170 perc

Kézi beállítás

Párolás/főzés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 130 °C

Nedvesség: 90 %

Időtartam: 170 perc

Szint: 2

Báránycomb (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 160 perc

6 adaghoz

A töltelékhez

100 g finomra reszelt Manchego sajt
100 g aprított dió
100 g magozott, felaprított aszalt szilva
1 tk só
bors
1 ek provence-i fűszerkeverék

A báránycombhoz

1 csont nélküli báránycomb (1,4 kg),
konyhakész
2 ek olaj
1 tk só
bors

A szószhoz

250 g nagyobb darabokra vágott sárgarépa
250 g nagyobb darabokra vágott zeller-
gumó
2 nagyobb darabokra vágott vöröshagyma
2 ek olaj
2 ek sűrített paradicsom
250 ml vörösbor, száraz
25 g búzaliszt, BL-51
400 ml zöldséglevés alaplé
400 ml hideg víz
250 g póréhagyma
3 szál petrezselyem
só
bors

Kellékek

sütőrács
univerzális tepsi
konyhai fonal
Gourmet sütőedény
finomszűrő

Elkészítés

A töltelékhez keverje össze a Manchego sajtot, a diót és az aszalt szilvát egy masszává. Sóval, borssal és a provence-i fűszerkeveréssel ízesítse.

Tegye a bárányhúst a munkafelületre, kenje be a töltelékkel, csavarja fel, és a konyhai fonallal kösse össze göngyölt hússá.

Tegye a bárányhúst a sütőrácsra, majd tolja be a sütőrácsot az univerzális tep-sivel együtt a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

A szószhoz pirítsa meg a répát, a zellert és a hagymát olajon egy Gourmet sütőedényben a főzőzónán.

Adja hozzá a sűrített paradicsomot, és pirítsa tovább. A vörösbor 1/4 részével öntse fel, majd addig főzze, amíg a zöldség ismét elkezd pirulni. Ezt a folyamatot háromszor ismétlje meg. Végül adjon a szószhoz búzalisztet. Rövid ideig pirítsa tovább.

Öntse fel a zöldséglevével és a vízzel. Adja hozzá a póréhagymát és a petrezselymet. Főzze addig, amíg a szósznak jó állaga nem lesz. A szószot egy szűrőn át öntse egy főzőedénybe.

Vegye le a bárányhúst a sütőrácsról. Az univerzális tepsiben keletkezett szaftot egy szűrőn át öntse a szószhoz.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Bárány | Báránycomb | Gourmet
sütés

A program időtartama: 128 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Nagy grill: 3. fokozat

Időtartam: 18 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 70 %

Időtartam: 110 perc

Tanács

Kisebb báránycomb esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel csökken. Nagyobb báránycomb esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik.

Hús

Báránygerinc (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 100–165 perc

2 adaghoz

A báránygerinchez

1 kg konyhakész báránygerinc

2 ek olaj

1 tk só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

Elkészítés

A sütőrácsot tegye az univerzális tepsi-re, és tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. ételkészítési lépés szerint.

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

Tegye a báránygerincet a sütőrácsra, és párolja a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Bárány | Báránygerinc | Gourmet sütés

A program időtartama: 88–153 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Káposzta roládok

Elkészítési idő:

85 perc

4 adaghoz

A fehér fejeskáposztához

1 fehér fejeskáposzta (1,2 kg)

A töltelékhez:

2 zsemle

1 vöröshagyma, finomra kockázva

30 g olvasztott vaj

450 g darálthús (fele marhahús, fele sertéshús)

1 M-es méretű tojás

2 fokhagyma gerezd | finomra vágva só

bors

majoranna

2 tk összevágott petrezselyem

A zöldséghez

4 finom kockára vágott salottahagyma

2 fokhagyma gerezd | finomra vágva

2 paprika (175 g/db), sárga | nagyobb kockákra vágva

2 paprika (175 g/db), piros | nagyobb kockákra vágva

100 g tejföl

1 citrom leve

Eszköz

zárt aljú párolóedény

botmixer

Elkészítés

Távolítsa el a káposzta torzsáját, és zárt aljú párolóedényben a beállítás alapján blansírozza.

A külső leveleket fejtse le, és terítse ki a munkafelületen.

A töltelékhez a zsemlét egy kevés vízben puhítsa fel, jól nyomja ki és passzírozza át.

A hagymát pirítsa meg az olvasztott vajban.

A darált húst, a zsemlés masszát, a tojást, a fokhagymát, a fűszereket, a petrezselymet és a hagymát jól keverje össze.

A káposztaleveleket nyomja laposra, és oszlassa el rajta a tölteléket. A káposztát oldalról csavarja be, és tekerje fel.

A salottahagymát, a fokhagymát és a paprikát adja egy zárt aljú párolóedénybe, a káposzta roládokat a záródásukkal lefelé helyezze a zöldségágyra, és indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállításoknak megfelelően.

A káposzta roládokat vegye ki a zárt aljú párolóedényből, és tegye meleg helyre.

A tejfölt és a citromlét adja a zöldséghez, pürésítse egy botmixerrel, és sóval ízesítse.

Automatikus program és kézi beállítás: A káposzta roládokat helyezze a paprika szószba, és a párolási lépés szerint párolja készre.

Automatikus program és kézi beállít. beállítása

Fehér fejeskáposzta blansírozása

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Időtartam: 10-15 perc

Automatikus program beállítása

Káposzta roládok párolása

Hús | Marha | Kelkáposzta rolád

A program időtartama: 30 perc

Kézi beállítás

Káposzta roládok párolása

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 30 perc

Automatikus program és kézi beállít. tás

Készre párolás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 5 perc

Marhafilé

Elkészítési idő:

40–90 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

450–650 g marhafilé (egyben), konyhakész

3 ek olaj

250 g tejföl

70 g majonéz

3 tk tormakrém

2 tk mustár, extra nagy szemes

3–4 apróra kockázott, szárított paradicsom

só

bors

1–2 hosszában megfeleezett bagett

A díszítéshez

100 g rucola

Kellékek

konyhai fonal

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

A marhafilét kösse össze úgy, hogy egy egyenlő vastagságú darab keletkezzen.

Melegítsen olajat egy serpenyőben, és a marhafilét süssse aranybarnára, tegye egy zárt aljú párolóedénybe, és a programlefutás vagy a kézi beállítások alapján párolja meg.

A marhafilét a párolás után 5–10 perccig pihentesse. A tejfölt, a majonézt, a tormakrémet, a mustárt, a paradicsomokat, a sót és a borsot keverje el, és kenje a fél bagettekcre.

A marhafilét vágja nagyon vékony szeletekre, és helyezze a bagett-zsemlékre. Rucolával díszítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhafilé | darab

Program időtartama egész hús esetén:

60 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet:

53/63/75 °C | angolosan/közepesen/jól átsütve

Ételkészítési idő:

70/60/50 perc |

angolosan/közepesen/jól átsütve

Tanács

A párolási fokozat a hús vastagságától függ. Vékony hús esetén először válasszon rövidebb párolási időtartamot.

Hús

Marhafilé (Sütés)

Elkészítési idő: 45–85 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhafilé, konyhakész

Kellékek

sütőrács

húsmaghőmérő tű

univerzális tepsí

Elkészítés

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

Helyezze a marhafilét a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Párolja a marhafilét a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhafilé | darab | Sütés (hús)

A program időtartama: 35–75 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Marhafilé (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 90–225 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhafilé, konyhakész

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsí

Elkészítés

A sütőrácsot és az univerzális tepsit tölje be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhafilét. Tegye a marhafilét a sütőrácsra, és párolja meg a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhafilé | darab | Gourmet sütés

A program időtartama: 80–213 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Hús

Marha hasé

Elkészítési idő: 250 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

30 g vaj

3 ek olaj

1,2 kg felkockázott marhahús, konyhakész

bors

só

500 g apróra vágott vöröshagyma

2 babérlevél

4 szegfűszeg

1 ek barnacukor

2 ek búzaliszt, BL-51

1,2 l marhahúsleves

70 ml ecet

Kellékek

Gourmet sütőedény

Elkészítés

Melegítse fel a vajat a Gourmet sütőedényben. Amint a buborékolás elállt, adja hozzá az olajat, és melegítse tovább.

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

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

Szórja meg a húst liszttel, majd további 2–3 percig süsse.

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Tolja be a Gourmet sütőedényt a sütőtérbe, és süsse a kézi beállításoknak megfelelően. 90 perc után keverje meg.

Tálalás előtt fűszerezze sóval és borsal.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhahúsos hasé | Sütés (hús)

A program időtartama: 180 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 150 °C

Nedvesség: 90 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 180 perc

Szint: 2

Marharolád

Elkészítési idő: 150 perc

8 adaghoz

A marharoládhoz

8 marharolád, szeletelve (150 g/szelet)
só
bors

A töltelékhez, 1. változat

8 ek mustár
200 g apróra vágott vöröshagyma
100 g kockázott húsos szalonna
8 közepes méretű uborka (30 g/darab)
a hossza mentén elnegyedelve

A töltelékhez, 2. változat

8 ek sűrített paradicsom
150 g vékony csíkokra vágott vöröshagyma
200 g vékony csíkokra vágott piros paprika
200 g vékony szeletekre vágott fetasajt

A leveszöldséghez

70 g durvára felkockázott vöröshagyma
100 g durvára felkockázott sárgarépa
100 g durvára felkockázott zeller
100 g durvára felkockázott póréhagyma
2 ek sűrített paradicsom

A szószhoz

50 g cukor
250 ml vörösbort, száraz
1 babérlevél
1 tk borókabogyó
½ tk szemes bors
só
bors
1 ek étkezési keményítő
1 ek víz

Kellékek

8 fa nyárs

konyhai fonal
univerzális tepszi
botmixer
finomszűrő

Elkészítés

A leveszöldséghez keverje össze a hagymát, a répát, a zellert és a póréhagymát a sűrített paradicsommal.

Tegye a marharoládokat a munkafelületre, és ízesítse sóval és borssal. A töltelék változatától függően kenje be mustárral vagy sűrített paradicsommal, és fedje be a töltelékkel. Csavarja fel a marharoládokat, és rögzítse a fa nyárs és a konyhai fonál segítségével.

Tegye a marharoládokat a leveszöldségekkel az univerzális tepsibe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

A cukrot közepes méretű főzőedényben karamellizálja világosbarnára, majd öntse fel vörösborttal. Adja hozzá a fűszereket, és hagyja besűrűsödni.

Az univerzális tepsiben keletkezett szafatot a leveszöldségekkel öntse egy főzőedénybe. Pürésítse, és passzírozza át egy finom szűrőn. Fűszerezze sóval és borssal. Az étkezési keményítőt keverje el vízzel, és sűrítse be vele kissé a mártást.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marharolád |

A program időtartama: 105 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás grillel: 3. fokozat

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 15 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 84 %

Időtartam: 90 perc

Tanács

Ha a marharoládok (szeletek) alakja nagyon egyenetlen, akkor a kiálló részeket befelé hajthatja a töltelékre és becsavarhatja.

Dinsztelt marhahús

Elkészítési idő: 175 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 durvára felkockázott sárgarépa
2 durvára felkockázott vöröshagyma
50 g durvára felkockázott zeller
2 ek olaj
1 tk só
bors
1 kg marhahús (comb vagy lapocka),
konyhakész
1 babérlevél

A szószhoz

250 ml víz vagy borjú alaplé
125 g Crème fraîche
1 tk étkezési keményítő
1 ek hideg víz
só
bors

Kellékek

univerzális tepsi
botmixer
finomszűrő

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje be vele a marhahúst.

Tegye a marhahúst az univerzális tepsibe, adja hozzá a zöldségeket és a babérlevelet, és tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

Vegye ki a marhahúst az univerzális tepsiből, és a sütés során keletkezett szaftot egy szűrőn át öntse egy mérőedénybe.

A sütés során keletkezett szaftból 400 ml-t a zöldségek felével tegyen egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy szűrőn, adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Dinsztelt marhahús
A program időtartama: 130 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 20 perc
Szint: 2

2. ételkészítési lépés
Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő
Nedvesség: 84 %
Időtartam: 110 perc

Tanács

Nagyobb hússzelet esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel növekszik. Kisebb hússzeletek esetén az ételkészítési idő 500 grammonként a 2. ételkészítési lépésében kb. 30 perccel csökken.

Hús

Serpenyős marha

Elkészítési idő:

150 perc

4 adaghoz

A marhahúshoz

60 g búzaliszt, BL-51

bors, frissen őrölt

1 kg apró kockára vágott marhahús (lapocka)

3 ek olaj

1 vöröshagyma, nagy | finom karikákra vágva

1 szál póréhagyma, nagy | finom karikákra vágva

350 g felkockázott sárgarépa

3 g felkockázott zeller

250 g csiperkegomba | negyedelve

2-3 ág kakukkfű

2 babérlevél

200 ml marhahúsleves

200 ml fekete sör

2 ek ketchup

A gombócokhoz

100 g búzaliszt, BL-51

3 g sütőpor

50 g olvasztott vaj

1 tk összevágott petrezselyem

½ tk metélőhagyma | finomra vágva
só

bors | frissen őrölve

4-5 ek hideg víz

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

A búzalisztet fűszerezze borssal, és forgassa meg benne a marhahúst.

Az olaj felét melegítse egy serpenyőben, és a marhahúst kis adagokban egymás után minden oldalát süssse meg, és tegye félre.

Az olaj másik felét melegítse egy serpenyőben, és a hagymát süssse benne 3 percig. A póré, a répát és a zellert adja hozzá, és további 5 percig süssse.

A csiperkegombát, a kakukkfűvet és a babérleveleket adja hozzá.

A marhahúst, a marhahúsleves, a fekete sört és a ketchupot adja hozzá, rövid ideig főzze, és adja egy zárt aljú párolóedénybe, és fedje le. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások 1. párolási lépése szerint.

Közben a búzalisztet és a sütőport adja egy tálba, az olvasztott vajat, a petrezselymet és a metélőhagymát adja hozzá, sóval és borssal fűszerezze, keverje bele a vizet, és készítsen belőle egy puha tésztát.

A tésztát ossza 8 adagra, és lisztes kézzel formázzon belőle kis golyókat.

Automatikus program:

A programlefutás szerint a serpenyős marhát kissé keverje meg, adja hozzá a gombócokat, és egy kevés szafttal locsolja meg, és párolja tovább.

Kézi beállítás:

A serpenyős marhát kissé keverje meg, adja hozzá a gombócokat, és locsolja meg egy kevés szafttal. Párolja meg a 2. párolási lépés szerint.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Serp. marha gombóccal

A program időtartama: 120 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 90 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 30 perc

Hús

Marhahátszín (sült)

Elkészítési idő: 55–100 perc

4 adaghoz

A marhahátszínhez

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

A remulád mártáshoz

150 g 3,5 % zsírtartalmú joghurt

150 g majonéz

2 csemegeuborka

2 ek kapribogyó

1 ek petrezselyem

2 salottahagyma

1 ek metélőhagyma

½ tk citromlé

só

cukor

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

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

Helyezze a marhahátszínt a rácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. A marhahátszínt az automatikus programnak vagy a kézi beállításoknak megfelelően grillezze.

A remuládhoz a joghurtot és a majonézt keverje simára. A csemegeuborkát, a kapribogyót és a petrezselymet vágja apró kockákra. A salottahagymát és a metélőhagymát vágja apró kockákra.

Minden hozzávalót adjon a joghurtos-majonézes keverékhez. A remuládot ízesítse citromlével, sóval és cukorral.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhahátszín | darab | Sütés (hús)

A program időtartama: 45–85 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Marhahátszín (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 90–255 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

Elkészítés

A sütőrácsot tolja be az univerzális tep-sível a sütőtérbe. Indítsa el az automati-kus programot vagy melegítse elő a sü-tőtérrel a kézi beállításoknak megfelelő-en.

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

Tegye a marhahátszínt a sütőrácsra, és párolja a programlefutás vagy a kézi be-állítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Marhahátszín | darab |

Gourmet sütés

A program időtartama: 80–243 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Hús

Bécsi marhafartó

Elkészítési idő:

160 perc

10 adaghoz

Hozzávalók

2 kg marhafartó, egész, konyhakész

2 vöröshagyma | felezve

1 csokor leveszöldség | durvára aprítva

15 g lestyán

7 szem bors

2 babérlevél

5 borókabogyó

só

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

A marhafartót a zsíros oldalával lefelé helyezze egy zárt aljú párolóedénybe.

A hagymákat a vágott felületükkel lefelé egy vasserpenyőben zsiradék nélkül erősen pirítsa meg.

A leveszöldséget, a zöldfűszereket, a hagymát és a fűszereket adja a marhafartóhoz, és párolja meg.

A marhafartót a szeletelés előtt rövid ideig pihentesse.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Bécsi marhafartó

A program időtartama: 150 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 150 perc

Yorkshire puding

Elkészítési idő: 30 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

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

Kellékek

Muffin forma 12 muffinhoz, egyenként
Ø 5 cm
sütőrács

Elkészítés

Minden muffin formába öntsön egy teáskanál olajat.

A muffin formát helyezze a rácsra, és tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

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

Adja hozzá a tejet, és lassan keverje sima tésztává.

Amint a sütőtér elérte a megfelelő hőmérsékletet, ossza el a tésztát egyenletesen a muffin formácskába, és tolja be a sütőtérbe.

Süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Marha | Yorkshire Pudding
A program időtartama: 25–28 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal
Hőmérséklet: 200–215 °C
Nedvesség: 50 %
Előmelegítés: Bekapcsolás
Időtartam: 25–28 perc
Szint: 2

Hús

Stefánia

Elkészítési idő: 75 perc
10 adaghoz

Hozzávalók

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

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

A darált húst a tojásokkal, a zsemlemorzsával, az őrölt paprikával, a sóval és a borssal keverje össze, majd formázzon egy kenyérhez hasonló formát.

Tegye a fasírtokat az univerzális tepsibe, és tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Sertés | Stefánia

A program időtartama: 60–70 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 140–180 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 60–70 perc

Szint: 1

Csemege karaj (sült)

Elkészítési idő: 80 perc

4 adaghoz

A sütéshez

1 kg csemege karaj (lazac darab), konyhakész

A pestóhoz:

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

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsí

húsmaghőmérő tű

botmixer

Elkészítés

Helyezze a karajt a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Tolja be a sütőrácsot és az univerzális tepsit a sütőtérbe, és süsse a karajt a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

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.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Sertés | Csemege karaj | darab |

Sütés (hús)

A program időtartama: 50–65 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 30 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 130 °C

Nedvesség: 100 %

Maghőmérs. kijelző: 63 °C

Időtartam: programleírás után

Hús

Ropogós sülték

Elkészítési idő: 140 perc

6 adaghoz

A sütéshez

1,5 kg bőrös sertéshús (felsál), konyhakész

3 ek olaj

1 ½ tk só

½ tk bors

A szószhoz

400 ml zöldségalaplé

150 g Crème fraîche

3 tk étkezési keményítő

3 ek hideg víz

só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

finomszűrő

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 húst bőrrel felfelé helyezze a sütőrácsra. A sütőrácsot és az univerzális tepsi-tolja be a sütőtérbe. Párolja a sertéshúst a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Vegye le a húst a sütőrácsról, és a kisült zsírt, valamint a sütés során keletkezett szaftot öntse fel az univerzális tepsiben található zöldségalaplével, majd egy szűrőn átszűrve öntse egy főzőedény-

be. Ízlés szerint távolítsa el a zsír egy részét. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Sertés | Ropogós sülték

A program időtartama: 128 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 160 °C

Nedvesség: 80 %

Időtartam: 120 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás grillel: 2. fokozat

Nedvesség: 20 %

Időtartam: 8 perc

Sült sertéscomb

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

2 ek mustár

1 tk só

½ tk bors

½ tk pirospaprika

1 kg sertéshús (felsál vagy frikandó),

konyhakész

A szószhoz

300 ml zöldségalaplé

100 g Crème fraîche

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

só

bors

cukor

Kellékek

sütőrács

húsmaghőmérő tű

univerzális tepsi

finomszűrő

Elkészítés

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

Helyezze a sertéshúst a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Párolja a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Vegye ki a húst, a sütés során keletkezett szaftot öntse fel az univerzális tep-siben található zöldségalaplével, majd

egy szűrőn átszűrve öntse egy főzőedénybe. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel.

Keverje az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Sertés | Sült sertéscomb

A program időtartama: 130 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 180 °C

Időtartam: 15 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 120 °C

Nedvesség: 65 %

Maghőmérs. kijelző: 85 °C

Időtartam: programleírás után

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 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

1 ½ tk étkezési keményítő

2 ek hideg víz

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsi

húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje be vele a sertésfilét.

Helyezze a sertésfilét a sütőrácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A sütőrácsot és az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Grillezze a sertésfilét a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A szószhoz a salottahagymát hosszában felezze el, és vágja vékony szeletekre. Melegítsen vaját egy serpenyő-

ben. 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, a zöldségalaplevet és a balzsamecetet. Közepes hőfokon kb. 30 percig főzze.

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

Beállítás

Automatikus program

Hús | Sertés | Sertésfilé | darab

A program időtartama: 25–35 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 200 °C

Maghőmérs. kijelző: 60–75 °C

Időtartam: programleírás után

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Szarvascomb (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 200 perc

4 adaghoz

A szarvascombhoz

2 ek olaj

1 tk só

½ tk bors

800 g szarvascomb (felsál), konyhakész

A zöldségekhez

200 g feketelencse

2 ek olaj

70 g apróra vágott vöröshagyma

400 ml zöldségalaplé

2 babérlevél

100 g apróra vágott répa

100 g apróra vágott zeller

100 g apróra vágott póréhagyma

1 ek vaj

1 körte (200 g), érett, kemény (pl. Vilmos körte), hámozott, apróra vágott

40 g dió, durván felaprítva

2 ek balzsamecet, sötét

2 tk méz

só

bors

1 csipet fahéj

A szószhoz

30 g apróra vágott vöröshagyma

1 ek vaj

1 ek búzaliszt, BL-51

100 ml vörösbors, száraz

3 ek balzsamecet, sötét

200 ml vadpecsenyelé

75 g hideg, felkockázott vaj

só

bors

Kellékek

konyhai fonal

sütőrács

univerzális tepsi

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a szarvascombot, ha szükséges kösse össze.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. A szarvascombot a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a szarvascombot a kézi beállításoknak megfelelően.

A zöldségekhez mossa meg a lencsét, és csöpögtesse le. Melegítsen olajat egy főzőedényben közepes fokozaton, és párolja a lencsét a hagymával üvegesre. Öntse hozzá a zöldségalaplevet, adja hozzá a babérlevelet, majd hagyja 20–30 percig alacsony fokozaton lefedve főni, amíg a lencse megpuhul.

Melegítsen olajat egy főzőedényben közepes fokozaton, majd pirítsa kb. két percig a répát, a zellert és a póréhagymát a vajban. Adja hozzá a körtét, és pirítsa még 2–3 percig.

Vegye ki a babérlevelet a lencséből. Adja a lencsét és a dióbelet a zöldségekhez, keverje össze, majd ízesítse balzsamecettel, mézzel, sóval, borssal és fahéjjal.

A szószhoz párolja a hagymát a vajban közepes fokozaton üvegesre. Szórja bele a búzalisztet, majd egy perc alatt kevergetés mellett pirítsa világosra. Öntse fel vörösborral, balzsamecettel és vad-

Hús

pecsenyelével, majd hagyja kb. tíz percig főni, hogy elforjra a folyadék felét. A vajkockákat egymás után keverje a vörösboros szószba, amíg azok feloldódnak. Sóval és borssal izesítse. Ne forralja fel többször.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Szarvas | Szarvas comb | Gourmet sütés

A program időtartama: 180 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Nagy grill: 3. fokozat

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 57 %

Időtartam: 160 perc

Tanács

Felsál helyett használhat frikandót vagy pecsenyét.

Szarvasgerinc (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 100–170 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

½ tk bors

800 g szarvasgerinc, csont nélkül,

konyhakész

Kellékek

sütőrács

univerzális tepsí

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje be vele a szarvasgerincet.

Az univerzális tepsit és a sütőrácsot tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Tegye a szarvasgerincet a sütőrácsra, és párolja a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Szarvas | Szarvas gerinc | Gourmet sütés

A program időtartama: 87–158 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsí: 1

Hús

Nyúl

Elkészítési idő: 160 perc

4 adaghoz

A nyúlhoz

1,3 kg konyhakész nyúl

1 tk só

bors

2 ek dijoni mustár

100 g felkockázott húsos szalonna

2 kockára vágott vöröshagyma

30 g vaj

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

Kellékek

univerzális tepszi

Elkészítés

Vágja a nyulat három részre. Fűszerezze be sóval és borsal, és kenje meg mustárral. Tegye a darabokat egymás mellé az univerzális tepsire.

Kockázza fel a szalonnát. Vágja apróra a hagymát, majd a vajjal, vörösborral, vízzel és kakukkfűvel tegye az univerzális tepsibe.

Tolja be az univerzális tepsit a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

A párolás végeztével vegye ki a húsokat. A szaftot öntse egy főzőedénybe. Adja hozzá a mustárt és a Crème fraîche-t, és főzze fel a főzőzónán.

Keverje az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Sóval és borsal ízesítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Házinyúl

A program időtartama: 110 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat

Időtartam: 20 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 84 %

Időtartam: 90 perc

Őzcomb (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 165 perc

4 adaghoz

Az őzcombhoz

1 tk só

½ tk bors

2 ek olaj

800 g őzcomb (felsál), konyhakész

A salottahagymához

750 g salottahagyma

3 ek olívaolaj

4 ek juharszirup

5 ek balzsamecet

150 ml vörösbors, száraz

150 ml zöldségleves alaplé

6 szár kakukkfű

1 ek mártássűrítő, sötét

só

bors

Kellékek

konyhai fonal

sütőrács

univerzális tepsi

Elkészítés

A sót, a borsot és az olajat keverje össze, majd kenje be vele az őzcombot. Ha szükséges, kösse össze.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Tolja be az őzcombot a sütőrácson a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításhoz szükségesnek megfelelően.

A salottahagymát tegye forró vízbe, hagyja benne egy percre, majd öntse le a vizet. Hámozza meg, és mérettől függően vágja félbe a salottahagymát.

Melegítsen olívaolajat egy főzőedényben, majd kb. négy perc alatt párolja üvegesre a salottahagymát.

Csepegtessen juharszirupot a salottahagymára, majd enyhén karamellizálja meg.

Az ízek megőrzése érdekében adjon hozzá egy kevés balzsamecetet. Öntse fel a salottahagymát balzsamecettel, vörösborsal és zöldséglevesalappal, adja hozzá a kakukkfűt, majd kb. 15 percig főzze alacsony fokozaton, amíg a salottahagyma megpuhul.

Vegye ki a kakukkfűt, és sűrítse a szószot a mártássűrítővel. Ízesítse sóval, borsal és a megmaradt balzsamecettel.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Óz | Ózcomb | Gourmet sütés

A program időtartama: 150 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Nagy grill: 3. fokozat

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Hús

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 57 %

Időtartam: 130 perc

Őzgerinc szilvás-portói boros szósszal (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 115 perc

4 adaghoz

Az őzgerinchez

2 ek olaj

1 tk só

½ tk bors

1,3 kg őzgerinc, csonttal, konyhakész

A szószhoz

50 g apróra vágott aszalt szilva

1 apróra kockázott vöröshagyma

1 ek vaj

200 ml portói bor

200 ml vadpecsenyelé

1 tk szilvalekvár

100 g | hideg, felkockázott vaj

só

bors

szerecsendió

1,2 kg őzgerinc lefejtve

Kellékek

univerzális tepsi

sütőrács

Elkészítés

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

Az univerzális tepsit és a sütőrácsot tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

Tegye az őzgerincet a sütőrácsra, és süsse meg a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Párolja két percig közepes fokozaton az aszalt szilvát és a hagymát a vajban.

Öntse fel a portói borral és a vadpecse-

nyelével. Adja hozzá a szilvalekvárt, majd a folyadékot sűrítse be a harmadára.

A vajkockákat egymás után keverje a szószba, amíg azok feloldódnak. Sóval, borsal és szerecsendióval ízesítse. Ne főzze tovább.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Őz | Őzgerinc | Gourmet sütés

A program időtartama: 90–106 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

A beállításokat lásd a szakácskönyv végén található sütési táblázatban.

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepsi: 1

Hús

Vaddisznócomb (Gourmet sütés)

Elkészítési idő: 170 perc

4 adaghoz

A vaddisznócombhoz

2 ek olaj

1 tk só

½ tk bors

1 kg vaddisznócomb, csont nélkül (nem nagyobb, mint 6 cm), konyhakész

A szószhoz

25 g szárított vargánya

500 ml forrásban lévő víz

100 g felcsíkozott pancetta (szalonna)

2 apróra vágott fokhagymagerezd

100 g apróra vágott vöröshagyma

2 ek olaj

½ csokor bazsalikom levél (15 g/cso-
kor), felcsíkozva

250 g mascarpone

só

bors

Kellékek

sütőrács

univerzális tepszi

konyhai papírtörő

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje be vele a vaddisznócombot, és ha szükséges kösse össze.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőtérbe. Tolja be a vaddisznócombot a sütőrácson a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

A vargányát öntse le vízzel, és tíz percig áztassa.

Eközben pirítsa ropogósra a pancettát közepestől magas fokozaton.

Bélelje ki a szűrőt konyhai papírtörővel, ezen keresztül öntse le a vargányát, és a folyadékot fogja fel. Öblítse le a vargányát, majd csepegtesse le, és vágja apróra.

Párolja üvegesre a hagymát és a fokhagymát olajban közepes fokozaton. Adja hozzá a vargányát, és párolja 1–2 percig. Öntse fel a gombáról származó 400 ml folyadékkal, majd lefedve párolja még öt percig.

Adja a bazsalikomleveleket a mascarponeval és a pancettával a szószhoz, melegítse fel, majd sóval és borssal íze-
sítse.

Beállítás

Automatikus program

Hús | Vad | Vaddisznó | Vaddisznó comb
| Gourmet sütés

A program időtartama: 165 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Nagy grill: 3. fokozat

Időtartam: 20 perc

Szint:

sütőrács: 2

univerzális tepszi: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 100 °C

Nedvesség: 57 %

Időtartam: 145 perc

Tanács

A konyhai papírtörő helyett használhat kávéfiltert is a szűréshez.

Lazacfilé (alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 45 perc + 60 perc marinírozás

4 adaghoz

A pácléhez

2 szár citromfű, csak a fehér része, finomra reszelve

110 ml szójaszószt

½ csokor apróra vágott korianderszár (70 g/csokor)

2 cm finomra reszelt gyömbér

1 szétnyomott fokhagymagerezd

A ragadós szójaszószt

200 ml szójaszószt

200 ml Kecap manis (indonéz édes szójaszószt)

100 ml méz

A lazachoz

4 lazacfilé (200 g/db)

A díszítéshez

2 ek szójaszószt

4 apróra vágott újhagyma

½ csokor koriander levél (70 g/csokor)

2 apróra vágott piros chili paprika

1 lime, nyolcadokban

Kellékek

sütőpapír

perforált párolóedény

Elkészítés

A marinádhoz jól keverje össze az összes hozzávalót.

A lazacot tegye egy derékszögű tálba, fedje be a marináddal, majd 60 percre hagyja érni.

A ragadós szójaszószt tegye a hozzávalókat egy kisebb főzőedénybe, majd közepes hőfokon főzze fel. Állítsa

a hőmérsékletet a legalacsonyabb fokozatra, és párolja 25 percig, amíg a folyadék az egyharmadára csökken.

Bélelje ki a perforált párolóedényt sütőpapírral, majd tegye bele a lazacot.

Csepegtessen kb. egy evőkanál ragadós szójaszószt a lazacra.

Helyezze a sütőtérbe, és indítsa el az automatikus programot vagy párolja a kézi beállítások szerint.

A párolás után locsolja meg a lazacot a ragadós szójaszósztal.

Újhagymával, korianderlevéllel, chilivel és lime-mal díszítse és tálalja.

Beállítás

Automatikus program

Hal | Lazac | Filé -sütés alacsony hőm.

A program időtartama: 20–25 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 50–75 °C

Nedvesség: 70 %

Időtartam: 20–25 perc

Szint: 2

Lazac leveles tésztában

Elkészítési idő: 50 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

240 g leveles spenót, friss

375 g leveles tészta

1 citrom reszelt héja

100 g sajtkrém

só

bors

1 összekevert M-es méretű tojás

1 lazacfilé, bőr nélkül (800 g/darab)

3 ág összevágott kapor

Kellékek

perforált párolóedény

sütőtepsi

Elkészítés

Forrázza le a spenótleveleket.

Tegye a spenótot egy tiszta konyharuhába, préselje ki, majd vágja apróra.

Nyújtsa ki a levelestésztát négyzet alakúra (kétszer akkora, mint a lazacfilé), és vágja két téglalappá.

Adja a citromhéjat, a sajtkrémet, a sót és a borsot a spenóthoz, majd keverje jól össze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállítások 1. ételkészítési lépése szerint.

Tegyen a levelestésztából egy téglalapot a sütőtepsire, és kenje meg tojással. A spenótos keveréket egyenletesen oszlassa el rajta, tegye rá a lazacot, majd szórja meg kaporral. Fűszerezze még borsal.

A második levelestészta lapot tegye a lazacfilére, az oldalaknál nyomkodja meg, majd vágja egyenesre. Kenje be tojással, majd a kézi beállítások szerint süssse meg.

Beállítás

Automatikus program

Hal | Lazac | Lazacfilé leveles tésztában

A program időtartama: 30 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 20 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

Időtartam: 10 perc

2. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 75 %

Időtartam: 10 perc

3. ételkészítési lépés

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 20 %

Időtartam: 10 perc

Kagyló szószban

Elkészítési idő:

40 perc

4 adaghoz

A szószhoz

2 finom kockára vágott salottahagyma

3 gerezd fokhagyma | finomra vágva

1 nagy paradicsom | apró kockákra

vágva

125 ml fehérbor

350 ml átpasszírozott paradicsom

180 g reggelihez való szalonna | csíkokra

vágva

1 csipet sáfrány

1 csepp Tabasco

1 citrom | egy nagy cikkely

3 szár petrezselyem

6 ág kakukkfű

A kagylóhoz

700 g kagyló, konyhakész

só

fekete bors | frissen őrölve

Díszítéshez

2 ek összevágott petrezselyem

Eszköz

zárt aljú párolóedény

konyhai fonal

Elkészítés

A salottahagymát, a fokhagymát, a paradicsomot, a fehérbort, az átpasszírozott paradicsomot, a reggelihez való szalonnát, a sáfrányt, a Tabasco szószot és a citrom cikkelyt adja egy zárt aljú párolóedénybe.

Kösse össze a petrezselymet és a kakukkfüvet, és adja hozzá. Fedje le a párolóedényt. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások 1. párolási lépése szerint.

Automatikus program:

A programlefutás szerint a kagylót adja a szószhoz, és fedél nélkül párolja tovább.

Kézi beállítás:

A 2. párolási lépés szerint adja a kagylókat a szószhoz, és fedél nélkül párolja tovább.

Vegye ki a fűszernövényeket, a citromot nyomja ki, sóval és borssal fűszerezze.

Petrezselyemmel díszítve tálalja.

Automatikus program beállítása

Kagyló | Kagyló szószban

A program időtartama: 30 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 25 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 5 perc

Csőben sült cikória

Elkészítési idő: 85 perc

5 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-51

750 ml 1,5 %-os tej

250 g reszelt sajt

1 M-es méretű tojás sárgája

szerecsendió

só

bors

1 kevés citromlé

Kellékek

felfújt forma

sütőrács

Elkészítés

A cikória kemény, keserű részét távolítsa el, majd a beállításoknak megfelelően gőzpárolja a cikóriát.

A vajat olvassza meg egy serpenyőben. Píritsa aranybarnára a cikóriát, majd csökkentse a hőmérsékletet, és párolja még további 25 percig. Sóval, borssal és cukorral ízesítse.

A cikóriát egyenként tekerje egy szelet sonkába. Helyezze egymás mellé egy felfújt formába.

Tolja be a sütőrácsot a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőtérrel a kézi beállításoknak megfelelően.

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 citromlevet keverje bele.

Öntse a sajtmártást a cikóriára, a maradék sajttal szórja meg.

A csőben sült cikóriát tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Gőzpárolás

Üzem módok: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Időtartam: 12 perc

Beállítás

Automatikus program

Felfújt / gratin | Csőben sült cikória

A program időtartama: 12–26 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Előmelegítés: Bekapcsolás

Hőmérséklet: 190 °C

Nedvesség: 90 %

Felfújtt / gratin

2. sütés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás grillel: 1. fokozat

Nedvesség: 40 %

Időtartam: 12–26 perc

Szint: 1

Snidlinges sajtszuflé

Elkészítési idő: 30 perc

6–8 adaghoz

A formához

1 tk vaj

1 ek búzaliszt, BL-51

A szufléhoz

250 ml 3,5 %-os tej

50 g vaj

50 g búzaliszt, BL-51

100 g reszelt sajt

¼ tk őrölt szerecsendió

2 ek aprított metélőhagyma

só

bors

5 M-es méretű tojás

Kellékek

1 szufléforma 20 cm-es vagy

8 kicsi szuflé forma

univerzális tepsi

Elkészítés

A szufléformát vagy formákat kenje ki vajjal, és szórja meg búzaliszttel.

Melegítsen egy főzőedényben tejet, majd olvassa meg benne a vajat. Folyamatos kevergetés mellett adja hozzá a búzalisztet, és forralja fel.

Folyamatos kevergetés mellett adja hozzá a sajtot, a szerecsendiót és a metélőhagymát. Fűszerezze meg sóval és borssal, majd hagyja kihűlni a masszát.

Helyezze a sütőtérbe az univerzális tepsit, és indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállítások szerint.

Válassza szét a tojásokat, és a fehérjét későbbre tartsa meg. A tojássárgáját keverje a masszához.

A tojásfehérjét egy külön tálban verje kemény habbá, majd adagolja a szufléhoz.

A szuflémasszát öntse a szufléformába vagy ossza szét a szufléformákba, tegye az univerzális tepsire, tolja be a sütőtérbe, majd az automatikus programnak vagy a kézi beállításoknak megfelelően süsse meg.

A sütés után azonnal tálalhatja.

Beállítás

Automatikus program

Felfújtt / gratin | Snidlinges sajtszuflé

A program időtartama: 15 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 200 °C

Nedvesség: 60 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 15 perc

Szint: 1

Felfújt / gratin

Sajtos burgonyagratin

Elkészítési idő: 70 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

Kellékek

felfújt forma, Ø 26 cm

sütőrács

Elkészítés

A felfújt 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 felfújt formába.

Szórja meg Gouda sajttal.

A sajtos burgonyagratinat tolja be a sütő-térbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Beállítás

Automatikus program

Felfújt / gratin | Sajtos burgonyagratin

A program időtartama: 34–48 perc

Szint: 2

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 170 °C

Nedvesség: 95 %

Időtartam: 33 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Grill

nagy: 2. fokozat

Hőmérséklet:

Nedvesség: 70 %

Időtartam: 1–15 perc

Lasagne

Elkészítési idő: 100 perc

4 adaghoz

A lasagnehoz

8 lasagne lap (előfőzés nélkül)

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz

50 g apróra kockázott füstölt húsos szalonna

2 kockára vágott vöröshagyma

375 g darálthús, fele marhahús, fele sertéshús

800 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsalaplé

1 tk friss, összevágott 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, szeletelt csiperkegomba

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

Kellékek

felfújt forma, 32 cm x 22 cm

sütőrács

Elkészítés

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz a serpenyőt melegítse fel. Pirítsa meg a szalonnát. Adja hozzá a darálthúst, és sütés közben forgassa meg. Adja hozzá a hagymát, és dinsztelje meg. A paradicsom darabokat, a paradicsomlét, a paradicsomsűrítményt és a húsoles alaplét adja hozzá. Fűszerezze sóval, borsal és egyéb fűszerekkel. Kb. öt percig főzze kis fokozaton.

A csiperkegomba szószhoz a hagymát párolja vajban. Adja hozzá a csiperkegombát, és süsse rövid ideig. Szórja meg a lisztel, és keverje össze. Öntse le a tejszínnel és a tejjel. Fűszerezze sóval, borsal és szerecsendióval. Kb. öt percig főzze kis fokozaton a szósz. Adja hozzá a petrezselymet.

A lasagnehoz 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 lasagne tésztát a Gouda sajttal, tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Beállítás

Automatikus program

Felfújt / gratin | Lasagne

A program időtartama: 40 perc

Felfújtt / gratin

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 170–200 °C

Nedvesség: 95 %

Időtartam: 40 perc

Szint: 1

Csőben sült tészta

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A tésztához

150 g tészta (penne),
csomagolás szerinti 11 perces ételkészítési idő

1 ½ l víz

3 tk só

A felfújthoz

2 kockára vágott vöröshagyma

1 ½ ek vaj

1 1 cm-es kockákra vágott paprika

2 szeletekre vágott kis sárgarépa

150 g Crème fraîche

75 ml 3,5 %-os tej

só

bors

300 g nagy kockára vágott húsos paradicsom

100 g kockára vágott főtt sonka

150 g kockákra vágott fűszeres juhsajt

A beszóráshoz

100 g reszelt Gouda sajt

Kellékek

zárt aljú párolóedény

felfújtt forma, 24 cm x 24 cm

sütőrács

Elkészítés

A tésztát öt percig főzze sós vízben.

Tegye a hagymakockákat a vajjal, a paprikával és a répával egy zárt aljú párolóedénybe, tolja be a sütőtérbe, majd párolja lefedve a hagyma beállításainak megfelelően.

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 tegye a felfújtt formába. Keverje hozzá a zöldséges szószot.

Szórja meg Gouda sajttal a csőben sült tésztát.

A csőben sült tésztát a sütőrácson tolja be a sütőtérbe, és süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint aranybarnára.

Beállítás

Automatikus program

Felfújtt / gratin | Csőben sült tészta

A program időtartama: 40 perc

Beállítás

Hagyma dinsztelése

Speciális | Hagyma előpárolása

A program időtartama: négy perc

Kézi beállítás

Sütés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 150–180 °C

Nedvesség: 95 %

Időtartam: 40 perc

Szint: 2

Felfújtt / gratin

Csőben sült sonkás felfújtt

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A felfújtt

250 g tészta (pl. spirál tészta vagy szarvacska tészta)

só

200 g apróra vágott főtt sonka

80 g vaj

3 M-es méretű tojás, szétválasztva

2 M-es méretű tojás

só

250 ml tejföl

150 ml tejszín

bors, frissen őrölt

szerecsendió

A sütőedényhez

1 ek vaj

A beszóráshoz

zsemlemorzsza

reszelt parmezán sajt

vaj

Kellékek

sütőedény

sütőrács

Elkészítés

Főzze a tésztát sós vízben félkeményre a főzőzónán.

Verje fel egy tálban a vaját a tojássárgájával, az egész tojásokkal és egy csipet sóval. Keverje hozzá a főtt sonkát.

Verje fel a tojásfehérjét, majd a tejföllel, tejszínnel és a tésztával keverje a vajas-tojásos keverékhez.

Alaposan keverje össze, majd fűszerezze meg sóval, borssal és szerecsendióval.

A sütőedényt kenje ki jól vajjal, és töltsze bele a masszát.

Szórja meg zsemlemorzssával és parmezánnal, majd oszlassa el a vajkockákat a felfújtt.

A sütőedényt a sütőrácsra tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállításoknak megfelelően.

Beállítás

Automatikus program

Felfújtt / gratin | Tésztás sonkafelfújtt

A program időtartama: 35 perc

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. plusszal

Hőmérséklet: 170 °C

Nedvesség: 70 %

Időtartam: 25 perc

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás grillel: 3. fokozat

Nedvesség: 30 %

Időtartam: 10 perc

Hasábburgonya

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 kg burgonya, nem szétfővő, hosszában vékony hasábokra vágva

1 ½ tk só

½ tk bors

1 tk enyhén csípős fűszerpaprika

1 tk cukor

8 ek olívaolaj

6 ek szezám-mag

Kellékek

univerzális tepsí

Elkészítés

A fűszereket és a cukrot keverje össze olívaolajjal és szezám-maggal, majd forgassa meg benne a burgonyahasábokat. Tegye az univerzális tepsibe, és tolja be a sütőtérbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy süsse a kézi beállítások szerint.

Beállítás

Automatikus program

Zöldség | Burgonya | Hasábburgonya

A program időtartama: 45 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 180–220 °C

Nedvesség: 0 %

Időtartam: 45 perc

Szint: 2

Köreték és zöldségek

Sült sajtgombóc

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

500 ml 3,5 %-os tej

150 g apróra vágott vöröshagyma

20 g vaj

500 g zsemlekocka

2 főtt burgonya

250 g kockázott sajt, Pinzgauer vagy

Appenzeller

4 M-es méretű tojás

½ csokor apróra vágott petrezselyem
(30 g/csokor)

só

bors

szerecsendió

2 ek olvasztott vaj

Kellékek

Gourmet sütőedény

Elkészítés

Melegítsen tejet a főzőzónán. Pirítsa meg a hagymát a vajban. A zsemlekockákat tegye egy nagy tálba, locsolja meg tejjel, és hagyja állni.

Pucolja meg a krumplit.

Miután kihűlt a zsemlekockás massa adja hozzá a sajt-kockákat, a hagymát, a tojásokat, a petrezselymet és a krumplit, majd keverje őket masszává.

Nedves kézzel formázzon 100 grammos gombócokat, majd nyomja őket laposra.

A Gourmet sütőedényt tolja be a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Az olvasztott vajat öntse a Gourmet sütőedénybe, majd süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások 2. ételkészítési lépése szerint.

Amíg az olvasztott vaj meleg, tegye a gombócokat a Gourmet sütőedénybe, és a kézi beállítások 3. ételkészítési lépése szerint süsse.

Fordítsa meg a sajtos gombócokat, és süsse készre a 4. ételkészítési lépés szerint.

Beállítás

Automatikus program

Tészta | Sült sajtgombóc

A program időtartama: 29 perc

Szint: 1

Kézi beállítás

Saját programok segítségével:

1. előmelegítés

Üzem módok: Hőlegkeverés plusz

Hőmérséklet: 210 °C

Előmelegítés: Bekapcsolás

Szint: 1

2. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 5 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 7 perc

4. ételkészítési lépés

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi

párolás alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 100 %

Időtartam: 7 perc

Köreték és zöldségek

Tökös rizottó

Elkészítési idő:

30 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

300 g rizottó rizs

60 g vaj

2 fokhagymagerezd | finomra vágva

1 finomra vágott kis vöröshagyma

70 ml fehérbor

625 ml tyúkhúsleves

500 g tökhús | 1 cm-es kockákra vágva

85 g Pármái sonka (Prosciutto) | finomra vágva

1 citrom | csak a héja

20 g friss oregánó | finomra vágva

75 g spenótlevél, friss

50 g reszelt parmezán sajt

70 g mascarpone

só

bors

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

Adja a rizottó rizst, a vajat, a fokhagymát, a hagymát, a fehérbort, a tyúkhúsleves, a tököt, a Pármái sonkát és a citromhéjat egy zárt aljú párolóedénybe. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások 1. párolási lépése szerint.

A spenótot, a parmezánt és a mascarpone-t keverje össze a rizottó rizzsel.

Automatikus program:

Az automatikus program szerint párolja készre.

Kézi beállítás:

Párolja készre a 2. párolási lépés szerint.

Tálalás előtt sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Rizs | Kerek szemű | Tökös rizottó

A program időtartama: 20 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 19 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 1 perc

Gulyásleves

Elkészítési idő:

125 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

250 g burgonya, nem szétfővő
25 g olvasztott vaj
200 g finomra vágott vöröshagyma
250 g marhahús (lapocka) | 1–1,5 cm-es kockákra vágva
20 g búzaliszt, BL-51
20 g sűrített paradicsom
só
bors
20 g édesnemes pirospaprika
3 fokhagyma gerezd | darabolva
1 ek majoranna, szárított
1 kh kömény, őrölt
1 ek ecet
1 l zöldségalaplé

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyát, vágja kb. 1 x 1 cm-es kockákra, és hideg vízzel adja egy tálba, hogy ne barnuljanak meg.

Melegítsen egy serpenyőben olvasztott vajat, és lassan pirítsa meg benne a hagymát, amíg aranybarna színű nem lesz.

Adja a hagymát egy zárt aljú párolóedénybe, a marhahúst, a búzalisztet, a sűrített paradicsomot valamint minden fűszert és ecetet is adja hozzá.

Öntse fel a zöldség alaplével, jól keverje meg, és indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások 1. párolási lépése szerint.

Automatikus program:

A programlefutás szerint adja hozzá a burgonyát, és párolja készre.

Kézi beállítás:

Adja hozzá a burgonyát a 2. párolási lépés szerint, és párolja készre.

Sóval ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Gulyásleves

A program időtartama: 105 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 60 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 45 perc

Levesek & egytálételek

Töklevés ausztrál módra

Elkészítési idő:

35 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 kg tök húsa, kockára vágva

400 g felkockázott édesburgonya

2 kockára vágott vöröshagyma

250 ml tyúkhúsleves

só

bors

A díszítéshez

250 g kis kockákra vágott Chorizo

250 ml tejföl

10 g összevágott korianderzöld

Kellékek

perforált párolóedény

Elkészítés

A tök húsát, az édesburgonyát és a hagymát tegye a perforált párolóedénybe, és párolja meg.

Süsse meg kissé a Chorizo szalámit.

Pürésítse a zöldséget, adja hozzá a tyúkhúsleves és a felfogott folyadékból kb. 250 ml-t, keverje el, és sóval és borssal ízesítse.

A levest töltsse egy előmelegített levestálba. Díszítse tejföllel, szalámival és korianderzölddel.

Beállítás

Automatikus program

Levesek/ Egytálételek | Töklevés

A program időtartama: 25 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Rizses hús

Elkészítési idő:

90 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

250 g finomra vágott vöröshagyma

2 ek olvasztott vaj

2 ek pirospaprika

1 ek sűrített paradicsom

250 g marhahús (lapocka) | 1 cm-es

kockákra vágva

250 g átpasszírozott paradicsom

1 ek fehérborecet

1 gerezd finomra aprított fokhagyma

1 tk majoranna

Kömény

só

bors

½ paprika (175 g/db), piros | kis kockákra vágva

½ paprika (175 g/db), sárga | kis kockákra vágva

250 g hosszú szemű rizs

500 ml zöldségleves alaplé

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

A hagymát süssse meg kissé egy serpenyőben.

A fűszerpaprikát és a sűrített paradicsomot keverje a hagymához.

Adja a marhahúst egy zárt aljú párolóedénybe. A vöröshagymát, az átpasszírozott paradicsomot, a fehérborecetet, a fokhagymát és a fűszereket adja hozzá. Indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások 1. párolási lépése szerint.

Automatikus program:

A programlefutás szerint a paprikát a hosszúszemű rizzsel és a zöldség alaplével adja hozzá, és párolja készre.

Kézi beállítás:

A paprikát a hosszúszemű rizzsel és a zöldség alaplével adja hozzá, és párolja készre a 2. párolási lépés szerint.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Rizses hús

A program időtartama: 70 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 45 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 25 perc

Desszert

Christmas Pudding

Elkészítési idő:

380 perc + 24 óra marinírozás

4 adaghoz

A Christmas Pudding-hoz

170 g búzaliszt, BL-51

¾ tk fahéj

¾ tk fűszerkeverék (mixed spice)

115 g zsemlemorzsa

115 g olvasztott vaj

115 g barnacukor

30 g egész mandula

115 g mazsola

115 g kicsi fekete mazsola

115 g aranyárga, nagyszemű mazsola

55 g kandírozott cseresznye

55 g kandírozott gyümölcs

1 kis alma | reszelve

1 kezeletlen citrom reszelt héja

1 kezeletlen narancs héja | reszelve

½ narancs leve

2 ek borpárlat

2 tojás, M méretű

1 ek árpamaláta, folyékony

75 ml fekete sör, pl. Guinness

A kerámia tálhoz

1 ek vaj

Eszköz

Kerámia tál, 1,2 l-es

sütőpapír

alufólia

rács

Elkészítés

A búzalisztet és a fűszereket szitálja egy nagy tába. Adja hozzá a zsemlemorzszát, az olvasztott vajat, a cukrot, a mandulát, a gyümölcsöket, a citrusfélék reszelt héját és a narancslét. A tál közepében formázzon egy mélyedést, és a

borpárlatot, a felvert tojásokat és az árpamalátát adja hozzá. Fokozatosan adja hozzá a fekete sört és keverje el, amíg egy nyúlós tészta nem keletkezik. Fedje le a tálát, és hagyja pihenni egy éjszakát.

Kenje ki a kerámia tálát, adja hozzá a tésztát, és nyomja laposra. A tálát fedje le sütőpapírral és alufóliával, tolja a rácsra a párolótérbe, és párolja meg a beállítások szerint.

A tálát fedje le új sütőpapírral és alufóliával, és hűvös, sötét, száraz helyen tárolja a fogyasztásig.

Tálalás előtt melegítse meg.

Automatikus program beállítása

Párolás:

Desszert | Christmas Pudding | Párolás

A program időtartama: 360 perc

vagy melegítés:

Desszert | Christmas Pudding | Melegítés

tés

A program időtartama: 105 perc

Kézi beállítás

Párolás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 360 perc

Melegítés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 360 perc

Tanács

Nagy-Britanniában a Christmas Puddingot a hagyományok szerint Karácsonykor fogyasztják, 6-12 hónappal előtte elkészítik, és alkalomszerűen borpárlattal áztatják.

Desszert

Császármorzsa

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

A császármorzsaához

9 M-es méretű tojás

3 ek cukor

350 ml 3,5 %-os tej

190 g búzaliszt, BL-51

1 kezeletlen citrom reszelt héja

8 g vaníliás cukor

1 csipet só

3 ek rumba áztatott mazsola

3 ek vaj

A díszítéshez

5 ek porcukor

1 késhegynyi őrölt fahéj

Kellékek

Gourmet sütőedény

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat, és a sárgáját későbbre tartsa meg. A tojásfehérjét cukorral verje fel keményre.

A tejet, a búzalisztet, a tojássárgáját, a citromhéjat, a vaníliás cukrot és a sót keverje sima tésztává.

A tojásfehérjehabot és a mazsolát keverje a tésztához.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőteret a kézi beállításoknak megfelelően.

Az olajat forrósítsa fel a főzőzónára helyezett Gourmet sütőedényben, majd olvassza fel a vaját. Öntse bele a tésztát, és tolja be a Gourmet sütőedényt a sütőtérbe.

Süsse a programlefutás vagy a kézi beállítások szerint.

Hagyja pihenni a császármorzsat.

Ossza szét a tálaláshoz a császármorzsat, majd hintse meg porcukorral és fahéjjal.

Beállítás

Automatikus program

Desszert | Császármorzsa

A program időtartama: 25 perc

Kézi beállítás

Üzem módok: Kombi párolás | Kombi párolás hőlégk. pluszsal

Hőmérséklet: 210 °C

Nedvesség: 70 %

Előmelegítés: Bekapcsolás

Időtartam: 15 perc

Szint: 1

Karamellkrém

Elkészítési idő:

25 perc

8 porcelánformácskához (100 ml/db), vagy 6 porcelánformácskához (150 ml/db)

A karamellhez

100 g cukor

50 ml víz

A vaníliás krémhez

500 ml 3,5 %-os tej

1 vaníliarúd | hosszában felvágva

4 tojás, M méretű

Díszítéshez

200 ml tejszín | felferve

Eszköz

zárt aljú párolóedény

rács

Elkészítés

A cukrot és a vizet karamellizálja egy serpenyőben, a folyékony karamellt oszlassa el a porcelán formákon.

Automatikus program:

A programlefutás szerint a tejet és a vaníliarudat adja egy zárt aljú párolóedénybe, és melegítse meg.

Kézi beállítás:

A tejet és a vanília-belsőit adja egy zárt aljú párolóedénybe, és az 1. párolási lépés szerint melegítse.

A párolás után vegye ki a vaníliarudat.

A tojásokat a cukorral verje habosra, fokozatosan keverje bele a forró vaníliás tejet. Ossa el a porcelán formákon.

Tolja be a rácson a párolóterbe, és az automatikus program szerint vagy a kézi beállítások 2. és 3. párolási lépése szerint párolja meg.

A karamellkrémet 2-3 órára tegye a hűtőbe.

A tálaláshoz borítsa egy tányérra, és ízlés szerint tejszínnel díszítse.

Automatikus program beállítása

Desszert | Karamellkrém

Program időtartama:

8 porcelán formához (100 ml/db): 17 perc

6 porcelán formához (150 ml/db): 18 perc

Kézi beállítás

1. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő: 3 perc

2. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 85 °C

Párolási idő:

8 porcelán formához (100 ml/db): 9 perc

6 porcelán formához (150 ml/db): 12 perc

3. párolási lépés

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 40 °C

Párolási idő: 5 perc

Desszert

Karamellás-datolyás desszert

Elkészítési idő:

60-100 perc, formától függően

12 adaghoz (Párolóedény vagy muffin forma)

A tésztához

275 g datolya, szárított, magozott | finomra aprítva

1 tk szódadibikarbóna

250 ml forrásban lévő víz

25 g vaj

160 g barnacukor

2 tojás, M méretű

½ tk vanília esszencia

3 g sütőpor

195 g búzaliszt, BL-51

A karamell szószhoz

225 g barnacukor

250 g tejszín

40 g vaj

Eszköz

zárt aljú párolóedény (nagy formaként)

sütőpapír

vagy 12 muffin forma, Ø 5 cm

rács

Elkészítés

A datolyát a szódadibikarbónával adja egy tálba, és öntsön rá forrásban lévő vizet. Tegye félre lehűlni.

A vaját és a cukrot verje habosra egy tálban, és fokozatosan adja hozzá a tojásokat és a vanília esszenciát. A sütőporral elkevert búzalisztet, a datolyát és a folyadékot adja hozzá.

A zárt aljú párolóedényt bélelje ki sütőpapírral vagy 12 muffin formát készítsen elő, és öntse bele a tésztát. Fedje le, és tolja be a rácson a párolótérbe, és párolja meg.

A karamell szószhoz a hozzávalókat egy főzőedényben közepes hőfokon kevergetés mellett melegítse meg. 3 percig főzze, amíg sűrűn folyó tészta nem keletkezik.

A még meleg karamellás-datolyás desszertet karamell szósszal tálalja.

Automatikus program beállítása

Desszert | Karamellás dat. desszert | egy nagy / Több kicsi

Program időtartama:

A nagy formához (zárt aljú párolóedény): 70 perc

A muffin formákhoz: 30 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő:

A nagy formához (zárt aljú párolóedény): 70 perc

A muffin formákhoz: 30 perc

Főznivaló körte

Elkészítési idő:

35-85 perc

12 adaghoz

A mártáshoz

2 rúd fahéj

3 szegfűszeg

½ citrom | csak a héja

1 babérlevél

400 ml vörösbort

300 ml víz

400 ml ribizlilé

100 g cukor

A főznivaló körtéhez

1 kg főznivaló körte

Eszköz

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

A mártáshoz a hozzávalókat adja egy főzőedénybe, és főzze fel.

Hámozza meg a körtéket, a szárákat ne távolítsa el. A körtéket egyben, felezve vagy negyedelve párolhatja meg.

A körtéket adja egy zárt aljú párolóedénybe, öntse le a mártással úgy, hogy a körték teljesen be legyenek fedve. A körtéket helyezze a párolótérbe, és indítsa el az automatikus programot vagy párolja meg a kézi beállítások szerint.

Automatikus program:

A körték mérete és felvágási formája szerint válassza ki a programlefutást.

Kézi beállítás:

A körték mérete és felvágási formája szerint válassza ki a párolási időt.

A körtéket tolja be a párolótérbe, és párolja meg.

Automatikus program beállítása

Gyümölcs | Főznivaló körte

A program időtartama: 21-75 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő:

egész körték: 50 / 70 / 75 perc | kicsi / közepes / nagy

Felezett körte: 35 perc

Negyedelt körte: 27 perc

Tanács

Az optimális eredmény eléréséhez a körtéket egy éjszakára a szafttal hagyja állni a hűtőben.

Desszert

Lime-os sajtorta

Elkészítési idő:

75 perc + 120 perc hűlési idő

12 darabhoz (csatos forma) vagy 6 adaghoz (szuflé forma)

Hozzávalók

200 g keksz, teljes kiőrlésű

100 g folyékony vaj

750 g sajtkrém

225 g cukor

4 M-es méretű tojás

4 lime leve és reszelt héja

A díszítéshez

1 hámozott, szeletelt mangó

3 maracuja húsa

Kellékek

botmixer

sütőpapír

csatos tortaforma, Ø 26 cm

vagy 6 szuflé forma

sütőrács

Elkészítés

A kekszet egy botmixerrel aprítsa össze, adja hozzá a vajat, és jól keverje el. Oszlassa el egy sütőpapírral kibélelt csatos tortaforma alján vagy a szuflé formákban, nyomja rá, és tegye hideg helyre.

A sajtkrémet, a cukrot, a tojásokat, a lime héjat és levét keverje el, és oszlassa el a keksz alapon.

A csatos tortaformát vagy a szuflé formákat fedje le, tolja a sütőrácson a sütőtérbe, és süsse meg.

Vegye le a fedelet és kb. két órára tegye hideg helyre.

Tálalás előtt mangó szeletekkel és maracujával díszítse.

Beállítás

Automatikus program

Desszert | Lime-os sajtorta | egy nagy/Több kicsi

Program időtartama:

A csatos tortaformához: 60 perc

A szuflé formákhoz: 20 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő:

A csatos tortaformához: 60 perc

A szuflé formákhoz: 20 perc

Túrógombóc

Elkészítési idő:

50 perc + 60 perc hűlési idő

10 adaghoz

A túrógombóchoz

200 g vaj

1 ek porcukor

1 ek rum

1 tk citromhéj, reszelt

750 g sovány túró

2 tojás, M méretű

180 g zsemlemorzsza

1 csipet só

A zsemlemorzsához

150 g vaj

250 g zsemlemorzsza

A formához

1 ek vaj

Eszköz

párolóedény, perforált

Elkészítés

Egy tálban keverje el habosra a vaját a porcukorral, a rummal és a citromhéjjal.

A sovány túrót, a tojásokat, a zsemlemorzsát és a sót adja hozzá, és jól keverje el.

A túrómasszát legalább egy órára tegye hűtőbe.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a párolóteret.

A túrómasszából formázzon 20 gombócot. Kenje ki a párolóedényt, és helyezze bele a túrógombócokat, és párolja meg.

A zsemlemorzsához a vaját melegítse egy serpenyőben, és adja hozzá a zsemlemorzsát. Állandó kevergetés mellett a morzsát pirítsa aranybarnára.

A tálaláshoz a zsemlemorzsát adja a gombócokra.

Automatikus program beállítása

Desszert | Túrógombóc

A program időtartama: 25 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 95 °C

Párolási idő: 25 perc

Desszert

Melaszos piskóta puding

Elkészítési idő:

70-120 perc, formától függően

6 adaghoz (tál vagy forma)

A formához

1 ek vaj

A pudinghoz

3 ek cukorszirup, világos

125 g búzaliszt, BL-51

5 g sütőpor

125 g lágy vaj

3 tojás, M méretű

125 g cukor

1 ek cukorrépa szirup

3 ek cukorszirup, világos

Eszköz

1 nagy kerámia tál (1 literes)

6 forma (150 ml-es)

sütőpapír

alufólia

konyhai fonal

zárt aljú párolóedény

Elkészítés

Kenje ki a kerámia tálát vagy a formákat. Öntse bele a cukorszirupot.

A búzalisztet és a sütőport szitálja egy nagy tálba, a vaját, a tojásokat, a cukrot és a cukorrépa szirupot adja hozzá, két percig keverje sima tésztává, és adja a kerámia tálba vagy a formába. Egy kanál aljával simítsa simára.

A sütőpapírból vágjon ki egy ill. több kört, nagyobbat, mint a formák vagy a kerámia tál felső széle. A kört/köröket kétszer középen hajtsa meg, és helyezze a kerámia tálra/formára. Fedje le alufóliával, oldalt hajtsa le, és konyhai fonallal rögzítse a tál széle körül.

A kerámia tálát/formát helyezze egy zárt aljú párolóedénybe, és párolja meg.

A pudingot válassza le egy késsel a széléről, fejjel lefelé borítsa előmelegített tányérokra, és öntse rá a cukorszirupot.

Azonnal tálalja.

Automatikus program beállítása

Desszert | Melaszos piskó. puding | egy nagy / Több kicsi

Program időtartama:

A kerámia tálhoz: 90 perc

A formához: 40 perc

Kézi beállítás

Üzem mód: Gőzpárolás

Hőmérséklet: 100 °C

Párolási idő:

A kerámia tálhoz: 90 perc

A formához: 40 perc

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Az első használat előtt vegye figyelembe a használati útmutató utasításait. Az egyes lépéseket adja meg a „Saját programok“ funkció segítségével. A táblázatban található beállítások irányadóként szolgálnak. Próbálja ki, melyik beállítás illik legjobban az ön ízléséhez.

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

A táblázat rövidítéseivel: VH: előmelegítés (első lépésben melegítse fel a sütőteret a sütőedénnyel étel **nélkül**); R: sütőrács; U: univerzális tepsi; R+U: univerzális tepsi ráhelyezett sütőrácscsal

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behelyezési szint
Felfújt						
Csóben sült tészta	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	150–180	95	40	R: 2
Lasagne	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	170–200	95	40	R: 1
Piskótatészta						
Alj	VH 1	Alsó-felső hő	140–170	–	–	R: 2
	2	Alsó-felső hő	140–170		32	
Tálca	VH 1	Alsó-felső hő	160	–	–	U: 2
	2	Alsó-felső hő	160		16	
Égetett tészta						
Képviselőfánk	1	Kombi párolás hőlégk. pluszsal	150–185	0	50	U: 2
Kenyértészta						
Kenyérlángos	VH 1	Kombi párolás alsó-/felső hő	210	30	–	U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	210	30	20–40	
Zöldség & gratin						
Sajtos burgonyagratin	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	170	95	33	R: 2
	2	Kombi párolás grillel	2. fokozat	70	1–15	
Hasábburgonya	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	180–220	0	45	U: 2
Édesköményes-répás gratin	1	Gőzpárolás perforált párolóedény	100	0	15–18	R: 2
	2	Nagy grill zárt aljú párolóedény	3. fokozat	0	10	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behe-lyezési szint
Kelt tészta						
Bagett	1	Kombi párolás hőlégk. plusszal	40	100	8	U: 1
	2	Kombi párolás hőlégk. plusszal	50	100	4	
	3	Kombi párolás hőlégk. plusszal	210	50	6	
	4	Kombi párolás hőlégk. plusszal	180–210	0	30	
Zsemle, édes	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	40	100	8	U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	50	100	2	
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	140	50	10	
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	140–180	0	13	
Vajas sütemény	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	160	90	15	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	120–165	0	10	
Croissant	1	Kombi párolás hőlégk. plusszal	90	100	2	U: 2
	2	Kombi párolás hőlégk. plusszal	160	90	10	
	3	Kombi párolás hőlégk. plusszal	160–190	0	27	
Tönköly kenyér	1	Kombi párolás hőlégk. plusszal	40	100	8	U: 1
	2	Kombi párolás hőlégk. plusszal	50	100	4	
	3	Kombi párolás hőlégk. plusszal	210	50	6	
	4	Kombi párolás hőlégk. plusszal	180–210	0	30	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behelyezési szint
Török kenyér	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	40	100	10	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	50	100	2	
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	210	0	6	
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	155–190	0	25	
Fonott kelt kalács	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	40	100	8	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	50	100	2	
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	200	27	15	
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	140–170	0	20	
Sokmagvas zsemle	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	20	U: 2
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	50	5	
	3	Speciális sütemény	225	–	5	
	4	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190–210	0	12	
Mogyorókrémes gombóc	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	100	100	10	R: 2
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	165	0	35–40	
Diós kenyér	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	15	R: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	50	10	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	0	100	
Pizza, kerek forma	1	Intenzív sütés	175–220	–	25	R: 1
Pizza, univerzális tepsi	1	Intenzív sütés	175–220	–	30	U: 1

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behe-lyezési szint
Magos kenyér	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	15	R: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	210	50	10	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	170–180	0	45	
Karácsonyi kalács	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	80	20	U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	130–160	0	45	
Morzásás pite gyümölcsrel	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	145–165	30	45	U: 2
Fehér kenyér	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	40	100	8	U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	50	100	4	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	210	50	6	
	4	Kombi párolás hőlégg. plusszal	170–210	0	30	
Fehér kenyér, szögletes forma	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	40	100	8	R: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	50	100	4	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	210	50	6	
	4	Kombi párolás hőlégg. plusszal	170–225	0	30	
Zsemle búzából	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	20	U: 2
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	50	5	
	3	Speciális sütemény	225	–	5	
	4	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190–210	0	12	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behelyezési szint
Félbarna kenyér, sőtét	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	30	R: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	210	50	6	
	3	Speciális sütemény	210	–	5	
	4	Kombi párolás hőlégg. plusszal	195–205	0	35	
Omlós tészta						
Almatorta, fedett	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	100	2	R: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	165–185	0	50	
Mézes puszedli	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	160	60	10	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	160	0	14–22	
Sajttorta	1	Hőlégkeverés plusz	185	–	18–23	U: 2
Sajtos-cseresznyés sütemény	1	Intenzív sütés	170–190	–	35–45	U: 1
Lazactorta	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	180–225	50	55	U: 2
Quiche Lorraine	1	Intenzív sütés	190–220	–	35	R: 1
Füstölt lazacos quiche	1	Intenzív sütés	200	–	30–35	R: 1
Kinyomós süti	VH 1	Speciális sütemény	140–160	–	–	U: 2
	2	Speciális sütemény	140–160		29	
Vaníliás kifli	VH 1	Alsó-felső hő	150–180	–	–	U: 2
	2	Alsó-felső hő	150–180		17	
Túrós-olajos tészta						
Zsemle, édes	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	50	100	5	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	165	50	5	
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	165	0	16–26	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Behe-lyezési szint
Pizza, kerek forma	1	Intenzív sütés	160–195	–	25	R: 1
Pizza, univerzális tepsi	1	Intenzív sütés	160–195	–	30	U: 2
Kevert tészta						
Almatorta, finom	1	Alsó-felső hő	140–160	–	50	R: 2
Feketeáfonyás muffin	1	Speciális sütemény	140–180	–	32	R: 2
Márványkalács	1	Speciális sütemény	145–180	–	55	R: 1
Homoktorta	1	Speciális sütemény	160–180	–	60	R: 1
Diós muffin	VH 1	Alsó-felső hő	150–180	–	–	R: 2
	2	Alsó-felső hő	150–180		25	
Kovász						
Rozscipó	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	30	U: 2
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	155	90	10	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190–210	0	25	
Rozsos kenyér	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	100	20	R: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	210	50	5	
	3	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190–210	0	50	
Rétes						
Almás rétes	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	30	90	7	U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190	0	45–60	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Az egyes lépéseket adja meg a „Saját programok“ funkció segítségével. A táblázatban található beállítások irányadóként szolgálnak. Próbálja ki, melyik beállítás illik legjobban az ön ízléséhez. A húst először marinálhatja. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a marinált hús sötétebb színű. A hús méretétől függően (kivéve az egész szárnyasokat) a sütés közben szaft keletkezik, amelyet vízzel vagy húsleves alaplével felöntve a főzőzónán szósszá sűrítethet. Amennyiben van meghatározott maghőmérséklet, úgy használja a mellékelt húsmaghőmérő tűt (készülékfüggő) vagy tartsa be a megadott időt. Amennyiben 30 °C-os hőmérséklet van megadva, úgy egy lehítési lépésről van szó.

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Az első használat előtt vegye figyelembe a használati útmutató utasításait. A táblázat rövidítéseihez: VH: előmelegítés (első lépésben melegítse fel a sütőteret a sütőedénnyel a étel **nélkül**); R: sütőrács; U: univerzális tepsi; R+U: univerzális tepsi ráhelyezett sütőraccsal

Sütőnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Hal							
Lazacpisztráng sós tésztában	1	Alsó-felső hő	190	–	50	–	U: 1
Grillezett makréla paradicsomos lecsóban	1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	20–25	–	U: 2
Töltött vörös sügér	1	Kombi párolás alsó-/ felső hő	180	50	35	–	U: 1
Töltött farkassügér	1	Kombi párolás alsó-/ felső hő	180	50	30–40	–	U: 1
Szárnyas							
Töltött kacsá 2 kg-ig	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190	40	20	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	100	80	140		
	3	Légkeveréses grill	190	–	23		
Kacsá, 2 kg-ig, töltetlen	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190	40	20	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	100	80	100		
	3	Légkeveréses grill	190	–	23		
Liba, 4,5 kg	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190	40	30	–	R+U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	100	80	270		
	3	Légkeveréses grill	190	–	23		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Egész csirke	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	55	30		
	3	Légkeveréses grill	200	-	15		
Csirkecombok	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	55	15		
	3	Légkeveréses grill	200	-	15		
Pulyka, egész (töltött)	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	190	40	20	-	R+U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	100	80	225		
	3	Légkeveréses grill	190	-	20		
Pulykamell	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	170	65	85	-	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	-	2		
Pulykacomb	1	Kombi párolás hőlégg. plusszal	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégg. plusszal	150	55	60		
	3	Légkeveréses grill	200	-	20		
Strucc (Gourmet sütés)							
angolos	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	-	8		
	3	Kombi párolás alsó-/ felső hő	30	0	15		
	4	Kombi párolás alsó-/ felső hő	65	49	157		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
közepes	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	–	13		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	15		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	80	66	157		
átsütve	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	–	13		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	57	142		
Borjú							
Filé/gerinc (Sütés)							
rosé	1	Légkeveréses grill	175	–	30	45	R: 2 U: 1
közepes	2	Légkeveréses grill	165		45	55	
átsütve	3	Légkeveréses grill	160		60	75	
Filé/gerinc (Gourmet sütés)							
rosé	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	8		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	49	30		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
közepes	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	70	51	60		
Filé (Gourmet sütés)							
átsütve	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	90	68	50		
	6	Légkeveréses grill	200	-	5		
Gerinc (Gourmet sütés)							
átsütve	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	90	68	80		
	6	Légkeveréses grill	200	-	5		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Csülök	1	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	84	110	-	R+U: 1
	2	Légkeveréses grill	190	-	17		
Párolt marhahús	1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	20	-	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	84	70		
Bárány							
Comb (Gourmet sütés)	1	Nagy grill	3. fokozat	-	18	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	70	110		
Gerinc (Gourmet sütés)							
rosé	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	-	8		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	75	47	40		
átsütve	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	-	13		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	57	100		
Marha							
Filé (Sütés)							
angolos	1	Légkeveréses grill	175	-	35	45	R: 2 U: 1
közepes	1	Légkeveréses grill	170		55	55	
átsütve	1	Légkeveréses grill	165		75	75	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Filé (Gourmet sütés)							
angolos	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	49	30		
közepes	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	70	51	60		
átsütve	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	90	68	105		
	6	Légkeveréses grill	200	-	8		
Marhahátszín (sült)							
angolos	1	Légkeveréses grill	175	-	45	45	R: 2 U: 1
közepes	1	Légkeveréses grill	170		65	55	
átsütve	1	Légkeveréses grill	165		85	75	

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Marhahátszín (Gourmet sütés)							
angolos	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	60	49	30		
közepes	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	70	51	60		
átsütve	VH 1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	0	20		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	65	49	60		
	5	Kombi párolás alsó-/felső hő	90	68	135		
	6	Légkeveréses grill	200	-	8		
Rolád	1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	15	-	U: 2
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	84	90		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Párolt marhahús	1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	0	20	-	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	84	110		
Sertés							
Filé (Sütés) rosé/átsütve	1	Légkeveréses grill	200	-	25-35	60-75	R: 2 U: 1
Csemege karaj (sült)	1	Kombi párolás hőlégk. plusszal	200	0	30	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás hőlégk. plusszal	130	100	50-65	63	
Ropogósra sült húсок	1	Kombi párolás hőlégk. plusszal	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás grillel	2. fokozat	20	8		
Sült sertéscomb	1	Légkeveréses grill	180	-	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	120	65	130	85	
Vad							
Szarvascomb (Gourmet sütés)	1	Nagy grill	3. fokozat	-	20	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	57	160		
Szarvasgerinc (Gourmet sütés)							
rosé	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	-	7		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	75	52	40		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
átsütve	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	–	13		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	30		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	47	105		
Nyúl	1	Kombi párolás grillel	3. fokozat	–	20	–	U: 2
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	84	90		
Őzcomb (Gourmet sütés)	1	Nagy grill	3. fokozat	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	57	130		
Őzgerinc (Gourmet sütés)							
rosé	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	–	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	15		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	75	47	55		
átsütve	VH 1	Nagy grill	3. fokozat	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Nagy grill	3. fokozat	–	10		
	3	Kombi párolás alsó-/felső hő	30	0	1		
	4	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	47	85		
Vaddisznócomb (Gourmet sütés)	1	Nagy grill	3. fokozat	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi párolás alsó-/felső hő	100	57	145		

Sütés a Miele kombi gőzpárolóban

Sütőnivaló étel	Lépés	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Nedvesség (%)	Idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)	Behelyezési szint
Egyebek							
Fasírt paprikával és avokádókrémmel	1	Nagy grill	3. fokozat	–	20	–	R: 3 U: 1



Miele Kft.

H – 1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
Tel: (06-1) 880-6400
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

