

Pečenje testa –
pečenje mesa –
kuvanje na pari

Kuvar

Sadržaj

O ovom kuvaru	6
Načini rada	7
Specijalne upotrebe	9
Komfor rukovanja/korisne informacije	11
Količine i mere	13
Miele pribor	14
Miele proizvodi za održavanje	16
Kolači	17
Fini kolač sa jabukama.....	17
Lenja pita sa jabukama.....	18
Štrudla sa jabukama.....	20
Sitni kolači.....	22
Biskvitna kora.....	23
Fil za biskvitnu koru.....	24
Biskvitna kora.....	26
Fil za biskvitnu koru.....	28
Kolač sa maslacem.....	30
Mramorni kolač.....	31
Pita sa voćem (lisnato testo).....	32
Pita sa voćem (prhko testo).....	33
Suvi kolač.....	34
Čokoladni rolat.....	35
Božićni kolač (štolen).....	36
Kolač posut mrvicama sa voćem.....	37
Peciva	38
Sitni kolači.....	38
Mafini sa borovnicama.....	39
Pecivo sa sirom.....	40
Makrone sa bademima.....	41
Suvi keks.....	42
Kiflice sa vanilom.....	43
Mafini sa orasima.....	44
Princes krofne.....	45
Filovi za princes krofne.....	46
Hleb	47
Bageti.....	47
Seljački hleb na švajcarski način.....	48
Hleb od spelte.....	49
Lepinja.....	50
Pletenica.....	51
Pletenica na švajcarski način.....	52
Hleb sa orašastim plodovima.....	53
Raženi mešani hleb.....	54

Hleb sa semenkama.....	55
Tigrasti hleb	56
Beli hleb (kalup)	57
Beli hleb (pečen van kalupa)	58
Tamni pšenični mešani hleb	59
Hleb sa šećerom	60
Zemičke	61
Slatke zemičke (kvasno testo)	61
Slatke zemičke (testo od sira i ulja)	62
Brioš s maslacem	63
Kroasani	64
Zemičke sa više vrsta žitarica.....	66
Ražene veknice	68
Zemičke od pšeničnog brašna	69
Pica & slično	70
Tart	70
Torta od lososa.....	71
Pica (kvasno testo)	72
Pica (testo od sira i ulja)	74
Kiš loren.....	76
Kiš sa dimljenim lososom.....	77
Pikantna pita (lisnato testo)	78
Pikantna pita (prhko testo)	79
Meso	80
Patka (punjena).....	80
Patka (bez nadeva)	82
Pačija prsa na šangajski način	84
Guska (bez nadeva).....	85
Pile.....	86
Pileći pilav	88
Pileća prsa.....	90
Pileći bataci	92
Pile sa paprikom.....	94
Ćurka (punjena)	96
Ćureća prsa sa zeleno-belim raguom od špargli.....	98
Ćureći batak	100
Nojevo meso (gurmansko pečenje).....	101
Tika masala sa pirinčem.....	102
Teleći file (pečenje)	104
Teleći file (gurmansko pečenje)	105
Teleća kolenica	106
Teleća leđa (pečenje).....	107
Teleća leđa (gurmansko pečenje).....	108

Sadržaj

Teleće dinstano pečenje.....	109
Jagnjeća kolenica.....	110
Jagnjeći but (gurmansko pečenje)	112
Jagnjeća leđa (gurmansko pečenje).....	114
Sarmice	115
Goveđi file	117
Goveđi file (pečenje).....	118
Goveđi file (gurmansko pečenje).....	119
Goveđi haše	120
Goveđe rolnice	122
Dinstana govedina.....	124
Juneći složenac	126
Rozbif (pečenje).....	128
Rozbif (gurmansko pečenje).....	129
Tafelšpic na bečki način	130
Jorkširski puding	131
Vekna od mlevenog mesa	132
Dimljena svinjetina (pečenje)	133
Pečenje sa kožicom.....	134
Pečena šunka	135
Svinjski file (pečenje).....	136
Jelenski but (gurmansko pečenje).....	138
Jelenska leđa (gurmansko pečenje).....	140
Zec.....	141
Srneći but (gurmansko pečenje).....	142
Srneća leđa (gurmansko pečenje).....	143
But divlje svinje (gurmansko pečenje).....	144
Riba	145
Filet lososa (pečenje na niskim temperaturama)	145
Losos u lisnatom testu	146
Školjke u sosu	147
Zapečena & gratinirana jela	148
Gratinirana cikorija.....	148
Gratinirani krompir	149
Sufle sa sirom i lukom vlašac	150
Gratinirani krompir sa sirom	151
Lazanje	152
Zapečena testenina.....	154
Nabujak od testenine i šunke	155
Prilozi & povrće	156
Kriške krompira	156
Pečene knedle sa sirom	158
Rižoto od bundeve	160

Supe & variva	161
Gulaš čorba	161
Supa od bundeve na australijski način.....	162
Đuveč	163
Desert	164
Božićni puding.....	164
Kidane palačinke	166
Karamel krem	167
Kolač od urmi sa karamel sosom	168
Kuvane kruške.....	169
Kolač sa limetom i sirom	170
Knedle sa švapskim sirom.....	171
Puding preliven sirupom (Treacle Sponge Pudding).....	172
Pečenje testa u Miele kombinovanoj rerni na paru	173
Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru	178

O ovom kuvaru

Pre nego što započnete pripremili smo nekoliko saveta za korišćenje ovog kuvara.

Uz svaki automatski program postoji odgovarajući recept koji će Vam olakšati početno korišćenje Vaše Miele kombinovane rerne na paru.

Kod mnogih automatskih programa možete individualno da odaberete optimalan rezultat kuvanja - stepen rumenila hleba i peciva i stepen pečenosti mesa.

O automatskim programima

- Nema svaki model automatske programe. Iako Vaša kombinovana rerna na paru nije opremljena odgovarajućim automatskim programom, možete da pripremate sve recepte. U tom slučaju koristite manuelna podešavanja.
- Ispod svakog recepta sa automatskim programom među podacima o podešavanju je navedena putanja za biranje automatskog programa.
- Za automatske programe fabrički je uvek navedeno srednje vreme trajanja programa. Kod mnogih programa stvarno vreme trajanja zavisi od željenog stepena pečenosti. Stepem pečenosti birate pre pokretanja automatskog programa.

O sastojcima

- Ako iza pojedinog sastojka stoji zagrada (,), tekst koji sledi opisuje namirnicu. Ona može najčešće da se kupi u tom stanju: npr. pšenično brašno, tip 405; jaja, veličina M; mleko, 3,5 % masnoće.
- Ako iza pojedinog sastojka stoji uspravna crta (|), opis se odnosi na način prerade namirnice, koja se po

pravilu vrši prilikom samog kuvanja. Ovaj korak obrade se ne spominje više u tekstu o načinu pripreme. Npr. sir, aromatičan | rendan; crni luk | sitno seckan; mleko, 3,5 % masnoće | mlako

- Za meso je uvek data težina za obradu ukoliko nije posebno naznačeno.
- Za voće i povrće podatak o težini se odnosi uvek na težinu u neoljuštenom stanju sa semenkama, odn. košticama.
- Voće i povrće treba pre pripreme da se očisti/opere i prema potrebi oljušti. Ovo se ne pominje više u tekstovima o pripremi kao korak obrade.

O podešavanjima

Temperature i vremena: dati su rasponi temperatura i vremena. Orijentišite se uglavnom prema nižim podešavanjima uz opciju da posle vizuelne ili provere pečenosti još malo produžite vreme.

Nivoi: nivoi za stavljanje plehova i rešetki se računaju odozdo nagore.

Vlastiti programi: u cilju što komfornijeg rukovanja, manuelna podešavanja po receptima možete da sačuvate kao vlastite programe. Na taj način kombinovana rerna na paru samostalno menja temperaturu ili način rada, bez da vi morate da intervenišete tokom postupka kuvanja. Možete da sačuvate do 20 programa sa po 9 koraka pripreme.

Kombinovana priprema

O pečenju testa i mesa u kombinaciji sa vlagom. Ovaj način rada koristite za pečenje hleba i peciva, za pečenje ribe i mesa i za mnoštvo drugih mogućnosti.

Miele senzor klime precizno meri i reguliše vlažnost u unutrašnjosti rerne – za Vašu perfektnu klimu pečenja. Tako hleb dobije hrskavu, sjajnu koru. Meso i riba biće pečeni baš kako treba i topiče se u ustima. Sušenje bilja, voća i povrća se odvija brzo i nežno.

Odaberite jednu od sledećih mogućih kombinacija:

Kombi + Vrući vazd. pl.

Kombi + Gor./donj.zag.

Kombi + Roštilj

Priprema na pari

Za nežno pečenje svih namirnica. Možete istovremeno da pečete u svim nivoima bez prenošenja ukusa. Zahvaljujući tehnologiji DualSteam i snažnom generatoru pare hranljive materije, ukus i struktura ostaju optimalno očuvani. Riba i posno meso ostanu sočni, povrće zadržava svoju boju i pirinač bude divno rastresit i zrnast.

Sous-vide

Za nežno kuvanje namirnica u vakuumskom pakovanju sa niskim temperaturama i sa dužim vremenom. Vakuumiranjem vlaga ne isparava tokom postupka kuvanja i zadržavaju se sve aromatične materije.

Recepte za kuvanje metodom Sous-vide i druge uzbudljive teme otkrijte u našoj aplikaciji Miele@mobile.

Vrući vazduh plus

Za pečenje. Možete istovremeno da pečete u više nivoa - i to u načelu sa nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagrevanje, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

Gornje i donje zagrevanje

Za pečenje tradicionalnih recepata, pripremu suflea i pečenje na niskim temperaturama. Kod recepata iz starijih kuhara podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.

Intenzivno pečenje

Za pečenje peciva sa vlažnim nadevom čija podloga treba da ostane hrskava. Ne koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva i mesa, jer će pecivo i sok od pečenja biti previše tamni.

Donje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa donje strane.

Gornje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa gornje strane.

Veliki roštilj

Za pečenje na roštilju većih količina pljosnatih namirnica i da se zapeče jelo u velikim kalupima. Ceo gornji grejač/grejač roštilja se užari kako bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.

Načini rada

Mali roštilj

Za pečenje na roštilju manjih količina tanjih namirnica (npr. odrezaka) i da se za-peče jelo u malim kalupima. Samo unu-trašnji deo grejača je uključen i bude užareno crven da bi se postiglo potreb-no infracrveno zračenje.

Roštilj sa kruž. vazduha

Za pečenje na roštilju namirnica većeg prečnika (npr. pileta). Možete da grilujete na nižim temperaturama nego u nači-nu rada Roštilj, jer se toplota odmah ras-poređuje u rerni.

Kolači-specijal

Za kolače od mešanog testa. Iz rerne se ne odvodi vlažnost tako da je kolač naročito sočan i rastresit.

U zavisnosti od opremljenosti Vaša kombinovana rerna na paru raspoložuje velikim brojem specijalnih upotreba. Predstavljamo Vam izbor nekih od njih.

Mix & Match

Za jednostavnu i nekomplikovanu pripremu kompletnih obroka na raspolaganju Vam je specijalna upotreba Mix & Match. Pomoću ovog programa možete da podgrevate već kuvane namirnice ili od svežih namirnica da sastavite obrok u porcijama i da ih istovremeno pripremate.

Prilikom pripreme možete da birate između hrskavog, rumenog rezultata pečenja ili nežnog pečenja obroka sa sočnom površinom - ali bez da ona dodatno porumeni.

Da biste saznali koje namirnice možete da kombinujete za Mix & Match, pogledajte jednostavno u aplikaciji Miele@mobile.

Priprema menija

Ne možete sve istovremeno? Sa automatskim Priprema menija ipak možete!

Možete da izaberete do tri komponente menija na displeju Vaše kombinovane rerne na paru i ostaje samo da sledite uputstva na displeju.

Kombinovana parna rerna određuje koju komponentu treba staviti u rernu u kom trenutku i informiše Vas zvučnim signalom. Sve komponente se pripremaju na 100 °C i spremne su u isto vreme za serviranje.

Narastanje kiselog testa

Ovaj program je posebno razvijen za uspešno pripremanje kvasnog testa. Vreme narastanja možete da birate kako želite da bi Vaše pripremljeno testo narastalo onoliko dugo dok se ne udvostruči njegova zapremina.

Blanširanje

Želite da zamrzavate voće ili povrće? Blanširanjem obezbeđujete optimalno očuvanje kvaliteta za vreme čuvanja u zamrzivaču. Blanširanje se vrši 1 minut na 100 °C. Kratkotrajnim zagrevanjem redukuju se enzimi u voću i povrću koji tokom čuvanja u zamrznutom stanju razgrađuju arome i vitamine.

Odmrzavanje

Odmrzavanje u kombinovanoj rerni na paru se vrši puno brže nego na sobnoj temperaturi: na 50–60 °C nežno otapate sve uobičajene zamrznute namirnice poput povrća, voća, ribe, mesa, živine i gotovih jela. Na ovaj način brzo će biti spremni za jelo i zamrznuti mlečni proizvodi ili pecivo.

Ukuvavanje

Ukuvavanje bez mukotrpnog pretakanja vrućih tekućina: ovaj komfor Vam pruža Vaša Miele kombinovana parna rerna. Možete da ukuvavate voće, povrće, meso i kobasice. Kombinovana parna rerna preuzima i dezinfekciju tegli. Obratite pažnju i na informacije u uputstvu za upotrebu.

Specijalne upotrebe

Sabatprogram

Sabatprogram služi za podršku pripremanju jela po verskim običajima. Pošto ste odabrali Sabatprogram, odaberite način rada i temperaturu. Program se pokreće tek po otvaranju i zatvaranju vrata.

Automatsko isključivanje

Vaša kombinovana parna rerna poseduje inteligentnu elektroniku - na taj način uživate u najvišem komforu rukovanja uređajem. Po isteku vremena pripreme kombinovana rerna na paru se automatski isključuje.

Odloženi početak rada

Unosom konkretnog vremena pripreme, vremenskog podatka „Gotovo u“ ili „Start u“ možete unapred da upravljate postupcima pripreme i da aktivirate automatsko isključivanje ili uključivanje i isključivanje.

Vreme pripreme

Vreme koje je potrebno da se namirnica ispeče možete unapred da podesite. Po isteku tog vremena zagrevanje rerne se automatski isključuje. Ako ste dodatno odabrali funkciju „Prethodno zagrevanje“, vreme pripreme počinje da se računa tek pošto je dostignuta odabrana temperatura i kada namirnicu stavite u rernu.

Završeno u

Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.

Start u

Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se pokrene. Zagrevanje rerne se automatski uključuje u tom trenutku.

Prethodno zagrevanje

Prethodno zagrevanje rerne je potrebno za pripremu samo malog broja jela. Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja. Po pravilu podatke o tome možete naći u receptu.

Booster

Da bi se rerna što brže zagrejala na željenu temperaturu, Vaša kombinovana rerna na paru nudi funkciju Booster. Ako podesite temperaturu višu od 100 °C a uključena je funkcija Booster, istovremeno se uključuju gornji grejač/grejač roštilja, kružni grejač i ventilator. Na taj način se znatno ubrzava zagrevanje. Prilikom prethodnog zagrevanja i u načinima rada Vrući vazduh plus i Gornje i donje zagrevanje Booster je unapred uključen i prema potrebi se može deaktivirati.

Crisp function

Za jela koja treba da budu naročito hrskava koristite Crisp function. Redukcijom vlage u rerni pomfrit, pice, kiš i slična jela budu naročito hrskavi – čak i kožica živine bude reš pečena dok meso ostaje sočno. Crisp function se može koristiti u svim načinima rada i prema potrebi dodatno uključiti.

Vlastiti programi

Možete da sastavite, memorišete i po želji imenujete do 20 vlastitih programa. Kombinujete do 9 koraka pripreme za perfektan rezultat Vaših omiljenih recepata ili olakšajte sebi svakodnevnicu tako što ćete memorisati često korišćena podešavanja. Za svaki korak kuvanja možete da vršite individualna podešavanja, npr. načina rada, temperature, vlage i vremena pripreme ili temperature unutrašnjosti namirnica.

Termometar za namirnice

Uz pomoć termometra za namirnice (zavisno od uređaja) možete tačno da kontrolišete temperaturu jela prilikom postupka pečenja - kod nekih automatskih programa i specijalnih upotreba od Vas se upravo zahteva da koristite termometar za namirnice. Ako Vaš uređaj nema termometar za namirnice, pridržavajte se navedenih vremena kuvanja.

Metalni vrh termometra za namirnice se zabada u namirnicu i tako meri unutrašnju temperaturu u namirnici tokom postupka pečenja. Unutrašnja temperatura namirnice odražava stanje pečenosti. Zavisno od toga da li npr. želite da pečenje bude pečeno srednje ili skroz, podesite nižu ili višu unutrašnju temperaturu (maks. 99 °C).

Podatke o namirnicama i odgovarajućim unutrašnjim temperaturama naći ćete u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta.

kašičica = kafena kašičica

kašika = supena kašika

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

na vrh noža

1 kašičici odgovara otprilike:

- 3 g praška za pecivo
- 5 g soli/šećera/vanilin šećera
- 5 g brašna
- 5 ml tečnosti

1 kašici odgovara otprilike

- 10 g brašna/gustina/prezli
- 10 g maslaca
- 15 g šećera
- 10 ml tečnosti
- 10 g senfa

Miele pribor

Pribor

Sa našim obimnim izborom dodatnog pribora pomažemo Vam da postignete vrhunske kulinarske rezultate. Svaki deo je u pogledu dimenzija i funkcija specijalno prilagođen Miele kombinovanim rernama na paru i intenzivno testiran po Miele standardu. Sve proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, dežurnog telefona ili u specijalizovanoj prodavnici.

PerfectClean

Čišćenje nikad nije bilo tako lako: zahvaljujući rerni oplemenjenoj jedinstvenim slojem PerfectClean sveže nečistoće se uklanjaju bez napora.

I Miele plehovi za pečenje i univerzalni plehovi oplemenjeni su slojem PerfectClean. Zbog toga je čišćenje ne samo dečija igra već uglavnom čini nepotrebnim korišćenje papira za pečenje. Hleb, zemičke i keks ne zagorevaju i gotovo sami od sebe skliznu sa posude za pečenje.

Površina ekstremno otporna na zasecanje omogućava da se čak i pice, kolači i slično seku direktno na plehu. I nakon korišćenja sve je ponovo čisto jednim potezom.

Pleh za pečenje

Plići pleh za pečenje optimalan je za sva jela koja tokom postupka pečenja gube samo malo tečnosti. Idealan je rečimo za peciva, hleb, pomfrit i povrće.

Univerzalni pleh

Koristite dublji univerzalni pleh za deblje kolače sa nadevom, za sakupljanje soka od pečenja ili za naglo pečenje mesa.

Gourmet pleh za pečenje

Perforirani Gourmet pleh za pečenje je posebno pogodan za peciva od svežeg kvasnog testa i testo od sira i ulja, hleb i zemičke. Fina perforacija pospešuje da namirnice porumene sa donje strane.

Osim toga Gourmet pleh za pečenje je pogodan za sušenje voća i povrća.

Okrugli kalup za pečenje

Okrugli kalup za pečenje je pogodan za sva jela okruglog oblika, na primer pice, kiš i tartove.

Zahvaljujući oplemenjenom sloju PerfectClean obično je nepotrebno dodatno podmazivanje ili korišćenje papira za pečenje.

Pleh za roštilj i pečenje

Pleh za roštilj i pečenje se stavlja na univerzalni pleh kako bi se sprečilo da namirnica leži u soku koji curi iz mesa. Na taj način površina ostaje hrskava i sprečava se da sok od pečenja zagori. Sakupljeni sok je izuzetno pogodan za pripremanje umaka.

Rebrasti i izbrazdani oblik pleha za roštilj i pečenje sprečava osim toga prskanje masnoće i predupređuje previše jako prljanje unutrašnjosti rerne.

Neperforirane posude za kuvanje

Za pripremanje jela u sosovima, fondovima i vodi, poput pirinča, supa ili variva, sa funkcijom kuvanja na pari, pogodne su naročito naše neperforirane posude za kuvanje.

Možete da birate između različitih dubina i veličina: plitke posude za kuvanje služe za pripremanje manjih količina ili jela koja ne moraju da budu potopljena u tečnosti. Dublje posude za kuvanje pogodne su za pripremanje većih količina ili namirnica koje moraju kompletno da budu u vodi, recimo variva, dinstano meso ili supe.

Perforirane posude za kuvanje

Perforirane posude za kuvanje su idealne za direktno kuvanje na pari ili blanširanje namirnica. Kroz perforaciju para može da dopre sa svih strana do namirnice. Zato bi namirnice trebalo da se slože u posudu za kuvanje u tanjem sloju, a ne na gomilu.

Miele pekač Gourmet

Miele pekač Gourmet možete podjednako da koristite na zoni za kuvanje i u kombinovanoj retni na paru. Nakon što namirnicu propržite na ploči za kuvanje pekač Gourmet možete veoma jednostavno da stavite u bočne prihvatne rešetke unutrašnjosti rerne. Uz pomoć FlexiClips posebno je komforno da se jelo prelije sokom od pečenja ili promeša, jer Miele pekač Gourmet ne treba više da se podigne i izvadi već samo da se izvuče iz rerne.

Miele pekač Gourmet je presvučen slojem protiv prljanja i savršen je za pripremanje dinstanih jela od ribe i povrća, komada mesa, supa, sosova, suflea, pa čak i slatkih jela. Za pekač se mogu nabaviti odgovarajući poklopci.

FlexiClip-teleskopske vođice

FlexiClip-teleskopske vođice omogućavaju komforno i sigurno izvlačenje pojedinačnih plehova za pečenje i rešetki. Oni mogu veoma jednostavno da se postave u različite nivoe rerne i isto tako komotno da se prebace na drugi nivo. FlexiClip-teleskopske vođice su dostupne oplemenjene slojem PerfectClean ili u varijanti PyroFit.

Miele proizvodi za održavanje

Uz redovno čišćenje i održavanje možete da očekujete optimalnu funkciju i dugovečnost Vaših uređaja. Original Miele proizvodi za održavanje su na najbolji mogući način prilagođeni uređajima. Ove proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, dežurnog telefona ili specijalizovane prodavnice.

Miele DGClean

Kod tvrdokornijih nečistoća posle pečenja od pomoći će biti sredstvo za čišćenje Miele DGClean sa svojom specijalno razvijenom formulom za lakše čišćenje. Ovo sredstvo za čišćenje je optimalno prilagođeno oplemenjnom sloju PerfectClean unutrašnjosti rerne.

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz vodovodnih instalacija i posuda Miele je razvio specijalne tablete za odstranjivanje kamenca. Njima ćete ne samo ukloniti kamenac u Vašem uređaju na najefikasniji način već i neoštećujući materijal.

MicroCloth set

Ovim setom bez napora uklanjate otiske prstiju i manje nečistoće - on se sastoji od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Ove veoma otporne krpe od fino tkanih mikrovlakana odlikuju se izuzetnim učinkom čišćenja.

Fini kolač sa jabukama

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 12 komada

Za nadev

500 g jabuka, nakisele

2 kaš. soka od limuna

Za testo

150 g maslaca | mek

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, srednje veličine

150 g pšeničnog brašna, tip 405

½ kašičice praška za pecivo

Za kalup

1 kašičica maslaca

Za posipanje

1 kaš. šećera u prahu

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Jabuke oljuštiti i iseći na četiri dela. Na zaobljenoj strani zaseći u razmaku od oko 1 cm, pomešati sa sokom od limuna i staviti sa strane.

Staviti rešetku.

Podmazati kalup s kopčom.

U otprilike 2 minuta kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Svako jaje pojedinačno umutiti na ½ minuta.

Brašno izmešati sa praškom za pecivo i pomešati sa ostalim sastojcima.

Testo ravnomerno rasporediti u kalupu sa kopčom. Jabuke sa zaobljenom stranom nagore blago utisnuti u testo.

Kalup sa kopčom na rešetki ubaciti u rernu i peći kolač prema programu ili prema manuelnim podešavanjima dok ne porumeni.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga odvojiti od ivice kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Posuti šećerom u prahu.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Fini kolač sa jabukama

Trajanje programa: 50 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–170 °C

Vreme kuvanja: 50 minuta

Nivo: 2

Savet

Umesto šećerom u prahu kolač može da se premaže blago zagrejanim i dobro pomešanim pekmezom od kajsija.

Kolači

Lenja pita sa jabukama

Vreme pripreme: 120–140 minuta

Za 12 komada

Za testo

200 g maslaca | mek

100 g šećera

16 g vanilin šećera

1 jaje, srednje veličine

350 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašič. praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za nadev

1,25 kg jabuka

50 g suvog grožđa

1 kaš. kalvadosa

1 kaš. soka od limuna

½ kašičice mlevenog cimeta

50 g šećera

Za kalup

1 kašičica maslaca

Za premazivanje

100 g šećera u prahu

2 kašike vode | topla

Pribor

Rešetka

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Providna folija

Priprema

Za testo kremasto umutiti maslac, šećer, vanilin šećer i jaje. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so i umešati ga u masu. Testo ostaviti da se hladi 60 minuta.

Jabuke oljuštiti i iseći na kriške. Pomešati sa suvim grožđem, kalvadosom, sokom od limuna i cimetom.

Staviti rešetku.

Podmazati kalup s kopčom.

Testo podeliti na 3 dela. Prvi deo razvaljati na dno kalupa sa kopčom. Sastaviti kalup sa kopčom. Od drugog dela oblikovati dugačku rolnu i pritisnuti uz zid kalupa u visini od oko 4 cm. Podlogu izbockati viljuškom na više mesta. Treći deo staviti između 2 sloja providne folije i razvući na veličinu kalupa.

U jabuke umešati šećer i rasporediti po testu. Na to staviti testo i spojiti krajeve testa.

Kalup na rešetki ubaciti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga odvojiti od ivice kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

Prah šećer pomešati sa vodom i time premazati kolač.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Kolač-jabuke, prekriven

Trajanje programa: 72–92 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 2 minuta

Nivo:2

Korak pripreme 2

Temperatura: 160°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 70–90 minuta

Kolači

Štrudla sa jabukama

Vreme pripreme: 153 minuta

Za 12 komada

Za testo

30 g maslaca

250 g pšeničnog brašna, tip 405

1 prstohvat soli

1 jaje, srednja veličina

90 ml vode

Za obradu

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Za nadev

100 g suvog grožđa

3 kaš. kalvadosa

60 g maslaca

80 g prezli

900 g jabuka | oljuštene, na kockice

1 kašičica cimeta, mleven

60 g šećera

1 kaš. šećera u prahu

Za premazivanje

20 g maslaca

Pribor

Papir za pečenje

Kuhinjska krpa

Univerzalni pleh

Priprema

Za testo rastopiti maslac na tihoj vatri i ostaviti da se prohladi. Malo maslaca ostaviti sa strane za premazivanje. Preostali maslac mesiti sa pšeničnim brašnom, soli, jajetom i vodom dok se ne dobije sjajno testo. Testo oblikovati u glatku kuglu i premazati preostalim maslacem, umotati u papi za pečenje i u otvorenoj činiji staviti u rernu i prema podešavanjima ostaviti testo da narasta.

Za nadev pomešati suvo grožđe i kalvados i odložiti na stranu.

U tiganju zagrejati maslac, dodati prezle, propržiti ih i ostaviti da se ohladi.

Pomešati jabuke sa cimetom i šećerom.

Testo još jednom premesiti i na pobrašnjenoj, velikoj kuhinjskoj krpi oklagijom razvući u pravougaonik. Potom testo rastanjiti tako da kroz njega može da se vidi šara na krpi (oko 60 x 40 cm). Ruke podvući ispod testa i razvlačiti ga gornjim delovima ruku od sredine.

Prezle rasporediti po testu tako da prema svim ivicama ostane širok pojas slobodan. Jabuke i suvo grožđe rasporediti preko prezli. Sa svih strana odseći deblje ivice testa. Testo preklopiti sa duže strane i savijati sa kraće strane.

Za premazivanje istopiti maslac. Štrudlu sa jabukama premazati maslacem na strani sa sastavom tako da se slepi.

Štrudlu sa jabukama staviti na univerzalni pleh i malo premazati maslacem. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Štrudlu sa jabukama premazati preostalim maslacem, posuti šećerom u prahu i poslužiti toplu.

Podešavanje

Staviti testo da odmara

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30 °C

Vlažnost: 20 %

Vreme odmaranja: 30 minuta

Automatski program

Kolači | Štrudla sa jabukama

Trajanje programa: 44–70 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30 °C

Vlažnost: 90%

Vreme kuvanja: 7 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 190 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 37–63 minuta

Kolači

Sitni kolači

Vreme pripreme: 80 minuta

Za 12 komada

Za kolač

4 jaja, srednje veličine

250 g maslaca

250 g šećera

1 kašič. soli

250 g pšeničnog brašna, tip 405

3 kašič. praška za pecivo

100 g čokoladnih kuglica

1 kašičica cimeta, mleven

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Kremasto umutite maslac, šećer, so i žumanca.

Čvrsto umutite sneg od belanaca. Polovinu snega pažljivo umešati u mešavinu šećera i žumanaca. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati u smesu.

Pažljivo umešati ostatak snega od belanaca.

Umešati čokoladne kuglice.

Podmazati kalup i sipati testo.

Kalup sa kopčom staviti u renu i peći kolač dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Brzi kolač

Trajanje programa: 55–70 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 140–180°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 55–70 minuta

Nivo: 2

Savet

Za intenzivniji ukus umesto jedne petine šećera staviti med. Testo po želji oplemeniti suvim voćem, seckanim orašastim plodovima ili aromom vanile.

Biskvitna kora

Vreme pripreme: 75 minuta

Za 12 komada

Za testo

4 jaja, srednje veličine

4 kašike vode | vruća

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašič. praška za pecivo

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Rešetka

Cediljka, fina

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Papir za pečenje

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto umutiti belanca sa vodom. Lagano sipati šećer. Umutiti i umešati žumance.

Ubaciti rešetku i zagrejati rernu, uz to pokrenuti automatski program ili manuelna podešavanja.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati u smešu sa jajima i pažljivo umešati žicom za mućenje.

Dno kalupa sa kopčom podmazati i prekriti papirom za pečenje. Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati.

Kalup sa kopčom na rešetki staviti u rernu. Biskvitnu koru peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne porumeni.

Nakon pečenja kolač ostaviti u kalupu da se hladi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Biskvitnu koru vodoravno preseći dvaput tako da se dobiju 3 kore.

Premazati pripremljenim filom.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 40 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–160°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 3

Savet

Za pripremu čokoladne biskvitne kore u smesu sa brašnom dodati 2–3 kašičice kakaa.

Kolači

Fil za biskvitnu koru

Vreme pripreme: 30 minuta

Za fil sa švapskim sirom i slatkom pavlakom

500 g švapskog sira, 20% masnoće
po suvoj masi
100 g šećera
100 ml mleka, 3,5% masnoće
8 g vanilin šećera
1 limun | samo sok
6 listića želatina, belog
500 g pavlake

Za posipanje

1 kaš. šećera u prahu

Za fil od kapućina

100 g čokolade, tamne
500 g pavlake
6 listića želatina, belog
80 ml espresa
80 ml likera od kafe
16 g vanilin šećera
1 kašika kakaa

Za posipanje

1 kašika kakaa

Pribor

Tacna za tortu
Cediljka, fina

Priprema fila od mladog sira i pavlake

Za fil od mladog sira i pavlake pomešati sir sa šećerom, mlekom, vanilin šećerom i sokom od limuna. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri.

U želatin dodati malo smeše od sira i pomešati.

Ovu smešu izmešati sa ostalom masom od sira i staviti na hladno mesto. Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u masu od sira.

Za voćnu varijantu u masu umešati kriške mandarina.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, premazati smešom od sira, preko toga položiti drugu biskvitnu koru, premazati smešom od sira i položiti treću biskvitnu koru.

Tortu dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila sa kapučinom

Za fil sa kapučinom otopiti čokoladu. Čvrsto umutiti šlag i sačuvati malu količinu za premazivanje gornje kore.

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rer- ni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

Polovinu espresa i likera od kafe pomešati sa želatinom i pažljivo umešati slatku pavlaku.

Masu od kafe i pavlake podeliti na dva dela. U jedan deo umešati vanilin šećer, u drugi deo čokoladu i kakao.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, poprskati sa malo likera od kafe i espresa i premazati tamnom pavlakom. Staviti drugu biskvitnu koru, poprskati preostalom tečnošću i premazati svetlom pavlakom. Staviti treću koru, premazati sačuvanim šlagom i posuti ka- kaom.

Savet

Za voćnu varijantu fila od mladog sira i pavlake u smesu umešati malo naren- dane kore limuna i 300 g ocedjenih kri- ški mandarina ili komadića kajsija.

Kolači

Biskvitna kora

Vreme pripreme: 55 minuta

Za 12 komada

Za testo

190 g šećera

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

125 g pšeničnog brašna, tip 405

70 g gustina

1 kašič. praška za pecivo

4 jaja, srednje veličine

4 kašike vode | vruća

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Cediljka, fina

Papir za pečenje

Univerzalni pleh

Kuhinjska krpa

Priprema

U činiji izmešati šećer, vanilin šećer i so. U drugoj činiji izmešati brašno, gustin i prašak za pecivo.

Odvojiti žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto ulupati belanca sa vrućom vodom. Mešavinu šećera polako sipati i mešati. Umešati jedno po jedno žumance.

Mešavinu brašna prosejati u smesu sa jajima. Pažljivo izmešati žicom za mućenje.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Podmazati univerzalni pleh i prekriti papirom za pečenje. Rasporediti testo i poravnati ga.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći.

Ako se biskvitna kora koristi za biskvitni rolat, koru odmah posle pečenja prebaciti na navlaženu kuhinjsku krpu, ukloniti papir za pečenje i smotati u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Premazati pripremljenim filom i ponovo urolati.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 16 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 160°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 16 minuta

Nivo: 3

Savet

Da biste napravili tamnu čokoladnu biskvitnu koru zamenite 25 g pšeničnog brašna sa 25 g kaka.

Kolači

Fil za biskvitnu koru

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za fil sa likerom od jaja i pavlakom

3 listića želatina, beli
150 ml likera od jaja
500 g pavlake

Za fil od brusnica i pavlake

500 g pavlake
16 g vanilin šećera
200 g brusnica iz tegle

Za fil od manga i pavlake

2 manga, zreli (po 300 g)
½ pomorandže, netretirana | samo kora
| rendana
120 g šećera
2 pomorandže | samo sok (po 120 ml)
1 limeta | samo sok
7 listića želatina, beli
500 g pavlake

Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

Pribor

Tacna za tortu
Cediljka, fina

Priprema fila od likera od jaja i pavlake

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

U želatin dodati malo likera od jaja i promešati. Sve dodati u preostali liker od jaja i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa likerom od jaja toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila od brusnica i pavlake

Čvrsto umutiti pavlaku s vanilin šećerom.

Brusnice namazati na biskvitnu koru. Preko toga rasporediti pavlaku. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila od manga i pavlake

Pirirati mango sa korom od pomorandže, šećerom, sokom od pomorandže i limete.

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri.

U želatin dodati malo pirea od manga i promešati. Sve dodati u preostali pire od manga i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa mangom toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Kolači

Kolač sa maslacem

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 20 komada

Za testo

42 g svežeg kvasca

200 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g šećera

½ kašičice soli

50 g maslaca

1 jaje, srednje veličine

Za nadev

100 g maslaca | mek

16 g vanilin šećera

120 g šećera

100 g listića badema

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Sa ostalim sastojcima umesiti u 3–4 minuta glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo lagano premesiti i razvući ga na univerzalni pleh. Ostaviti ponovo da narasta prema podešavanjima.

Za nadev pomešati maslac, vanilin šećer i polovinu šećera. Prstima napraviti udubljenja u testu. Smesu od maslaca i šećera staviti u udubljenja. Ostatak šećera i listiće badema rasporediti po testu.

Staviti kolač u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima da dobije zlatnožutu boju.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1 i 2

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: po 20 minuta

Automatski program

Kolači | Kolač sa puterom

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 160 °C

Vlažnost: 90%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 120–165 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Mramorni kolač

Vreme pripremanja: 85 minuta

Za 18 komada

Za testo

250 g maslaca | mek

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

200 g punomasne kisele pavlake

400 g pšeničnog brašna, tip 405

16 g praška za pecivo

1 prstohvat soli

3 kašike kakaa

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Kalup u obliku venca, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Dodati svako jaje pojedinačno i umutiti po ½ minuta. Dodati punomasnu pavlaku. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i soli i umešati u ostale sastojke.

Podmazati kalup u obliku venca i u nje-ga staviti polovinu testa.

U drugu polovinu testa umešati kakao. Tamno testo rasporediti preko svetlog testa. Viljuškom proći spiralno kroz slo-jeve testa.

Kalup na rešetki ubaciti u rernu i peći kolač prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Za-tim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na re-šetki da se hladi. Posuti šećerom u pra-hu.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Mermerni kolač

Trajanje programa: 55 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 145–180 °C

Vreme kuvanja: 55 minuta

Nivo: 2

Kolači

Pita sa voćem (lisnato testo)

Vreme pripreme: 45–55 minuta

Za 8 porcija

Za testo

230 g lisnatog testa

Za nadev

30 g mlevenih lešnika

500 g voća (npr. kajsije, šljive, kruške, jabuke, trešnje) | isečeno na manje komade

Za preliv

2 jaja, srednje veličine

200 g pavlake

50 g šećera

1 kašičica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

U okrugli kalup za pečenje rasporediti lisnato testo i posuti ga lešnicima.

Komade voća rasporediti na testo.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Za preliv umutiti jaja, pavlaku, šećer i vanilin šećer i time prelići voće.

Staviti voćnu pitu u renu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Pita sa voćem | Lisnato testo

Trajanje programa: 45–50 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–205°C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Donje zagrevanje

Temperatura: 200°C

Vreme kuvanja: 35–40 minuta

Pita sa voćem (prhko testo)

Vreme pripreme: 120 minuta

Za 8 porcija

Za testo

200 g pšeničnog brašna, tip 405

65 ml vode

80 g maslaca

¼ kašičice soli

Za nadev

30 g mlevenih lešnika

500 g voća (npr. kajsije, šljive, kruške, jabuke, trešnje) | isečeno na manje komade

Za preliv

2 jaja, srednje veličine

200 g pavlake

50 g šećera

1 kašičica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac iseći na kocke i sa brašnom, solju i vodom brzo umesiti glatko testo.

Ostaviti da se hladi 30 minuta.

Rasporediti testo u kalupu za pečenje i posuti ga lešnicima.

Voće ravnomerno rasporediti preko testa.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Za preliv umutiti jaja, pavlaku, šećer i vanilin šećer i time prelitati voće.

Staviti voćnu pitu u rernu i peći prema programu ili koraku pripreme 2 i 3 manuelnih podešavanja.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Pita sa voćem | Prhko testo

Trajanje programa: 36–42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–210°C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Donje zagrevanje

Temperatura: 190–200°C

Vreme kuvanja: 26–32 minuta

Kolači

Suvi kolač

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 18 komada

Za testo

250 g maslaca | mek

250 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednje veličine

2 kašike ruma

200 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g gustina

2 kašič. praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za kalup

1 kašičica maslaca

1 kašika prezli

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

Priprema

Podmazati pravougaoni kalup i posuti prezlama.

Penasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Jedno za drugim umešati jaja i rum.

Pomešati brašno, skrob, prašak za pecivo i so i umešati u ostale sastojke.

Napuniti kalup testom i po dužini staviti na rešetku u rerni. Kolač peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Suvi kolač

Trajanje programa: 60 minuta

Manuelno

Pečenje testa

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 170 °C

Vreme kuvanja: 60 minuta

Nivo: 1

Čokoladni rolat

Vreme pripreme: 30 minuta

Za jedan kolač

Za čokoladni biskvit

2 kaš. šećera

6 jaja, srednje veličine

175 g šećera

1 kašičica ekstrakta vanile

50 g kakao praha, prosejano

2 kaš. šećera

Za nadev

1 tegla višanja (od 390 g)

150 g pavlake

150 g kisele pavlake

2 kaš. šećera u prahu

Pribor

Kalup za pečenje, pravougaoni

33 cm x 23 cm

Papir za pečenje

Univerzalni pleh

Kuhinjska krpica

Priprema

Kalup obložiti papirom za pečenje i posuti šećerom.

Staviti univerzalni pleh u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Odvojiti žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Kremasto umutiti žumanca, šećer i ekstrakt vanile. Pažljivo umešati kakao u prahu.

Čvrsto umutiti belanca i čokoladnu smesu pažljivo umešati u testo. Ravnomerno rasporediti u kalupu za pečenje.

Kalup za pečenje staviti na univerzalni pleh i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Na radnu površinu postaviti veliki komad papira za pečenje i posuti šećerom. Odmah nakon pečenja prevrnuti čokoladnu koru na pleh, pokriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi.

Ocediti višnje a sok sačuvati. Višnje prepoloviti.

Šlag čvrsto umutiti i pažljivo umešati kiselu pavlaku.

Sa ohlađene kore skinuti papir za pečenje. Koru premazati sa malo soka od višanja i odseći ivice da budu ravne. Jednu od kraćih strana zaseći po dužini oko 1½ cm od ivice. Premazati mešavinom šlaga i pavlake, preko toga rasporediti višnje i smotati je od zasečene strane.

Staviti na tacnu za kolače i posuti šećerom u prahu.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Čokoladni rolat

Trajanje programa: 20 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 160°C

Vlažnost: 50 %

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 1

Kolači

Božićni kolač (štolen)

Vreme pripreme: 160 minuta

Za 15 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca

8 g vanilin šećera

70 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

200 g suvog grožđa

50 g badema, seckani

50 g citronata

50 g oranžata

2–3 kašike ruma

275 g maslaca

500 g pšeničnog brašna, tip 405

1 prstohvat soli

100 g šećera

½ kašičice narendane kore limuna

1 jaje, srednje veličine

Za premazivanje

75 g maslaca

Za posipanje

50 g šećera

Za posipanje

35 g šećera u prahu

Pribor

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Kvasac i vanilin šećer rastopiti u mleku i ostaviti pokriveno da narasta 15 minuta. Pomešati suvo grožđe, bademe, citronat i oranžat i ostaviti sa strane.

Mleko sa kvascem mesiti sa maslacem, brašnom, solju, šećerom, korom limuna i jajetom tako da se dobije glatko testo. Uz kratko mešenje dodati citronat, oranžat, suvo grožđe i bademe sa rumom.

Testo u činiji otkriveno staviti u rernu i ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Na malo brašna testo oblikovati u veknu dužine oko 30 cm. Staviti na univerzalni pleh, gurnuti u rernu i peći.

Za premazivanje otopiti maslac, time premazati još vruć kolač i posuti ga šećerom.

Ostaviti kolač da se ohladi, zatim ga posuti sa dosta šećera u prahu.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kise-log testa

Vreme narastanja: 60 minuta

Automatski program

Kolač | Božićni kolač

Trajanje programa: 65 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 130–160°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 45 minuta

Savet

Kolač uviti u aluminijumsku foliju i čuvati ga hermetički zatvorenog u plastičnoj kesi.

Kolač posut mrvicama sa voćem

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 20 komada

Za testo

42 g kvasca, svež

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

450 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g šećera

90 g maslaca | mek

1 jaje, srednje veličine

Za nadev

1,25 kg jabuka

Za mrvice

240 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g šećera

16 g vanilin šećera

1 kašičica cimeta

150 g maslaca | mek

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Jabuke oljuštiti i iseći na kriške.

Testo lagano premesiti i razvući ga na univerzalni pleh. Jabuke ravnomerno rasporediti preko testa. Pomešati brašno, šećer, vanilin šećer i cimet i sa maslacem umesiti mrvice. Rasporediti preko jabuka.

Staviti kolač u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Kolači | Voćni kolač sa mrvicama

Trajanje programa: 45 minuta

Manuelno

Pečenje testa

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 145–165 °C

Vlažnost: 30%

Vreme kuvanja: 45 minuta

Nivo: 3

Savet

Umesto jabuka može se koristiti i 1 kg šljiva ili trešanja bez koštica.

Peciva

Sitni kolači

Vreme pripreme: 161 minut

Za 70 komada (2 pleha)

Sastojci

250 g pšeničnog brašna, tip 405

½ kašičice praška za pecivo

80 g šećera

8 g vanilin šećera

1 bočica arome ruma

3 kaš. vode

120 g maslaca | mek

Pribor

Modlice za testo

1 univerzalni pleh

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Sa ostalim sastojcima brzo umesiti glatko testo i ostaviti da se ohladi najmanje 60 minuta.

Testom prepoloviti i prvu polovinu istanjiti na 3 mm debljine i modlama izvaditi kolačiće.

Kolačiće prebaciti na univerzalni pleh i staviti u rernu. Peći prema automatskom programu ili manuelnim podešavanjima.

Za drugu polovinu testa ponoviti postupak.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Sitni kolači | 1 pleh za pečenje

Trajanje programa: 20–28 minuta po plehu

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 160 °C

Vlažnost: 60%

Vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 160 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 10–18 minuta

Mafini sa borovnicama

Vreme pripreme: 55 minuta

Za 12 komada

Sastojci

225 g pšeničnog brašna, tip 405

110 g šećera

8 g praška za pecivo

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

1 kašika meda

2 jaja, srednje veličine

100 ml mlaćenice

60 g maslaca | mek

250 g borovnica

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

12 papirnih korpica za pečenje, Ø 5 cm

Pleh za mafine za 12 mafina od Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Pomešati brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i so. Dodati med, jaja, mlaćenicu i maslac i kratko izmešati.

Borovnice pomešati sa brašnom i pažljivo umešati u testo.

U pleh za mafine poređati papirne korpice za pečenje. Testo ravnomerno rasporediti u male kalupe.

Pleh za mafine na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Mafini sa borovnicama

Trajanje programa: 32 minuta

Manuelno

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 140–180°C

Vreme kuvanja: 32 minuta

Nivo: 2

Savet

Najbolje za to su sveže borovnice.

Peciva

Pecivo sa sirom

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 15–20 komada

Za testo

125 g maslaca

1 jaje, srednja veličina

¼ kašičice soli

200 g pšeničnog brašna, tip 405

10 g maka

125 g gaude, narendane

Za obradu

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Maslac iseći na kockice, dodati jaje, so, pšenično brašno, mak i gaudu i brzo umesiti prhko testo pa ga ostaviti ½ sata na hladno mesto.

Ohlađeno testo na površini posutoj pšeničnim brašnom istanjiti oklagijom do debljine od oko ½ cm. Modlama vaditi kolačiće, staviti na univerzalni pleh i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Pecivo sa sirom

Trajanje programa: 18–23 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 185 °C

Vreme kuvanja: 18–23 minuta

Nivo: 3

Savet

Tokom pripreme drugog pleha skratite vreme pečenja za 3 minuta.

Makrone sa bademima

Vreme pripreme: 35 minuta

Za 30 komada

Sastojci

100 g gorkih badema, oljušteni

200 g badema, slatki, oljušteni

600 g šećera

1 prstohvat soli

3 do 4 jaja, srednje veličine | samo belanca

Pribor

Univerzalni pleh

Papir za pečenje

Poslastičarska kesa sa nastavkom

Priprema

Bademe samleti u blenderu u dva koraka sa otprilike jednom trećinom šećera.

Pomešati masu od badema sa preostalim šećerom, malo soli i onoliko belanca dok se ne dobije žitko testo.

Univerzalni pleh obložiti papirom za pečenje i poslastičarskom kesom na njega istisnuti kuglice od testa.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Nakvasiti kašiku i sa njenom poledinom malo razvući kuglice od testa.

Makrone sa bademima staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Makrone sa bademima ostaviti da se ohlade na papiru za pečenje, pa ih tek onda skinuti sa papira.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Makarone sa bademom

Trajanje programa: 10–15 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 175°C

Vlažnost: 10%

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 10–15 minuta

Nivo: 2

Peciva

Suvi keks

Vreme pripreme: 80 minuta

Za 50 komada (2 pleha)

Sastojci

160 g maslaca | mek

50 g smeđeg šećera

50 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 jaje, srednja veličina | samo belance

Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 9 mm

1 univerzalni pleh

Priprema

Kremasto umutiti maslac. Dodati šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i so i mešati dok se ne dobije meka masa. Umešati brašno i na kraju belance.

Testo prepoloviti i prvu polovinu staviti u poslastičarsku kesu i na univerzalni pleh istisnuti trake dužine oko 5–6 cm.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Suvi keks staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima da dobije zlatnožutu boju.

Za drugu polovinu testa ponoviti postupak.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Keks | 1 pleh za pečenje

Trajanje programa: 29 minuta po plehu

Manuelno

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 135–155°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 29 minuta

Nivo: 3

Savet

Količina sastojaka je za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Kiflice sa vanilom

Vreme pripreme: 120 minuta

Za 90 komada (2 pleha)

Za testo

280 g pšeničnog brašna, tip 405

210 g maslaca | mek

70 g šećera

100 g badema, mleveni

Za valjanje

70 g vanilin šećera

Pribor

1 univerzalni pleh

Priprema

Od brašna, maslaca, šećera i badema umesiti glatko testo. Testo ostaviti oko 30 minuta da se ohladi.

Testo prepoloviti i od prve polovine odvojiti male porcije od po oko 7 g. Od svake oblikovati valjak, a zatim roščić ili kiflicu i ređati na univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Kiflice sa vanilom staviti u rernu i peći prema podešavanjima da budu svetložute.

Još dok su tople uvaljati kiflice u vanilin šećer.

Za drugu polovinu testa ponoviti postupak.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Kifle sa vanilom | 1 pleh za pečenje

Trajanje programa: 12–17 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 12–17 minuta

Nivo: 3

Savet

Količina sastojaka je za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim. Tokom pripreme drugog pleha skratite vreme kuvanja za 2 minuta.

Peciva

Mafini sa orasima

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 12 komada

Sastojci

80 g suvog grožđa

40 ml ruma

120 g maslaca | mek

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednje veličine

140 g pšeničnog brašna, tip 405

8 g praška za pecivo

120 g oraha | krupno seckan

Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po \varnothing 5 cm

Mali kalupi od papira za pečenje, \varnothing

5 cm

Rešetka

Priprema

Suvo grožđe potopiti oko 30 minuta u rum.

Kremasto umutiti maslac. Redom dodavati šećer, vanilin šećer i jaja. Pomešati brašno i prašak za pecivo i umešati ga u masu. Umešati orahe. Na kraju umešati suvo grožđe sa rumom.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

U pleh za mafine poređati papirne korpice za pečenje. Pomoću 2 kašike testo ravnomerno rasporediti u korpice.

Pleh za mafine na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Mafini sa orasima

Trajanje programa: 32 minuta

Manuelno

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 140–180°C

Vreme kuvanja: 32 minuta

Nivo: 2

Princes krofne

Vreme pripreme: 80 minuta

Za 12 komada

Sastojci

250 ml vode

50 g maslaca

1 prstohvat soli

170 g pšeničnog brašna, tip 405

4–5 jaja, srednja veličina

1 kašič. praška za pecivo

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 185 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 35–50 minuta

Nivo: 3

Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 11 mm

Univerzalni pleh

Priprema

U šerpi prokuvati vodu, maslac i so.

Skloniti šerpu za šporeta. Brašno sipati u kuvanu tečnost i brzo mešati dok se ne formira lopta. Loptu u šerpi mešajući kuvati na jakoj vatri dok se na dnu šerpe ne stvori beli sloj.

Masu staviti u činiju. Umešati jedno po jedno jaje dok se ne napravi testo iz kog se odvajaju svilenkasti sjajni vrhovi. Zatim umešati prašak za pecivo.

Poslastičarsku kesu napuniti testom. Na univerzalni pleh istisnuti krofne. Peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne dobiju zlatnožutu boju.

Odmah posle pečenja princes krofne vodoravno presećite i ostaviti da se ohlade. Ukoliko postoje još neki delići testa, koji su vlažni, uklonite ih.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Princes krofne

Trajanje programa: 35–50 minuta

Peciva

Filovi za princes krofne

Vreme pripreme: 20 minuta

Za 12 princes krofni

Za fil od mandarina i pavlake

400 g pavlake

16 g vanilin šećera

16 g učvršćivača za šlag

350 g mandarina iz konzerve (oceđena masa) | oceđene

Za fil od višanja i pavlake

350 g višanja iz tegle (oceđena masa)

100 ml soka od višanja (iz tegle)

40 g šećera

1 kašika gustina

1 kaš. vode

500 g pavlake

30 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

16 g učvršćivača za šlag

Za fil od kafe i pavlake

750 g pavlake

100 g šećera

2 kašičice kafe, instant

16 g učvršćivača za šlag

Za posipanje

1 kaš. šećera u prahu

Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 12 mm

Priprema fila od mandarina i pavlake

Čvrsto umutiti pavlaku i učvršćivač za šlag. Polutke mandarina staviti na donje polovine princes krofni. Poslastičarsku kesu napuniti pavlakom i istisnuti na mandarine.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Priprema fila od višanja i pavlake

Višnje ostaviti da se oceđe i sačuvati sok od višanja.

Sok od višanja prokuvati sa šećerom.

Gustin pomešati sa vodom i umešati u vruću tečnost. Pustiti da prokuva, dodati višnje i ostaviti da se ohladi.

Umutiti pavlaku oko ½ minuta, prosejati šećer u prahu, pomešati sa vanilin šećerom i učvršćivačem za šlag, pa dodati u pavlaku i čvrsto umutiti.

Donje polovine princes krofni puniti sa smesom od višanja. Poslastičarsku kesu napuniti pavlakom i istisnuti na višnje.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Priprema fila od kafe i pavlake

Pavlaku umutiti čvrsto sa šećerom, mlevenom kafom i učvršćivačem za šlag, pa sipati u poslastičarsku kesu.

Masu kafe i pavlake istisnuti u donje polovine princes krofni.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Bageti

Vreme pripreme: 85 minuta

Za 2 hleba po 10 kriški

Sastojci

21 g svežeg kvasca

270 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašič. soli

½ kašičice šećera

1 kašika maslaca | mek

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo podeliti napola, oblikovati dva bageta dužine 35 cm, staviti popreko na univerzalni pleh i više puta ukoso zarezati 1 cm duboko.

Staviti bagete u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Hleb| Baget

Trajanje programa: 48 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 50°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 4 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 180–210°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Hleb

Seljački hleb na švajcarski način

Vreme pripreme: 160 minuta

Za 15 kriški

Za hleb

25 g svežeg kvasca

300 ml mleka | mlako

350 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g raženog brašna, tip 997

1 kašič. soli

Za posipanje

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna i soli umesiti meko, glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od testa oblikovati okrugli hleb i staviti na univerzalni pleh. Posuti brašnom. Hleb zaseći gore uzduž i kružno sa svih strana 1 cm duboko.

Ostaviti da narasta 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti u rernu i peći prema programu ili koraku pripreme 2 do 8 manuelnih podešavanja.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Švajcarski seljački hleb

Trajanje programa: 40 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 3

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 4

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 5

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 6

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 7

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 8

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 22 minuta

Savet

Testo obogatiti kockicama slanine ili orašastim plodovima.

Hleb od spelte

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

120 g šargarepe
42 g svežeg kvasca
210 ml vode | hladna
300 g integralnog brašna od spelte
200 g brašna od spelte, tip 630
2 kašič. soli
100 g badema, celi

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Šargarepu oljuštiti i sitno narendati.

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju i šargarepom u 4–5 minuta umesiti glatko testo.

Dodati bademe i mesiti još 2–3 minuta.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo blago premesiti, oblikovati veknu dužine 25 cm, staviti popreko na univerzalni pleh i više puta ukoso zarezati ½ cm duboko.

Staviti hleb u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Hleb | Hleb od krupnika

Trajanje programa: 58 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 50 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 4 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 4

Temperatura: 170–200 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 40 minuta

Savet

Umesto badema mogu se koristiti i orasi ili semenke bundeve.

Hleb

Lepinja

Vreme pripreme: 85 minuta

Za 1 lepinju (4 porcije)

Za testo

42 g svežeg kvasca

200 ml vode | hladna

375 g pšeničnog brašna, tip 405

1½ kašičice soli

2 kaš. maslinovog ulja

Za premazivanje

Voda

½ kašike maslinovog ulja

Za posipanje

½ kašike crnog kima

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo oblikovati u lepinju prečnika oko 25 cm i staviti na univerzalni pleh.

Premazati sa malo vode, po lepinji posuti crni kim i blago utisnuti. Premazati maslinovim uljem.

Staviti hleb u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Hleb| Lepinja

Trajanje programa: 43 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Temperatura: 50°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 2 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 4

Temperatura: 155–190°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 25 minuta

Pletenica

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 16 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca
150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako
500 g pšeničnog brašna, tip 405
70 g šećera
100 g maslaca
1 jaje, srednje veličine
1 kašičica narendane kore limuna
2 prstohvata soli

Za premazivanje

2 kašike mleka, 3,5% masnoće

Za posipanje

20 g badema, seckan
20 g krupnijeg šećera

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, maslaca, jaja, kore limuna i soli u 6–7 minuta umešati glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Od testa oblikovati 3 valjka od po 300 g i 40 cm dužine. Od ta 3 valjka isplesti pletenicu i staviti je na univerzalni pleh.

Pletenicu premazati mlekom, posuti bademima i krupnijim šećerom.

Staviti pletenicu u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 30 minuta

Automatski program

Hleb| Pletenica sa kvascem

Trajanje programa: 45 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Temperatura: 50°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 2 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 200°C

Vlažnost: 27%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 4

Temperatura: 140–170°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Savet

U testo umešati suvo grožđe po ukusu.

Hleb

Pletenica na švajcarski način

Vreme pripreme: 120 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

675 g pšeničnog brašna, tip 405

75 g brašna od spelte, tip 630

120 g maslaca | mek

2 kašič. soli

42 g svežeg kvasca

400 ml mleka | mlako

Pribor

Cediljka, fina

Univerzalni pleh

Priprema

U činiju prosejati brašno, dodati maslac i so. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi.

Od sastajojaka umesiti glatko testo. Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta oko 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od testa oblikovati 3 valjka. Od ta 3 valjka isplesti pletenicu i staviti je na univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti u rernu i peći prema programu ili koraku pripreme 2 do 6 manuelnih podešavanja.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Švajcarska pletenica

Trajanje programa: 55 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 190 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170–200 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 3

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 4

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 5

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 6

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 43 minuta

Hleb sa orašastim plodovima

Vreme pripreme: 200 minuta

Za 25 kriški

Za testo

175 g ražene prekrupe
500 g integralnog pšeničnog brašna
14 g suvog kvasca
2 kašič. soli
75 g sirupa od šećerne repe
500 ml mlaćenica | mlaka
50 g oraha, polutke
100 g lešnika, ceo

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm
Rešetka
Rešetka za kolače

Priprema

Pomešati prekrupu, brašno, suvi kvasac i so. Dodati sirup šećerne repe i mlaćenicu i za 4–5 minuta umesiti meko testo. Dodati orahe i lešnike i mesiti još 2–3 minuta.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Meko testo blago premesiti na pobrašnenoj površini, oblikovati oko 28 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup.

Na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa, ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi i hermetički upakovati.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 60 minuta

Automatski program

Hleb| Hleb sa orasima

Trajanje programa: 125 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 100 minuta

Savet

Hleb je najukusniji kada se jede sledećeg dana.

Hleb

Raženi mešani hleb

Vreme pripreme: 105 minuta

Za 20 kriški

Za testo

21 g svežeg kvasca

1 kašika ekstrakta ječmenog slada

350 ml vode | hladna

350 g raženog brašna, tip 1150

170 g pšeničnog brašna, tip 405

2½ kašičice soli

75 g kiselog testa, žitko

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac i ekstrakt ječmenog slada u vodi. Od brašna, soli i kiselog testa u 3–4 minuta umesiti glatko testo.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Testo blago obraditi gumenom spatulom i sipati u duguljasti kalup. Površinu poravnati mokrom gumenom spatulom.

Na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa, ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi i hermetički upakovati.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Hleb| Ražani mešani hleb

Trajanje programa: 75 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 190–210°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 50 minuta

Savet

Umesto ekstrakta ječmenog slada može se koristiti med ili sirup od šećerne repe.

Hleb sa semenkama

Vreme pripreme: 110 minuta

Za 25 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca

420 ml vode | hladna

400 g raženog brašna, tip 1150

200 g pšeničnog brašna, tip 405

3 kašič. soli

1 kašič. meda

150 g kiselog testa, žitko

20 g lanenog semena

50 g semenki suncokreta

50 g susama

Za posipanje

1 kašika susama

1 kašika lanenog semena

1 kašika semenki suncokreta

Za premazivanje

Voda

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, medom i kiselim testom u 3–4 minuta umesiti meko testo.

Dodati laneno seme, semenke suncokreta i mesiti još 1–2 minuta.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Testo blago obraditi gumenom spatulom i sipati u duguljasti kalup. Površinu poravnati mokrom gumenom spatulom, premazati vodom i posuti mešavinom semenki.

Staviti hleb u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa i ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Hleb | Hleb sa semenkama

Trajanje programa: 70 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 170–180 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 45 minuta

Hleb

Tigrasti hleb

Vreme pripreme: 125 minuta

Za 15 kriški

Za hleb

15 g svežeg kvasca

300 ml vode | mlaka

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašič. soli

20 g maslaca

Za preliv

100 g pirinčanog brašna

125 ml vode

1 kašičica šećera

5 g suvog kvasca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli i maslaca umesiti glatko testo.

Od testa napraviti loptu, staviti u činiju, pokriti i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 30 minuta.

Razvući testo u kvadrat veličine 30 cm. 2 strane preklopiti ka sredini tako da se sastave. S jedne od preklopljenih strana uvijati hleb i staviti u duguljasti kalup. Poklopiti i ostaviti još 30 minuta da narasta.

U međuvremenu umutiti sastojke za preliv i pokriveno ostaviti 30 minuta da narasta na sobnoj temperaturi.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

Hleb premazati prelivom.

Pravougaoni kalup na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili koraku pripreme 2 do 4 manuelnih podešavanja.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Tigrasti hleb

Trajanje programa: 66–84 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Booster: Uključeno

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 220 °C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Vlažnost: 20 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 4

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 16–34 minuta

Beli hleb (kalup)

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 25 kriški

Za testo

21 g svežeg kvasca

290 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašič. soli

½ kašičice šećera

1 kaš. maslaca

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Testo blago premesiti, oblikovati oko 28 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup. Po dužini napraviti rezove dubine 1 cm.

Hleb staviti u rernu i peći.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa i ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa |

Vreme narastanja: 30 minuta

Automatski program

Hleb | Beli hleb | Kalup

Trajanje programa: 48 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 50 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 4 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170–225 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Hleb

Beli hleb (pečen van kalupa)

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

21 g svežeg kvasca

260 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašič. soli

½ kašičice šećera

1 kaš. maslaca

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo blago premesiti, oblikovati veknu dužine oko 25 cm i popreko staviti na univerzalni pleh. Više puta zarezati 1 cm duboko.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 30 minuta

Automatski program

Hleb | Beli hleb | Na plehu

Trajanje programa: 48 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 50 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 4 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170–210 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Tamni pšenični mešani hleb

Vreme pripreme: 145 minuta

Za 20 kriški

Za testo

350 g integralnog pšeničnog brašna

150 g raženog brašna, tip 1150

7 g suvog kvasca

2½ kašičice soli

300 ml vode | hladna

1 kašič. meda

50 ml ulja

Za posipanje

1 kašika integralnog pšeničnog brašna

Za kalup

1 kašičica maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Pomešati brašno, suvi kvasac i so. Sa vodom, medom i uljem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Testo blago premesiti, oblikovati oko 23 cm dug valjak. Zatim više puta zarezati prvo uzduž, zatim poprečno 1 cm duboko tako da nastanu mali kvadrati. Staviti u pravougaoni kalup i posuti brašnom.

Kalup na rešetki ubaciti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa i ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme kuvanja: 30 minuta

Automatski program

Hleb | Pšen. mešani hleb, crni

Trajanje programa: 76 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 6 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 210 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 195–205°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 35 minuta

Hleb

Hleb sa šećerom

Vreme pripreme: 120 minuta

Za 15 kriški

Za hleb

25 g svežeg kvasca

100 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

Na vrh noža soli

90 g maslaca

2 jaja, srednje veličine

3 kašike sirupa od đumbira

40 g đumbira, mariniran | seckan

1 kašičica cimeta

100 g krupnijeg šećera

Za kalup

1 kašičica maslaca

1 kaš. šećera

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, soli, maslaca, jaja i sirupa od đumbira umesiti glatko testo.

Od testa napraviti loptu, staviti u činiju i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 60 minuta.

Podmazati pravougaoni kalup i posuti šećerom.

U testo umešati đumbir, cimet i krupniji šećer. Oblikovati testo, staviti u duguljasti kalup i ostaviti da narasta još 15 minuta.

Kalup na rešetki staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

Površinu testa posuti šećerom.

Peći prema programu ili prema koraku pripreme 2 i 3 manuelnih podešavanja da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Slatki hleb

Trajanje programa: 59–65 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 190°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 180°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 24–30 minuta

Slatke zemičke (kvasno testo)

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 12 zemički

Za zemičke

500 g pšeničnog brašna, tip 405

60 g šećera

45 g maslaca

1 kašič. soli

42 g svežeg kvasca

250 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

Za varijantu 1, zemičke sa suvim groždem

75 g suvog grožđa

Za varijantu 2, zemičke sa čokoladom

75 g termostabilnih čokoladnih kuglica

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

U činiju staviti pšenično brašno, šećer, maslac i so. Mešajući rastopiti kvasac u mleku, sa ostalim sastojcima u oko 7 minuta umesiti glatko testo.

Za varijantu 1 dodati suvo grožđe.

Testo u činiji otkriveno staviti u rernu i ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Za varijantu 2 dodati čokoladne kuglice.

Testo premesiti, oblikovati 12 zemički, staviti ih na univerzalni pleh. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 20 minuta

Automatski program

Zemičke | Slatke zemičke | Kiselo testo

Trajanje programa: 33 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 40 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Temperatura: 50 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 2 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 140 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 4

Temperatura: 145–185 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 13 minuta

Zemičke

Slatke zemičke (testo od sira i ulja)

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 12 zemički

Za testo

250 g posnog mladog sira

90 ml mleka, 3,5% masnoće

90 ml suncokretovog ulja

1 jaje, srednja veličina

500 g pšeničnog brašna, tip 405

15 g praška za pecivo

100 g šećera

8 g vanilin šećera

½ kašičice soli

Za varijantu 1, zemičke sa suvim groždem

75 g suvog grožđa

Za varijantu 2, zemičke sa čokoladom

75 g termostabilnih čokoladnih kuglica

Za obradu

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

Papir za pečenje

Univerzalni pleh

Priprema

Žicom za mućenje umutiti mladi sir, mleko, suncokretovo ulje i jaje.

Izmešati pšenično brašno sa praškom za pecivo, šećerom, vanilin šećerom i soli.

Za varijantu 1 dodati suvo grožđe.

Za varijantu 2 dodati čokoladne kuglice.

Sve zajedno mesiti 3 minuta sa masom od sira.

Testo ostaviti 5–10 minuta po strani da odmara.

Testo podeliti na 12 komada iste veličine.

Pobrašniti ruke, od svakog komada oblikovati 1 zemičku. Univerzalni pleh obložiti papirom za pečenje i na njega ređati zemičke.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Zemičke | Slatke zemičke | Testo od sira i ulja

Trajanje programa: 26–36 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 50 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 165 °C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 165 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 16–26 minuta

Brioš s maslacem

Vreme pripreme: 125 minuta

Za 2–3 pletenice

Za testo

500 g pšeničnog brašna, tip 480

7 g soli

75 g šećera

90 g maslaca | mek

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednja veličina | samo žumanca

7 g suvog kvasca

220 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

½ limuna, netretiran | samo narendana kora

½ pomorandže, netretirana | samo narendana kora

Za premazivanje

1 jaje, srednja veličina | umućeno

3 kašike krupnijeg šećera

5 kašika badema, rendan

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Sastojke staviti u činiju za mućenje i na najslabijoj temperaturi mesiti oko 10 minuta da testo postane glatko.

Testo ostaviti pokriveno 30 minuta na toplom mestu da odmori.

Testo podeliti na porcije po 100 g, prvo umesiti loptice, zatim oblikovati valjke i od po 3 valjka isplesti pletenicu.

Pletenice staviti na univerzalni pleh i ostaviti 35 minuta na toplom mestu da narasta.

Pletenice premazati jajetom i posuti krupnijim šećerom i bademima.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti univerzalni pleh u rernu i peći prema programu ili koraku pripreme 2 i 4 manuelnih podešavanja.

Podešavanje

Automatski program

Zemičke | Brioši sa puterom

Trajanje programa: 15–25 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 180°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Korak pripreme 2

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 3

Vlažnost: 70%

Vreme kuvanja: 5–10 minuta

Korak pripreme 4

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 5–10 minuta

Zemičke

Kroasani

Vreme pripreme: 200 minuta

Za 8 komada

Za kvasno testo

500 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašič. soli

50 g šećera

50 g maslaca | mek

42 g svežeg kvasca

300 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

Za nadev

150 g maslaca | hladan

Za obradu

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

U činiju staviti pšenično brašno, so, šećer i maslac. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi. Od svih sastojaka umesiti u 7 minuta glatko testo. Testo u činiji otkriveno staviti u rernu i ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Kvasno testo kratko premesiti na radnoj površini posutoj brašnom, oblikovati u loptu i ostaviti da stoji 1 minut. Pobrašljenom oklagijom razvući testo da bude pravougaonog oblika (40 cm x 25 cm).

Maslac iseći na 8–10 tankih komada i staviti na jednu polovinu testa (20 cm x 25 cm), pri tome ostaviti praznu ivicu širine 1 cm. Preko ove stavite drugu polovinu testa i pritisnuti ivice.

Testo ponovo razvući u oblik pravougaonika (40 cm x 25 cm). Zatim obe kraće strane preklopiti prema sredini tako da se ivice dodiruju. Onda još jednom preklopiti kraće strane prema sredini tako da se dobiju četiri sloja. Ostaviti testo 15 minuta na dasci na hladnom mestu.

Testo ponovo razvući u obliku pravougaonika (40 cm x 25 cm) i po kraćoj strani ga preklopiti tako da se dobije troslojni paket. Ostaviti testo 10 minuta na hladno mesto. Još jednom ponoviti ovaj postupak.

Testo razviti da bude u obliku romba (60 cm x 22 cm) i većim nožem iseći 2 x 4 trougla (15 cm x 22 cm). Ostaviti testo da miruje 5 minuta.

Trouglove uvijati prema vrhu, oblikovati kifle i staviti na univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 45 minuta

Automatski program

Zemičke | Kroasani

Trajanje programa: 42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 90 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 2 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Temperatura: 160 °C

Vlažnost: 90%

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 160–170 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Zemičke

Zemičke sa više vrsta žitarica

Vreme pripreme: 200 minuta

Za 8 komada

Za testo

10 g pšeničnih mekinja

25 g čia semenki

25 g semenki suncokreta

½ kašičice soli

240 ml vode | mlaka

150 g brašna od spelte, tip 630

150 g integralnog pšeničnog brašna

1 prstohvat šećera

1 kašič. soli

10 g svežeg kvasca

½ kašičice sirćeta

1 kašičica ulja

Za premazivanje

Voda

Za valjanje

1 kašika lanenog semena

1 kašika susama

1 kašika maka

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Pomešati pšenične klice, čija seme, semenke suncokreta, so i vodu i ostaviti da bubri najmanje 90 minuta.

Pomešati brašno, šećer i so. Preko toga izmrviti kvasac. Sa sirćetom, uljem i semenkama zajedno sa vodom u 9–10 minuta umesiti meko testo.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Pomešati laneno seme, susam i mak.

Od mekog testa oblikovati 8 zemički od po 75 g. Gornju stranu premazati sa malo vode, uvaljati u semenke i staviti na univerzalni pleh.

Staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 45 minuta

Automatski program

Zemičke | Zemič. sa više vrsta žitarica

Trajanje programa: 42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 225°C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200–225°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 12 minuta

Savet

Za bržu obradu, sastojke koji bubre pripremiti dan ranije.

Zemičke

Ražene veknice

Vreme pripreme: 140 minuta + 12–15 sati osnovno testo
Za 8 komada

Za testo

250 g integralnog raženog brašna
75 g kiselog testa, žitko
7 g suvog kvasca
300 ml vode | hladna
300 g pšeničnog brašna, tip 405
2 kašič. soli

Za posipanje

2 kašike integralnog raženog brašna

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Integralno raženo brašno, kiselo testo, suvi kvasac i vodu umutiti u kašu. Sipati u činiju i pokriti krpom. Ostaviti da narasta 12–15 sati na sobnoj temperaturi.

Od pšeničnog brašna i soli u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Testo podeliti na 8 porcija od po 110 g i staviti na pobrašnjenu površinu.

Lagano povući testo spolja nagore i stegnuti na sredini. Ovaj postupak ponoviti više puta.

Delove testa dlanom oblikovati u kugle.

Oblikovana testa sa njihovim krajevima nagore staviti na univerzalni pleh i izdašno posuti brašnom.

Zatim zemičke peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 45 minuta

Automatski program

Zemičke | Ražani hlepčići

Trajanje programa: 65 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 155°C

Vlažnost: 90%

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 190–210°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 25 minuta

Zemičke od pšeničnog brašna

Vreme pripreme: 120 minuta

Za 8 komada

Za testo

10 g svežeg kvasca

200 ml vode | hladna

340 g pšeničnog brašna, tip 405

1½ kašičice soli

1 kašičica šećera

1 kašičica maslaca | mek

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli, šećera i maslaca u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Od testa oblikovati 8 zemički od po 70 g i staviti na univerzalni pleh. Unakrsno zaseći ½ cm duboko.

Staviti u rernu i zemičke peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 45 minuta

Automatski program

Zemičke | Pšenične zemičke | 1 pleh za pečenje

Trajanje programa: 42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 50 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kolači-specijal

Temperatura: 225°C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 180–220°C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 12 minuta

Savet

Oblikovati zemičke, premazati vodom i umočiti u mak ili susam. Alternativno posuti krupnom solju ili zrnima kima.

Pica & slično

Tart

Vreme pripreme: 115 minuta

Za 4 komada

Za testo

180 g pšeničnog brašna, tip 405

½ kašičice soli

2 kaš. maslinovog ulja

80 ml vode | hladna

Za nadev

120 g crnog luka

100 g slanine, dimljena

100 g crème fraîche

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Od brašna, soli, ulja i vode umesiti glatko testo. Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti krpom. Ostaviti da narasta 90 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadev sitno iseckati crni luk i slaninu. Zagrejati tiganj i u njemu propržiti slaninu. Dodati crni luk, dinstati i prohladiti. Po ukusu začiniti kiselom pavlakom, solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Testo razvući na univerzalni pleh i više puta izbosti viljuškom. Crème fraîche namazati na testo i po tome rasporediti smešu slanine i crnog luka.

Staviti flamkuhen u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Flambirani kolač

Trajanje programa: 17–20 minuta

Manuelno

Prethodno zagrevanje

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200°C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 200°C

Vreme kuvanja: 17–20 minuta

Torta od lososa

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 6 porcija

Za testo

2 jaja, srednje veličine

200 g integralnog pšeničnog brašna

100 g maslaca | mek

1 prstohvat šećera

1 kašič. soli

3 kaš. vode | hladna

Za kalup

1 kašičica maslaca

Za nadev

250 g spanaća, zamrznut | otopljen

150 g dimljenog lososa | sitno seckan

400 g fileta lososa, bez kože, očišćen |
na kocke

1 kašika mirođije | seckane

So

Biber

Muskatni oraščić

1 kaš. soka od limuna

200 g gaude, narendane

Za garniranje

1 veza mirođije (od 20 g)

150 g mladog sira

So

Biber

100 g dimljenog lososa

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Odvojiti žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Od žumanceta sa pšeničnim integralnim, maslacem, šećerom, soli i vodom umesiti glatko testo. Kalup sa kopčom podmazati maslacem i obložiti

testom, pri tom napraviti ivicu visine oko 3 cm. Izbosti testo na više mesta i ostaviti 30 minuta na hladnom mestu.

Čvrsto umutiti belanca i staviti na hladno mesto. Dobro iscediti spanać i sitno iseckati. Pomešati dimljenog lososa sa kockicama lososa, spanaćem i mirođijom. Začiniti solju, biberom, muskatnim oraščićem i sokom od limuna. Umešati sneg od belanaca.

Masu staviti na testo, posuti gauda sirom.

Kalup sa kopčom na rešetki staviti u rernu.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima dok ne bude zlatnožut.

Pre serviranja otkinuti vrhove mirođije, sitno naseckati i umešati sa mladim sirom, soli i biberom. Dimljenog lososa iseći na 6 komada, preko svakog komada staviti smesu od mirođije i sira, napraviti ružice i pre služenja staviti na tortu od lososa.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Torta od lososa

Trajanje programa: 50 minuta

Manuelno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 185–210 °C

Vreme kuvanja: 50 minuta

Nivo: 1

Savet

Torta od lososa je ukusna i vruća i hladna.

Pica & slično

Pica (kvasno testo)

Vreme pripreme: 75 minuta

Za 4 porcije (univerzalni pleh) ili za 2 porcije (okrugli kalup)

Za testo (univerzalni pleh)

23 g svežeg kvasca
170 ml vode | mlaka
300 g pšeničnog brašna, tip 405
1 kašičica šećera
1 kašič. soli
½ kašičice timijana, izmrvljen
1 kašičica origana, izmrvljen
1 kaš. maslinovog ulja

Za nadev (univerzalni pleh)

2 crna luka
1 čen belog luka
400 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
2 kaš. paradajz pirea
1 kašičica šećera
1 kašičica origana, izmrvljen
1 lovorov list
1 kašič. soli
Biber
125 g mocarele
125 g gaude, narendane

Za prženje (univerzalni pleh)

1 kaš. maslinovog ulja

Za testo (okrugli kalup)

10 g svežeg kvasca
70 ml vode | mlaka
130 g pšeničnog brašna, tip 405
½ kašičice šećera
½ kašičice soli
Timijan, izmrvljen
½ kašičice origana, izmrvljen
1 kašičica maslinovog ulja

Za nadev (okrugli kalup)

1 glavica crnog luka
½ čena belog luka
200 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
1 kaš. paradajz pirea
½ kašičice šećera
½ kašičice origana, izmrvljen
½ lovorovog lista
½ kašičice soli
Biber
60 g mocarele
60 g gaude, narendane

Za prženje (okrugli kalup)

1 kašičica maslinovog ulja

Pribor

Univerzalni pleh ili
okrugli kalup i rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, šećera, soli, timijana, origana i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Sos kuvati 5 minuta na tihoj vatri.

Izvaditi lovorov list, posoliti i pobiberiti. Mocarelu iseći na kriške.

Za univerzalni pleh: testo razvući na univerzalni pleh.

Za okrugli kalup: razvući testo ili staviti u okrugli kalup.

Rasporediti nadev na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posuti gaudom.

Staviti univerzalni pleh (ili okrugli kalup na rešetki) u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa

Vreme narastanja: 15 minuta

Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | Kiselo testo | Univerzalni pleh ili Okrugli kalup

Trajanje programa: 25 (20) minuta

Manuelno

Univerzalni pleh

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 175–220°C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 1

Okrugli kalup za pečenje

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 175–220°C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Nivo: 1

Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tu-njevinom.

Pica & slično

Pica (testo od sira i ulja)

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije (univerzalni pleh) ili za 2 porcije (okrugli kalup)

Za testo (univerzalni pleh)

120 g mladog sira, 20% masnoće po suvoj masi
4 kašike mleka, 3,5% masnoće
4 kaš. ulja
2 jaja, srednja veličina | samo žumanca
1 kašič. soli
2 kašič. praška za pecivo
250 g pšeničnog brašna, tip 405

Za nadev (univerzalni pleh)

2 crna luka
1 čen belog luka
400 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
2 kaš. paradajz pirea
1 kašičica šećera
1 kašičica origana, izmrvljen
1 lovorov list
1 kašič. soli
Biber
125 g mocarele
125 g gaude, narendane

Za prženje (univerzalni pleh)

1 kaš. maslinovog ulja

Za testo (okrugli kalup)

50 g švapskog sira, 20% masnoće po suvoj masi
2 kašike mleka, 3,5% masnoće
2 kaš. ulja
½ kašičice soli
1 jaje, srednje veličine | samo žumance
1 kašič. praška za pecivo
110 g pšeničnog brašna, tip 405

Za nadev (okrugli kalup)

1 glavica crnog luka
½ čena belog luka
200 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
1 kaš. paradajz pirea
½ kašičice šećera
½ kašičice origana, izmrvljen
½ lovorovog lista
½ kašičice soli
Biber
60 g mocarele
60 g gaude, narendane

Za prženje (okrugli kalup)

1 kašičica maslinovog ulja

Pribor

Univerzalni pleh ili okrugli kalup i rešetka

Priprema

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Sos kuvati 5 minuta na tihom vatri.

Izvaditi lovorov list. Po ukusu začiniti solju i biberom. Mocarelu iseći na kriške.

Za testo umutiti mladi sir, mleko, ulje, žumance i so. Pomešati brašno sa praškom za pecivo. Od toga polovinu umešati u testo. Zatim dodati ostatak i mesiti.

Testo razviti i staviti na univerzalni pleh ili u okrugli kalup.

Rasporediti nadev na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posuti gaudom.

Staviti univerzalni pleh ili okrugli kalup na rešetki u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | Testo od sira i ulja | Univerzalni pleh ili Okrugli kalup
Trajanje programa: 25 (20) minuta

Manuelno

Univerzalni pleh

Načini rada: Intenzivno pečenje
Temperatura: 165–195°C
Prethodno zagrevanje: Uključeno
Vreme kuvanja: 25 minuta
Nivo: 3

Okrugli kalup za pečenje

Načini rada: Intenzivno pečenje
Temperatura: 165–195°C
Prethodno zagrevanje: Uključeno
Vreme kuvanja: 20 minuta
Nivo: 2

Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

Pica & slično

Kiš loren

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4porcije

Za testo

125 g pšeničnog brašna, tip 405

40 ml vode

50 g maslaca

Za nadev

25 g slanine, prošarana mesom, dimljena

75 g mesnate slanine

100 g šunke, barena

1 čen belog luka

25 g peršuna, svež

100 g gaude, narendane

100 g ementalera, narendan

Za preliv

125 g pavlake

2 jaja, srednje veličine

Muskatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje

Rešetka

Priprema

Od brašna, maslaca i vode umesiti glatko testo. Staviti u frižider da odmara 30 minuta.

Za nadev na kockice iseći slaninu, mesnatu slaninu i šunku. Naseckati čen belog luka i peršun. U tiganju propržiti slaninu. Dodati mesnatu slaninu i šunku i prodinstati. Umešati beli luk i peršun i ostaviti da se prohladi.

Za preliv umutiti pavlaku, jaja i muskatni oraščić.

Testo razviti i staviti u okrugli kalup. Pri tom povući obod uz ivicu kalupa. Na testo rasporediti smešu sa šunkom i posuti sirom. Preliti prelivom.

Kiš na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 35 minuta

Manuelno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 190–220°C

Vreme kuvanja: 35 minuta

Nivo: 1

Kiš sa dimljenim lososom

Vreme pripreme: 50 minuta

Za 4porcije

Za testo

125 g pšeničnog brašna, tip 405

40 ml vode

50 g maslaca

½ kašičice soli

Za nadev

1 kaš. maslaca

300 g praziluka | u kolutićima

150 g kisele pavlake

1 kašika gustina

2 jaja, srednje veličine

So

Biber

1 veza mirođije (od 20 g) | seckana

200 g dimljenog lososa | na trake

Pribor

Okrugli kalup za pečenje

Rešetka

Priprema

Od pšeničnog brašna, vode, maslaca i soli napraviti elastično testo, razvući ga i staviti na okrugli kalup. Pri tom povući obod uz ivicu kalupa.

Za nadev zagrejati maslac na zoni za kuvanje i u njemu prodinstati praziluk.

Izmešati kiselu pavlaku sa gustinom, jajima, soli, biberom i mirođijom, u to dodati praziluk i dimljeni losos i masu rasporediti preko testa.

Kiš na rešetki staviti u rernu i peći prema podešavanjima.

Podešavanje

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 200 °C

Vreme kuvanja: 30–35 minuta

Nivo: 2

Pica & slično

Pikantna pita (lisnato testo)

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 8 porcija

Za testo

230 g lisnatog testa

Za pitu sa povrćem

500 g povrća (npr. praziluk, šargarepe,

brokoli, spanać) | sitni komadi

1 kašičica maslaca

50 g sira, aromatičan | rendan

Za pitu sa sirom

70 g mesnate slanine | na kockice

280 g sira, aromatičan | rendan

Za preliv

2 jaja, srednje veličine

200 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Kalup za pečenje obložiti lisnatim testom.

Priprema pite sa povrćem:

Kratko propržiti povrće na maslacu i ostaviti da se prohladi. Rasporediti na testo i posuti sirom.

Priprema pite sa sirom:

Propržiti kockice slanine pa ih ostaviti da se ohlade, rasporediti ih na testo i posuti sirom.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Za preliv umutiti jaja i pavlaku. Po ukusu začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Preliv sipati preko pite.

Kalup na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pikantna pita | Lisnato testo

Trajanje programa: 45–55 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–210°C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Donje zagrevanje

Temperatura: 190–200°C

Vreme kuvanja: 26–31 minuta

Savet

Aromatične vrste sireva su npr. grijer, sbrinc i ementaler.

Pikantna pita (prhko testo)

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 8 porcija

Za prhko testo

200 g pšeničnog brašna, tip 405

65 ml vode

80 g maslaca

¼ kašičice soli

Za nadev sa povrćem

500 g povrća (npr. praziluk, šargarepe, brokoli, spanać) | sitni komadi

1 kašičica putera

50 g sira, aromatičan | rendan

Za nadev sa sirom

70 g slanine | na kockice

290 g sira, aromatičan (npr. grijer, sbrinc i ementaler) | rendan

Za preliv

2 jaja, srednja veličina

200 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac iseći na kocke i sa brašnom, soli i vodom brzo umesiti testo. Ostaviti da se hladi 30 minuta.

Kalup za pečenje obložiti testom.

Priprema pite sa povrćem:

Kratko propržiti povrće na maslacu i ostaviti da se prohladi. Rasporediti na testo i posuti sirom.

Priprema pite sa sirom:

Propržiti kockice slanine pa ih ostaviti da se ohlade, rasporediti ih na testo i posuti sirom.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Za preliv umutiti jaja i pavlaku. Prema ukusu začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Sipati preliv preko pite.

Kalup na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pikantna pita | Prhko testo

Trajanje programa: 36–42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–210 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Vreme kuvanja: 26–32 minuta

Meso

Patka (punjena)

Vreme pripreme: 150–180 minuta

Za 4porcije

Za patku

1 patka (od 2 kg), očišćena

1 kašič. soli

Biber

1 kašičica majčine dušice

750 ml vode

Za nadev

2 pomorandže | na kockice

1 jabuka | na kockice

1 glavica crnog luka | seckan

½ kašičice soli

Biber

1 kašičica timijana, izmravljen

1 lovorov list

Za sos

125 ml belog vina

350 ml živinskog fonda

125 ml soka od pomorandže

3 kašič. gustina

2 kaš. vode | hladna

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

4 drvenih ražnjića

Kuhinjski konac

Priprema

Patku začiniti solju, biberom i timijanom.

Za nadev pomešati kockice pomorandže, jabuke i crnog luka. Začiniti solju, biberom, timijanom i lovorovim listom.

Nadevom napuniti patku i zatvoriti drvenim ražnjićima i kuhinjskih koncem.

Patku položiti s prsima nagore na rešetku. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Voditit računa da pačji bataci na rešetki budu okrenuti prema vratima. Sipati vodu na univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Za umak u šerpu sipati belo vino, fond od živinskog mesa i sok od pomorandže i kuvati dok ne ispari jedna polovina tečnosti.

Posle pečenja izvaditi patku, eventualno odvatiti masnoću i sipati u menzuru. U umak sipati 400 ml soka od pečenja i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Patka | U komadu | Punjena

Trajanje programa: 120–150 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 130°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 75 minuta

Nivo:

Rešetka na univerzalnom plehu: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170°C

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 30–60 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190°C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Meso

Patka (bez nadeva)

Vreme pripreme: 125–155 minuta

Za 4porcije

Za patku

1 patka (od 2 kg), očišćena

1 kašič. soli

Biber

1 kašičica majčine dušice

750 ml vode

Za umak

250 g šargarepe | na veće komade

250 g korena celera | na veće komade

2 crna luka | na veće komade

2 kaš. ulja

2 kaš. paradajz pirea

250 ml crvenog vina, suvo

25 g pšeničnog brašna, tip 405

400 ml vode | hladna

250 g praziluka | krupno seckan

1 stabljika timijana

So

Biber

Pribor

Kuhinjski konac

Rešetka

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Patku začiniti solju, biberom i timijanom i batake zavezati kuhinjskim koncem.

Patku položiti s prsima nagore na rešetku.

Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Voditit računa da pačji bataci na rešetki budu okrenuti prema vratima. Sipati vodu na univerzalni pleh. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Za pripremu umaka, na ulju propržiti šargarepu, koren celera i crni luk na zoni za kuvanje. Dodati paradajz pire i pržiti dalje. Doliti $\frac{1}{4}$ crvenog vina i kuvati sve dok povrće ponovo ne počne da se prži. Ovaj postupak ponoviti tri puta. Zatim u umak dodati pšenično brašno. Dinstati još malo.

Sipati vodu. Dodati praziluk i ostaviti da se dinsta na tihov vatri. Dodati timijan i dinstati 15 minuta.

Izvaditi timijan. Pirirati umak i procediti kroz gustu cediljku u šerpu.

Kada je patka pečena, sok od pečenja iz univerzalnog pleha sipati u menzuru i po ukusu skinuti masnoću kutlačom.

Sok od pečenja iz univerzalnog pleha sipati u umak i kuvati dok se umak dobro ne poveže. Umak procediti kroz gustu cediljku. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Patka | U komadu |

Nenapunjeno

Trajanje programa: 105–135 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 130 °C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 60 minuta

Nivo:

Rešetka na univerzalnom plehu: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170 °C

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 30–60 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Meso

Pačija prsa na šangajski način

Vreme pripreme: 15 minuta + 60 minuta za mariniranje
Za 4porcije

Za pačija prsa

4 pačija prsa sa kožom (po 300 g)
1 kašič. soli

Za marinadu

4 kašike soja sosa, sladak (ketjap manis)
1 ½ kašika mirina (japansko pirinčano vino)
1 čen belog luka
1 zvezdasti anis, izmrvljen
1 kašičica susamov ulja

Pribor

Rešetka
Univerzalni pleh
Sito

Priprema

Kožu pačijih prsa više puta zaseći uko-so i utrljati solju.

Pomešati sve sastojke za marinadu, ubaciti pačija prsa i utrljati u njih marinadu i ostaviti da se mariniraju 1 sat.

Staviti rešetku na univerzalni pleh. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti pačija prsa na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Procediti marinadu kroz cediljku i zatim u šerpi od toga ukuvati umak.

Servirati marinadu uz patku.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Patka | Pačije grudi Šangaj
Trajanje programa: 6–12 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1
Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha
Temperatura: 210 °C
Prethodno zagrevanje: Uključeno
Nivo: 4

Pečenje 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 85%

Crisp function: Uključeno

Vreme kuvanja: 6–12 minuta

Savet

Servirati na primer sa poparenim pak choi i kokosovim pirinčem.

Guska (bez nadeva)

Vreme pripreme: 185–275 minuta

Za 4porcije

Sastojci

1 guska (od 4,5 kg), očišćena

2 kaš. soli

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Gusku protrljati solju iznutra i spolja.

Gusku položiti s prsima nagore na rešetku i zajedno sa univerzalnim plehom gurnuti u renu.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Guska

Trajanje programa: 173–263 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 190 °C

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo:

Rešetka na univerzalnom plehu: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 100 °C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 120–210 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190 °C

Vreme kuvanja: 23 minuta

Meso

Pile

Vreme pripreme: 70–90 minuta

Za 2 porcija

Sastojci

1 pile, očišćeno (od 1,2 kg)

2 kaš. ulja

1½ kašičice soli

2 kašičice mlevene paprike, slatka

1 kašičica karija

500 ml vode

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Kuhinjski konac

Priprema

Pomešati ulje sa solju, mlevenom paprikom i karijem i time premazati pile.

Pileće batakave zavezati kuhinjskim koncem, pile staviti na rešetku sa prsima nagore i gurnuti tako u rernu da batakave budu okrenute ka vratima. Staviti univerzalni pleh u rernu. Sipati vodu na univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili peći pile prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | U komadu

Trajanje programa: 60–80 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 30%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 55%

Vreme kuvanja: 30–50 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Veliki roštilj

Stepen: 3

Vreme kuvanja: 15 minuta

Meso

Pileći pilav

Vreme pripreme: 40 minuta

Za 4porcije

Za pile

4 filea pilećih grudi

4 kašike čatnija od manga

1 kašika karija, medium

3 kašičice kumina, ceo

4 kašičice suncokretovog ulja

So

Biber

Za aromatični pirinač

200 g basmati pirinča

10 listića karija

½ štapića cimeta

¼ kašičice kurkume

400 ml supe od povrća

1 šaka listova korijandera, sveži

½ limuna | samo sok

Za serviranje

2–4 luka šalot | na kolutiće

1 kašika biljnog ulja

1 kašičica maslaca

Jogurt

Nana

Kriške limuna

Pribor

Drveni ražnjić

Pleh za pečenje

Neperforirana posuda za kuvanje, mala

Priprema

U filetima pilećih prsa zaseći po dužini mali džep, pri tom voditi računa da se zadnji kraj fileta ne razdvoji potpuno. Napuniti ga čatnijem od manga i zatvoriti drvenim štapićem.

Pomešati kari u prahu, kumin i suncokretovo ulje i posoliti i pobiberiti. Time premazati filete pilećih prsa i staviti na pleh za pečenje.

Basmati pirinač staviti u neperforiranu posudu za pečenje, dodati listiće karija, štapić cimeta, kurkumu i supu od povrća i sve dobro izmešati.

Basmati pirinač staviti u nivo 2 a piletinu u nivo 3. Pokrenuti automatski program ili manuelno peći prema koraku pripreme 1.

Izvaditi basmati pirinač, u njega umešati korijander i sok od limuna, poklopiti i staviti sa strane.

Manuelno: filete pilećih prsa peći dalje prema koraku pripreme 2.

Luk šalot propržiti na ulju u tiganju dok ne porumeni i postane hrskav.

Izvaditi filete pilećih prsa iz rerne i sok od pečenja umešati u basmati pirinač.

Garnirati lukom, jogurtom, nanom i kriškama limuna i servirati.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Pileći pilav

Trajanje programa: 20 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 180°C

Vlažnost: 100 %

Nivo:

Neperforirana posuda za kvanje (basmati pirinač): 2

Pleh za pečenje (pile): 3

Vreme kvanja: 15 minuta

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 30%

Vreme kvanja: 5 minuta

Meso

Pileća prsa

Vreme pripreme: 30 minuta + 120 minuta za mariniranje

Za 6–8 porcija

Za marinadu

1 kašičica kore od limuna, narendana

4 ½ kašike soka od limuna

5 ½ kašika ulja

2 čena belog luka

3 cm đumbira | sveže narendan

2 kašičice kumina, mleven

1 kašika korijandera, mleven

½ kašičice kajenskog bibera, mleven

1 ¼ kašičice mlevene paprike, slatka

Za file od pilećih grudi

4 filea pilećih prsa, sa kožicom

So

Biber

Za sos od nane i jogurta

200 ml jogurta, 3,5% masnoće

1 ½ kašika nane, sveža | seckana

¾ kašike luka vlašca | seckan

2 čena belog luka | sitno iseckana

2–3 kašike soka od limuna

⅓ kašičice morske soli, krupna

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Aluminijumska folija

Priprema

Za marinadu pomešati sastojke i u tome marinirati filete pilećih prsa najmanje 2 sata.

Posoliti i pobiberiti filete pilećih prsa sa obe strane.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Filete pilećih prsa staviti na rešetku sa kožom nagore. Staviti rešetku sa univerzalnim plehom. Grilovati prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Za sos od nane i jogurta pomešati sastojke.

Filete pilećih prsa pokriti aluminijumskom folijom i ostaviti da miruju 5 minuta.

Raseći filete pilećih prsa i servirati sa sosom od nane i jogurta.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Pileće grudi

Trajanje programa: 15 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 225°C

Vlažnost: 60%

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Pečenje i grilovanje 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 85%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 4

Meso

Pileći bataci

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 4porcije

Za pileće batak

2 kaš. ulja

1½ kašičice soli

Biber

1 kašičica mlevene paprike

4 pileća bataka (po 200 g), očišćeni

Za povrće

1 paprika, crvena | isečena na krupne komade iste veličine

1 paprika, žuta | isečena na krupne komade iste veličine

1 patlidžan | isečen na krupne komade iste veličine

1 tikvica | isečena na krupne komade iste veličine

2 glavice crvenog luka

2 čena belog luka | blago zgnječeni

200 g čeri paradajza

4 kaš. ulja

2 grančice ruzmarina, svež

4 grančice timijana, svež

200 ml pasiranog paradajza

100 ml supe od povrća

1 kašičica šećera

½ kašičice soli

Biber

Mlevena paprika, ljuta

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Pekač Gourmet

Priprema

Pomešati ulje, so, biber i papriku i time premazati pileće batak.

Pileće batak staviti na rešetku i gurnuti u rernu. Staviti univerzalni pleh u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći pileće batak prema manuelnim podešavanjima.

Za povrće na zoni za kuvanje u pekaču Gourmet zagrejati ulje na srednjoj do jakoj vatri. Uz često mešanje propržiti papriku i plavi patlidžan oko 4 minuta. Dodati tikvicu, crni luk i beli luk i uz često mešanje pržiti na srednjoj vatri oko 5 minuta.

Povezati ruzmarin i timijan. Dodati začinsko bilje, polovine paradajza, pasiran paradajz i supu i kratko prokuvati na srednjoj do jakoj vatri. Povremeno mešajući, kuvati na srednjoj temperaturi oko 15 minuta.

Po ukusu začiniti solju, biberom, šećerom i mlevenom paprikom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Pileći bataci

Trajanje programa: 42 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 30%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 55%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Veliki roštilj

Stepen: 3

Vreme kuvanja: 12 minuta

Meso

Pile sa paprikom

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4porcije

Sastojci

2 paprike, žuta | isečena na veće komade

2 paprike, crvena | isečena na krupne komade

4 luka šalot | na krupnije komade

2 čena belog luka

4 pileća bataka

So

Mlevena paprika, slatka

1 limun | samo sok

100 g kisele pavlake

Pribor

Pekač Gourmet

Štapni mikser

Priprema

Papriku, luk šalot i beli luk staviti u pekač Gourmet.

Pileće bataka začiniti solju i mlevenom paprikom i položiti preko povrća.

Preliti povrće i pileće bataka sokom od limuna i staviti pekač Gourmet u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Pileće bataka izvaditi iz pekača Gourmet i staviti na toplo mesto.

Pirirati sos od paprika, dodati kiselu pavlaku i kremasto umutiti.

Posoliti i ponovo vratiti pileće bataka.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Piletina sa paprikom

Trajanje programa: 45 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 225°C

Vlažnost: 70%

Nivo: 2

Vreme kuvanja: 20 minuta

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 160°C

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 20 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 10%

Vreme kuvanja: 5 minuta

Savet

Kao prilozi slažu se palenta, testenina ili tarana.

Meso

Ćurka (punjena)

Vreme pripreme: 180–205 minuta

Za 8 porcija

Za nadev

125 g suvog grožđa

2 kašike likera od vina (Madeira)

3 kašike ulja

3 glavice crnog luka | sitno seckan

100 g parboiled pirinča

150 ml vode

½ kašičice soli

100 g pistaća, oljušteni

So

Biber

Kari

Garam masala (mešavina začina)

Za ćurku

1 ćurka (od 5 kg), očišćena

1 kaš. soli

2 kašičice bibera

Za sos

250 ml vode

150 g crème fraîche

2 kašike gustina

2 kašike vode | hladna

So

Biber

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

6 drvenih ražnjića

Kuhinjski konac

Rešetka

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Folija, otporna na paru

Priprema

Za nadev nakapati liker preko suvog grožđa. Crni luk i ulje staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, poklopiti i gurnuti u rernu. Crni luk dinstati prema podešavanjima.

Dodati pirinač, vodu, so, jezgra pistaća i potopljeno suvo grožđe i kuvati prema podešavanjima. Po ukusu začiniti solju, biberom, karijem i garam masalom.

Ćurku začiniti solju i biberom. Nadevom napuniti ćurku i zatvoriti drvenim ražnjićima i kuhinjskim koncem. Eventualno blago povezati batake.

Ćurku položiti s prsima nagore na rešetku tako da bataci budu okrenuti ka vratima. Staviti rešetku zajedno sa univerzalnim plehom. Pokrenuti automatski program ili peći ćurku prema manuelnim podešavanjima.

Izvaditi ćurku. Sok od pečenja procediti kroz cediljku u šerpu. Dodati vodu i crème fraîche. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Ćurka | U komadu

Trajanje programa: 125–150 minuta

Dinstanje crnog luka

Specijalni dodatak | Dinstanje crnog luka

Trajanje programa: 4 minuta

Kuvanje pirinča

Načini rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 14 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 190 °C

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo:

Rešetka na univerzalnom plehu: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 70%

Vreme kuvanja: 95–120 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Meso

Ćureća prsa sa zeleno-belim raguom od špargli

Vreme pripreme: 110 minuta

Za 4porcije

Za ćureća prsa

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

1 kg ćureća prsa, očišćena

Za povrće

600 g špargli, bela

600 g špargli, zelena

500 ml vode

So

1 kašičica maslaca

1 kašičica šećera

Za sos

50 g maslaca

1 veza mladog crnog luka | na kolutiće

30 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g pavlake

¼ limuna, netretiran | samo narendana

kora i sok

1 kašičica šećera

Biber

1 veza krasuljice (od 15 g) | sitno seckani listići

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Sito

Priprema

Pomešati ulje, so i biber, i time premazati ćureća prsa.

Pileća prsa staviti na rešetku i rešetku i univerzalni pleh gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Oprati špargle. Belu šparglu celu oljuštiti, otkinuti vrh. Zelene špargle oljuštiti samo na donjoj trećini. Drvenaste krajeve špargli odseći, stabljike preseći na komade duge oko 4 cm.

Drvenaste krajeve špargli i ljuske staviti u šerpu, naliti vodom i prokuvati. Blago posoliti i ostaviti da kuva 10 minuta. Procediti kroz cediljku, pri tom sačuvati tečnost.

Tečnost sipati u šerpu, dodati maslac i šećer i prokuvati. U to staviti komade belih špargli (bez vrhova) i kuvati 5 minuta. Dodati zelene komade špargli i bele vrhove i kuvati još 3–5 minuta. Odiliti i sačuvati tečnost.

Za sos rastopiti maslac u šerpi na srednjoj temperaturi, dodati mladi luk i dinstati da bude staklast. Posuti pšeničnim brašnom, dinstati da ostane svetao i podliti tečnost od kuvanja špargli. Ostaviti da kuva 3–4 . Dodati pavlaku, začiniti korom i sokom od limuna, šećerom, solju i biberom.

U sos staviti komade špargli i zagrejati. Umešati listiće krbuljice.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Ćurka | Ćureća prsa | Pečenje

Trajanje programa: 87 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170 °C

Vlažnost: 65%

Vreme kuvanja: 85 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Veliki roštilj

Stepen: 3

Vreme kuvanja: 2 minuta

Meso

Ćureći batak

Vreme pripreme: 115 minuta

Za 4porcije

Za ćureći batak

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 ćureći karabatak sa kostima
(od 1,2 kg), očišćen

Za sos

150 ml vode

200 g pavlake

200 g čatnija od manga

1 konzerva polutki kajsija (od 280 g) |
oceđene | u komadima

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Kuhinjski konac

Priprema

Izmešati ulje sa solju i biberom i time premazati ćureći batak. Ćureći karabatak staviti na rešetku tako da koža bude okrenuta nagore. Rešetku i univerzalni pleh staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Izvaditi ćureći batak. Za sos sok od pečenja razblažiti vodom i kroz cediljku sipati u šerpu. Dodati pavlaku i čatni i kratko prokuvati.

U umak staviti komade kajsija. Po ukusu začiniti solju i biberom. Ponovo prokuvati.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Ćurka | Ćureći batak
Trajanje programa: 95 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 30%

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo:

Rešetka: 2

Univerzalni pleh: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 55%

Vreme kuvanja: 60 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 200 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nojevo meso (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 195 minuta

Za 4porcije

Sastojci

1 kaš. ulja

So

Biber

800 g mesa noja, očišćeno

Pribor

Univerzalni pleh

Rešetka

Priprema

Univerzalni pleh i rešetku staviti u rernu.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Izmešati ulje sa soli i biberom i time premazati meso noja.

Staviti nojevo meso na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Meso noja | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 190–195 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Meso

Tika masala sa pirinčem

Vreme pripreme: 60 minuta + 30 minuta za mariniranje

Za 4porcije

Za marinadu

4 čena belog luka
2½ cm đumbira
1 čili paprika, crvena, velika
2 kašičice kumina, mleven
2 kašičice korijandera, mleven
1 kašičica kurkume
1 kašičica mlevene paprike
1 kašičica garama masale
1 kašič. soli
1½ kašika ulja
100 g jogurta, 3,5% masnoće

Za pile

500 g filea od pilećih prsa, očišćena |
na kocke

Za sos

2 glavice crnog luka | na rebarca
1 kaš. ulja
1 kaš. maslaca
1 konzerva paradajza, seckan (od
400 g)
1 kaš. paradajz pirea
1 kašika čatnija od manga
100 ml pavlake

Za pirinač

300 g basmati pirinča
450 ml vode

Za garniranje

½ veze korijandera (od 70 g) | seckan

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje
Štapni mikser

Priprema

Štapnim mikserom napraviti pastu od belog luka, đumbira i čili paprike zajedno sa začinima, solju i uljem. Pomešati sa prirodnim jogurtom i u tome marinirati pileći file najmanje 30 minuta.

Crni luk dinstati na ulju i maslacu na zoni za kuvanje 10–12 minuta da bude staklast. Dodati pileći file i marinadu i pržiti još 3–4 minuta na srednjoj temperaturi. Dodati paradajz, paradajz pire, čatni od manga i pavlaku i kratko prokuvati.

Sve staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i poklopiti. Pokrenuti automatski program ili manuelno peći prema koraku pripreme 1.

Basmati pirinač staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, naliti vodom.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati basmati pirinač i kuvati dalje.

Manuelno:

Dodati basmati pirinač i kuvati do kraja prema koraku pripreme 2.

Garnirati korijanderom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Tikka Masala
sa pirinčem

Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 2

Načini rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Meso

Teleći file (pečenje)

Vreme pripreme: oko 60–90 minuta

Za 4porcije

Za teleći file

1 kg telećeg filea, očišćen

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

Za sos

30 g smrčaka, sušen

300 ml vode | kipuća

1 glavica crnog luka

30 g maslaca

150 g pavlake

30 ml belog vina

3 kaš. vode | hladna

1 kašika gustina

So

Biber

Šećer

Pribor

Rešetka

Termometar za namirnice

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Ravan kraj telećeg filea preklopite do pola i vežite kuhinjskim koncem.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file.

Teleći file saviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Rešetku i univerzalni pleh staviti u rernu i peći teleći file prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Za umak preliteri smrčke vodom i ostaviti 15 minuta da omekšaju.

Sitno iseckati crni luk. Smrčke procediti kroz cediljku, pri tom sačuvati vodu. Smrčke istisnuti i iseći na kockice.

Crni luk dinstati na maslacu 5 minuta. Dodati smrčke i dinstati još 5 minuta. Dodati vodu od gljiva, pavlaku i vino i prokuvati. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | U komadu | Pečenje

Trajanje programa: oko 30–60 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 175 °C (slabo pečeno),

165 °C (srednje pečeno), 160 °C (dobro pečeno)

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C

(slabo pečeno), 55 °C (srednje pečeno),

75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanja: oko 30 minuta (slabo

pečeno), 45 minuta (srednje pečeno),

60 minuta (dobro pečeno)

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Savet

Umesto sušenih smrčaka mogu se koristiti i vrganji.

Teleći file (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 90–170 minuta

Za 4porcije

Sastojci

1 kg telećeg filea, očišćen

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Kuhinjski konac

Priprema

Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Ravan kraj telećeg filea preklopite do pola i vežite kuhinjskim koncem.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file. Staviti teleći file na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | U komadu

| Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 78–160 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Meso

Teleća kolenica

Vreme pripreme: 150 minuta

Za 4porcije

Za teleću kolenicu

2 kaš. ulja

1½ kašičice soli

½ kašičice bibera

1 teleća kolenica (od 1,5 kg), očišćena

Za sos

1 glavica crnog luka

1 karanfilić

2 šargarepe

50 g celera

1 kaš. paradajz pirea

800 ml telećeg fonda

150 ml vode

75 g pavlake

1½ kašika gustina

2 kaš. vode | hladna

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Štapni mikser

Cediljka, fina

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleću kolenicu.

Teleću kolenicu staviti na rešetku, zajedno sa univerzalnim plehom staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Crni luk iseći na četiri dela i špikovati karanfilićem. Oljuštiti celer i šargarepe i naseći.

Na jakoj u šerpi vatri propržiti povrće dok ne porumeni. Dodati paradajz pire i kratko zapržiti. Podliti fondom i u tome kuvati povrće na srednjoj temperaturi.

Teleću kolenicu skinuti sa rešetke, sok od pečenja razblažiti vodom i sipati u šerpu.

Ukloniti karanfilić iz luka i pirirati povrće. Pire procediti kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća kolenica

Trajanje programa: 127 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100 °C

Vlažnost: 84%

Vreme kuvanja: 110 minuta

Nivo:

Rešetka na univerzalnom plehu: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190 °C

Vreme kuvanja: 17 minuta

Savet

Kod veće teleće kolenice se na svakih 500 g veće težine vreme pripreme u koraku pripreme 1 produžava za oko 30 minuta.

Teleća leđa (pečenje)

Vreme pripreme: oko 40–70 minuta
Za 4porcije

Sastojci

2 kaš. ulja
1 kašič. soli
Biber
1 kg telećih leđa (bez kostiju), očišćena

Pribor

Rešetka
Termometar za namirnice
Univerzalni pleh

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

Teleća leđa staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Teleća leđa peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća plećka | Komad
| Pečenje
Trajanje programa: oko 30–60 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha
Temperatura: 175 °C (slabo pečeno),
165 °C (srednje pečeno), 160 °C (dobro pečeno)

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 55 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanja: oko 30 minuta (slabo pečeno), 45 minuta (srednje pečeno), 60 minuta (dobro pečeno)

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Meso

Teleća leđa (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 90–170 minuta

Za 4porcije

Za pečenje

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 kg telećih leđa (bez kostiju), očišćena

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

Staviti teleća leđa na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća plećka | Komad
| Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 78–160 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Teleće dinstano pečenje

Vreme pripreme: 130 minuta

Za 4porcije

Za pečenje

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 kg teletine (but ili ruža), očišćeno

2 šargarepe | krupno seckane

2 paradajza | krupno seckana

2 glavice crnog luka | krupno seckano

2 šuplje kosti (teleće ili goveđe)

Za sos

250 g pavlake

1 kašič. gustina

1 kaš. vode | hladna

So

Biber

Pribor

Univerzalni pleh

Štapni mikser

Cediljka, fina

Priprema

Šargarepe, paradajz i crni luk krupno iseckati.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleće meso.

Teleće meso staviti na univerzalni pleh, povrće i šuplje kosti rasporediti oko mesa. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Skinuti teleće meso sa univerzalnog pleha i procediti sok od pečenja kroz cediljku u menzuru.

400 ml soka od pečenja (količinu eventualno dopuniti vodom) staviti sa polovinom povrća u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povećati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Dinstana teletina

Trajanje programa: 90 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 0%

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100°C

Vlažnost: 84%

Vreme kuvanja: 70 minuta

Meso

Jagnjeća kolenica

Vreme pripreme: 210 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

6 jagnjećih kolenica (po 250–300 g)

So

Biber

2 režnja slanine | sitno seckana

1 glavica crnog luka

3 kaš. paradajz pirea

1 kašičica cimeta

2 kašičice kumina

6 karanfilića

4 čena belog luka, velika | očišćena

250 ml crvenog vina

100 ml goveđeg fonda

600 ml pileće supe

2 pomorandže | samo narendana kora

1 grančica ruzmarina

Pribor

Pekač Gourmet

Priprema

Jagnjeću kolenicu staviti u pekač Gourmet, posoliti i pobiberiti. Dodati ostale sastojke.

Pekač Gourmet staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Okrenuti posle otprilike 85 minuta.

Jagnjeću kolenicu izvaditi iz pekača Gourmet, staviti sa strane i održavati toplotu.

Na zonu za kuvanje staviti tečnost da prokuva na tihoj vatri, ukloniti masnoću i čvrste sastojke. Izgnječiti beli luk i staviti u sos. Kuvati na tihoj vatri dok se sos ne zgusne. Posoliti i pobiberiti.

Jagnjeću kolenicu staviti u pekač Gourmet, prelići sosom i servirati.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća kolenica

Trajanje programa: 170 minuta

Manuelno

Kuvanje

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 130 °C

Vlažnost: 90%

Vreme kuvanja: 170 minuta

Nivo: 3

Meso

Jagnjeći but (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 200–240 minuta

Za 6 porcija

Za nadev

100 g tvrdog ovčijeg sira (manchego) | sitno rendan

100 g oraha | seckani

100 g suvih šljiva | bez koštica i seckane

1 kašič. soli

Biber

1 kašika provansalskog začinskog bilja

Za jagnjeći but

1 jagnjeći but, bez koske (od 1,4 kg), očišćen

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

Za sos

250 g šargarepe | na veće komade

250 g korena celera | na veće komade

2 crna luka | na veće komade

2 kaš. ulja

2 kaš. paradajz pirea

250 ml crvenog vina, suvo

25 g pšeničnog brašna, tip 405

400 ml supe od povrća

400 ml vode | hladna

250 g praziluka

3 stabljike peršuna

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Kuhinjski konac

Pekač Gourmet

Cediljka, fina

Priprema

Za nadev pomešati ovčiji sir, orahe i suve šljive. Začiniti solju, biberom i provansalskim začinom.

Jagnjeće meso položiti na radnu površinu, naneti nadev, urolovati i zavezati kuhinjskim koncem.

Jagnjeće meso staviti na rešetku i zajedno sa univerzalnim plehom gurnuti u renu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Za umak na ulju u pekaču Gourmet na zoni za kuvanje propržiti šargarepu, koren celera i crni luk.

Dodati paradajz pire i pržiti dalje. Naliti sa ¼ crvenog vina i kuvati sve dok povrće ponovo ne počne da se prži. Ovaj postupak ponoviti tri puta. Zatim u umak dodati pšenično brašno. Dinstati još malo.

Podliti supom od povrća i vodom. Dodati praziluk i peršun. Umak ukuvati onoliko dugo dok se dobro ne poveže. Umak procediti kroz cediljku u šerpu.

Jagnjeće meso skinuti sa rešetke. Sok od pečenja iz univerzalnog pleha procediti kroz cediljku u umak.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeći but | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 170–210 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Savet

Kod manjih jagnjećih butova se na svakih 500 g manje težine vreme pečenja u koraku pripreme 2 skraćuje za oko 30 minuta. Kod većih jagnjećih butova se na svakih 500 g veće težine vreme pripreme u koraku pripreme 2 produžava za oko 30 minuta.

Meso

Jagnjeća leđa (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 160 minuta

Za 2 porcija

Za jagnjeća leđa

1 kg jagnječih leđa, očišćena

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Izmešati ulje sa solju i biberom i time premazati jagnjeća leđa.

Staviti jagnjeća leđa na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća plečka |

Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 151 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Sarmice

Vreme pripreme: 85 minuta

Za 4porcije

Za kupus

1 glavica kupusa (od 1,2 kg)

Za nadev

2 zemičke

1 glavica crnog luka | sitno seckana

30 g masla

450 g mlevenog mesa, pola junećeg, pola svinjskog

1 jaje, srednja veličina

2 čena belog luka | sitno iseckana

So

Biber

Majoran

2 kašičice peršuna | seckan

Za povrće

4 glavice luka šalot | sitno iseckana

2 čena belog luka | sitno iseckana

2 žute paprike (po 175 g), | seckane

2 crvene paprike (po 175 g), | seckane

100 g kisele pavlake

1 limun | samo sok

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Štapni mikser

Priprema

Glavicu kupusa izdubiti na korenu i blanširati u neperforiranoj posudi za kuvanje u skladu sa podešavanjem.

Skinuti spoljne listove i položiti ih na radnu površinu.

Za punjenje raskvasiti zemičke u vodi, dobro iscediti i propasirati.

Crni luk propržiti na maslu.

Dobro izmešati mleveno meso, jaje, beli luk, začine, peršun i crni luk.

Poravnati listove kupusa i na njima raspodeliti punjenje. Listove kupusa bočno preklopiti i umotati.

Luk šalot, beli luk i papriku staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, sarme sa preklopom nadole ređati po povrću i pokrenuti automatski program ili kuvati u skladu sa manuelnim podešavanjem.

Sarme izvaditi iz neperforirane posude za kuvanje i staviti na toplo mesto.

U povrće dodati kiselu pavlaku sok od limuna, ispasirati štapnim mikserom i posoliti.

Automatski program i manuelno:

Sarme staviti u sos od paprike i kuvati do kraja prema koraku pripreme.

Meso

Podešavanje

Automatski program i manuelno

Blanširanje kupusa

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Trajanje: 10–15 minuta

Podešavanje

Automatski program

Kuvanje sarmica

Meso | Govedina | Sarma

Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Kuvanje sarmica

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Automatski program i manuelno

Dokuvavanje

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Goveđi file

Vreme pripreme: 40–90 minuta

Za 4porcije

Za goveđi file

450–650 g goveđeg filea (komad ili medaljoni), očišćen

3 kaš. ulja

250 g kisele pavlake

70 g majoneza

3 kašike kreme od rena

2 kašičice senfa, krupno mleven

3–4 sušena paradajza | sitno seckana

So

Biber

1–2 mala bageta | presečeni po dužini

Za garniranje

100 g rukole

Pribor

Kuhinjski konac

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Goveđi file povezati koncem tako da se dobije jedan ravnomerno debeli komad.

U tiganju zagrejati ulje i zapeći goveđi file da dobiju zlatnosmeđu boju, staviti u neperforiranu posudu i kuvati u skladu sa programom ili manuelnim podešavanjem.

Goveđi file posle kuvanja ostaviti da se prohladi 5–10 minuta. Pomešati kiselu pavlaku, majonez, ren, senf, paradajz, so i biber i time premazati polovine bageta.

Goveđi file iseći na tanke kolutove i staviti na mali baget. Garnirati rukolom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Komad | Priprema na pari

Trajanje programa po komadu: 60 minuta

Meso | Govedina | Goveđi file | Medaljoni | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa za medaljone: 20 minuta

Manuelno

Načini rada: Priprema na pari

Temperatura: 53 °C (slabo pečeno), 63 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanjaza jedan komad: 70 minuta (slabo pečeno), 60 minuta (srednje pečeno), 50 minuta (dobro pečeno)

Medaljoni za medaljone (debljine 1 cm): 10 minuta

Medaljoni za medaljone (debljine 2 cm): 30 minuta (slabo pečeno), 20 minuta (srednje pečeno), 20 minuta (dobro pečeno)

Medaljoni za medaljone (debljine 3 cm): 40 minuta (slabo pečeno), 30 minuta (srednje pečeno), 30 minuta (dobro pečeno)

Savet

Stepen pečenja zavisi od debljine komada mesa. Za tanji komad mesa se preporučuje da se prvo odabere kraće trajanje pečenja.

Meso

Goveđi file (pečenje)

Vreme pripreme: oko 45–100 minuta
Za 4porcije

Sastojci

1 kg goveđeg filea, očišćen
2 kaš. ulja
1 kašič. soli
Biber

Pribor

Rešetka
Termometar za namirnice
Univerzalni pleh

Priprema

Ravan kraj goveđeg filea preklopite do pola i vežite kuhinjskim koncem.

Pomešati ulje sa soli i biberom i time premazati goveđi file.

Goveđi file staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Goveđi file peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automazski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Komad |
Pečenje
Trajanje programa: oko 35–75 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha
Temperatura: 175 °C (slabo pečeno),
170 °C (srednje pečeno), 165 °C (dobro pečeno)

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 55 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanja: oko 35 minuta (slabo pečeno), 55 minuta (srednje pečeno), 90 minuta (dobro pečeno)

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Goveđi file (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 90–225 minuta

Za 4porcije

Sastojci

1 kg goveđeg filea, očišćen

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Ravan kraj goveđeg filea preklopite do pola i vežite kuhinjskim koncem.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđi file. Staviti goveđi file na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Komad |

Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 80–213 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Meso

Goveđi haše

Vreme pripreme: 250 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

30 g maslaca

3 kaš. ulja

1,2 kg goveđeg mesa, očišćeno | isečeno na kocke

Biber

So

500 g crnog luka | sitno iseckan

2 lista lovora

4 karanfilića

1 kašika šećera, smeđi

2 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

1,2 l goveđe supe

70 ml sirćeta

Pribor

Pekač Gourmet

Priprema

U pekaču Gourmet zagrejati maslac.

Čim počnu da se prave mehurići, doliti ulje i zagrejati.

Goveđe meso začiniti solju i biberom i propržiti sa svih strana.

Dodati crni luk, lovorov list, karanfiliće i šećer i pržiti još 3 minuta.

Goveđe meso pobrašniti i peći još 2–3 minuta.

Dodati goveđu supu i sirće uz neprestano mešanje tako da se dobije glatki umak.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći prema manuelnim podešavanjima. Promešati posle otprilike 90 minuta.

Pre serviranja začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Holandski „Haše“ |

Pečenje

Trajanje programa: 180 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 90%

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 180 minuta

Nivo: 3

Meso

Goveđe rolnice

Vreme pripreme: 150 minuta

Za 8 porcija

Za goveđe rolnice

8 goveđih rolnica, na kolutove
(po 150 g)

So

Biber

Za nadev, varijanta 1

8 kašike senfa

200 g crnog luka | sitno iseckan

100 g mesnate slanine | na kockice

8 kiselih krastavaca, srednja veličina

(po 30 g) | po dužini isečeni na četvrtke

Za nadev, varijanta 2

8 kaš. paradajz pirea

150 g crnog luka | na sitna rebarca

200 g paprike, crvena | na sitne trake

200 g feta sira | na male kriške

Za povrće za supu

70 g crnog luka | krupno seckan

100 g šargarepe | krupno seckana

100 g celera | krupno seckan

100 g praziluka | krupno seckan

2 kaš. paradajz pirea

Za sos

50 g šećera

250 ml crvenog vina, suvo

1 lovorov list

1 kašičica bobica kleke

½ kašičica zrna bibera

So

Biber

1 kašika gustina

1 kaš. vode

Pribor

8 drvenih ražnjića

Kuhinjski konac

Univerzalni pleh

Štapni mikser

Cediljka, fina

Priprema

Za povrće za supu pomešati crni luk, šargarepu, celer i praziluk sa paradajz pirem.

Goveđe rolnice položiti na radnu površinu, posoliti i pobiberiti. U zavisnosti od varijante nadeva premazati ih senfom ili paradajz pirem i naneti nadev. Urolati goveđe rolnice i pričvrstiti drvenim štapčićima i kuhinjskim koncem.

Goveđe rolnice staviti zajedno sa povrćem za supu na univerzalni pleh. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

U šerpi srednje veličine karamelizovati šećer na srednjoj temperaturi dok ne porumeni malo, podliti crvenim vinom. U to dodati začine i ostaviti da se sok redukuje.

Sok od pečenja iz univerzalnog pleha staviti sa povrćem za supu u šerpu. Sve pirirati i istisnuti kroz gustu cediljku. Posoliti i pobiberiti. Pomešati gustin sa vodom i time zgusnuti sos koliko treba.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđe rolnice |

Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100 °C

Vlažnost: 84%

Vreme kuvanja: 90 minuta

Savet

Ukoliko je oblik goveđih rolnica (koluto-
vi) veoma nejednak, delovi koji vire se
mogu preklopiti ka unutra preko nadeva
i urolati.

Meso

Dinstana govedina

Vreme pripreme: 270 minuta

Za 4porcije

Za pečenje

2 šargarepe | krupno seckane

2 glavice crnog luka | krupno seckano

50 g celera | krupno seckan

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 kg goveđeg mesa (but ili plećka), očišćeno

1 lovorov list

Za sos

200 ml vode ili telećeg fonda

125 g crème fraîche

1 kašič. gustina

1 kaš. vode | hladna

So

Biber

Pribor

Univerzalni pleh

Štapni mikser

Cediljka, fina

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđe meso.

Goveđe meso staviti na univerzalni pleh, dodati povrće i lovorov list i staviti u renu.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Skinuti goveđe meso sa univerzalnog pleha i procediti sok od pečenja kroz cediljku u menzuru.

Sok od pečenja dopuniti vodom ili telećim fondom do 400 ml, sastaviti sa polovinom povrća u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati crème fraîche i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povežati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Dinstana govedina

Trajanje programa: 225 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Vlažnost: 84%

Vreme kuvanja: 205 minuta

Savet

Kod veće komada mesa se na svakih 500 g veće težine vreme pripreme u koraku pripreme 2 produžava za oko 30 minuta. Kod manjeg parčeta mesa se na svakih 500 g manje težine vreme pečenja u koraku pripreme 2 skraćuje za oko 30 minuta.

Meso

Juneći složenac

Vreme pripreme:

150 minuta

Za 4 porcije

Za juneće meso

60 g pšeničnog brašna, tip 405

Biber | sveže mleven

1 kg junećeg mesa (plećka) | na manje kocke

3 kašike ulja

1 veća glavica crnog luka | u tankim kolotovima

1 veći struk praziluka | u tankim kolotovima

350 g šargarepe | na kockice

3 rebra celera | na kockice

250 g šampinjona | na četvrtine

2-3 grančice timijana

2 lista lovora

200 ml juneće supe

200 ml tamnog piva

2 kašike kečapa

Za knedle

100 g pšeničnog brašna, tip 405

3 g praška za pecivo

50 g masla

1 kašičica peršuna | seckan

½ kašike luka vlašca | seckan

So

Sveže mleveni biber

4-5 kašike vode | hladna

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Pšenično brašno začiniti biberom i u to me uvaljati juneće meso.

Zagrejati polovinu ulja u tiganju i u njemu propržite sa svih strana juneće meso u malim porcijama pa ga ostavite sa strane.

Drugu polovinu ulja zagrejati u tiganju i u njemu propržiti crni luk 3 minuta. Dodati praziluk, šargarepe i celer i pržiti još 5 minuta.

Dodati šampinjone, timijan i lovorov list.

Dodati juneće meso, govedu supu, tamno pivo i kečap, kratko zakuvati i sipati u neperforiranu posudu za kuvanje i poklopiti. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

U međuvremenu staviti u činiju pšenično brašno i prašak za pecivo, dodati maslo, peršun i luk vlašac, začiniti solju i biberom i umešati vodu i od toga napraviti meko testo.

Testo podelite na 8 delova pa pobrašnjanim rukama oblikovati loptice.

Automatski program:

Prema protoku programa juneći složenac kratko promešati, dodati knedle i naliti malo soka i kuvati dalje.

Manuelno:

Kratko promešati juneći složenac, dodati knedle i naliti malo soka. Dokuvati prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Automatski program

Supe i variva | Dinstana govedina

Trajanje programa: 120 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 90 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Meso

Rozbif (pečenje)

Vreme pripreme: oko 55–100 minuta

Za 4porcije

Za rozbif

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 kg rozbifa, očišćen

Za remuladu

150 g jogurta, 3,5% masnoće

150 g majoneza

2 kiselja krastavca

2 kašike kapra

1 kašika peršuna

2 luka šalot

1 kašika luka vlašca

½ kašičice soka od limuna

So

Šećer

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

Rozbif staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Rozbif grilovati prema automatskom programu ili manuelnim podešavanjima.

Za remuladu glatko umutiti jogurt i majonez. Sitno iseckati kisele krastavce, kapar i peršun. Sitno naseckati luk šalot i mladi luk. Sve sastojke umešati u smešu jogurta i majoneza. Začiniti remuladu limunovim sokom, solju i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Komad | Pečenje

Trajanje programa: oko 45–85 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 190 °C (slabo pečeno), 170 °C (srednje pečeno), 165 °C (dobro pečeno)

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 55 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanja: oko 45 minuta (slabo pečeno), 60 minuta (srednje pečeno), 90 minuta (dobro pečeno)

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Rozbif (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 90–225 minuta

Za 4porcije

Sastojci

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

1 kg rozbifa, očišćen

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Staviti rešetku sa univerzalnim plehom u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

Staviti rozbif na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Komad | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 80–213 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Meso

Tafelšpic na bečki način

Vreme pripreme: 160 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

2 kg očišćenog komada gornjeg dela
junećeg buta

2 glavice crnog luka | napola

1 veza zeleni | krupno seckana

15 g selena

7 zrna bibera

2 lista lovora

5 bobica kleke

So

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Juneće meso sa masnim delo nadole
staviti u neperforiranu posudu za kuva-
nje.

Crni luk sa isečenim delom nadole za-
peći u gvozdеноm tiganju bez masnoće
na jakoj vatri.

U juneće meso staviti zelen, začinsko
bilje, crni luk i začine i kuvati.

Juneće meso pre serviranja ostaviti da
malo odmori.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Bečka kuvana gove-
dina

Trajanje programa: 150 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 150 minuta

Jorkširski puding

Vreme pripreme: 30 minuta

Za 12 komada

Sastojci

12 kašičica ulja

190 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašič. soli

3 jaja, srednja veličina

225 ml mleka, 3,5% masnoće

Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

U svaki kalup za mafine staviti 1 kašičicu ulja.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Pomešati brašno i so. U sredini oblikovati udubljenje, staviti unutra jaja, umutiti i po ivici polako umešati brašno.

Dodati mleko i polako mešati dok se ne dobije glatko testo.

Čim u rerni bude dostignuta temperatura, ravnomerno rasporediti testo u kalupe za mafine i staviti u rernu.

Peći prema programu ili manuelnim podešavanjima da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Yorkshire Pudding

Trajanje programa: 25–28 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200–215°C

Vlažnost: 50 %

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 25–28 minuta

Nivo: 2

Meso

Vekna od mlevenog mesa

Vreme pripreme: 75 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

1 kg mlevenog mesa, svinjsko

3 jaja, srednje veličine

200 g prezli

1 kašičica mlevene paprike

So

Biber

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajima, prelama, mlevenom paprikom, solju i biberom i oblikovati u veknu poput hleba.

Veknu od mlevenog mesa prebaciti na univerzalni pleh i staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Rolat od mleven. mesa

Trajanje programa: 60–70 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 140–180°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 2

Dimljena svinjetina (pečenje)

Vreme pripreme: oko 80 minuta

Za 4porcije

Za pečenje

1 kg dimljene svinjetine (pečenica), očišćena

Za pesto sos

50 g semenki pinjola

60 g paradajza, osušen, mariniran u ulju

30 g peršuna

30 g bosiljka

1 čen belog luka

50 g tvrdog sira (parmezan), rendan

5 kašika suncokretovog ulja

5 kaš. maslinovog ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Štapni mikser

Priprema

Dimljenu svinjetinu staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Rešetku i univerzalni pleh staviti u rernu i peći meso prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Za pesto u tiganju propržiti semenke pinjole. Paradajz, peršun, bosiljak i beli luk iseći na komade. Pirirati zajedno sa semenkama pinjola, parmezanom i suncokretovim uljem. Umešati maslinovo ulje.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Dimljena svinjetina |

Komad | Pečenje

Trajanje programa: oko 50–65 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 130 °C

Vlažnost: 100 %

Unutrašnja temperatura namirnice:

63 °C

Vreme kuvanja: oko 20–25 minuta

Meso

Pečenje sa kožicom

Vreme pripreme: 140 minuta

Za 6 porcija

Za pečenje

1,5 kg svinjskog mesa sa kožom (but),
očišćeno

3 kaš. ulja

1½ kašičice soli

½ kašičice bibera

Za sos

400 ml fonda od povrća

150 g crème fraîche

3 kašič. gustina

3 kaš. vode | hladna

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Kožu zaseći oštirim nožem u razmacima
od oko 2 cm uzduž i popreko.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati
svinjetinu.

Svinjsko meso staviti na rešetku sa ko-
žom nagore. Staviti rešetku i univerzalni
pleh u rernu. Svinjsko meso peći prema
programu ili manuelnim podešavanjima.

Skinuti svinjsko meso sa rešetke i otpu-
štenu masnoću, kao i sok od pečenja
razblažiti fondom od povrća i kroz ce-
diljku prelići u šerpu. Po ukusu ukloniti
jedan deo masnoće. Dodati crème fra-
îche i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time pove-
zati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po
ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Hrskavo pečenje

Trajanje programa: 128 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 160°C

Vlažnost: 80 %

Vreme kuvanja: 120 minuta

Nivo:

Rešetka: 2

Univerzalni pleh: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 2

Vlažnost: 20 %

Vreme kuvanja: 8 minuta

Pečena šunka

Vreme pripreme: oko 140 minuta

Za 4porcije

Za pečenje

2 kaš. ulja

2 kašike senfa

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

½ kašičice mlevene paprike

1 kg svinjskog mesa (gornji ili donji deo buta), očišćeno

Za sos

300 ml fonda od povrća

100 g crème fraîche

1 kašič. gustina

1 kaš. vode | hladna

So

Biber

Šećer

Pribor

Rešetka

Termometar za namirnice

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Izmešati ulje, senf, so, biber i mlevenu papriku i time premazati svinjetinu.

Svinjsko meso staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Izvaditi svinjsko meso, sok od pečenja razblažiti fondom od povrća i kroz cediljku prelići u šerpu. Dodati crème fraîche i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Pečena šunka

Trajanje programa: oko 120 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 180 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 120 °C

Vlažnost: 60%

Vreme kuvanja: 30 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100 °C

Vlažnost: 80 %

Unutrašnja temperatura namirnice: 85 °C

Vreme kuvanja: oko 60 minuta

Meso

Svinjski file (pečenje)

Vreme pripreme: oko 60 minuta

Za 4porcije

Za svinjski file

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

Biber

3 svinjska filea (od po 350 g), očišćeni

Za sos

500 g luka šalot

20 g maslaca

1 kaš. šećera

100 ml belog vina

400 ml fonda od povrća

4 kaš. balzamiko sirćeta

3 kašič. meda

½ kašičice soli

Biber

1½ kašičica gustina

2 kaš. vode | hladna

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati svinjske filete.

Svinjske filete staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Staviti rešetku i univerzalni pleh u rernu. Svinjske filete grilovati prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Za umak luk šalot iseći po dužini i na tanke kolutiće. U tiganju zagrejati maslac. U tome propržiti luk šalot na srednjoj temperaturi dok blago ne porumeni.

Luk šalot posuti šećerom i karamelizovati na tihoj vatri. Podliti vinom, supom od povrća i balzamiko sirćetom. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Po ukusu umak začiniti medom, solju i biberom. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjski file | Komad

Trajanje programa: oko 25–35 minuta

Manuelno

Načini rada: Roštilj sa kruž. vazduha

Temperatura: 225 °C (slabo pečeno),
220 °C (srednje pečeno), 200 °C (dobro
pečeno)

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C
(slabo pečeno), 65 °C (srednje pečeno),
75 °C (dobro pečeno)

Vreme kuvanja: oko 25–35 minuta

Nivo:

Rešetka: 3

Univerzalni pleh: 2

Meso

Jelenski but (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 200 minuta

Za 4porcije

Za jelenski but

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

800 g jelenski but (ruža), bez kostiju

Za povrće

200 g sočiva, crno

2 kaš. ulja

70 g crnog luka | sitno iseckan

400 ml fonda od povrća

2 lista lovora

100 g šargarepe | sitno seckana

100 g celera | sitno seckan

100 g praziluka | sitno seckan

1 kaš. maslaca

1 kruška (od 200 g), zrela, čvrsta (npr. viljamovka) | oljuštena, sitno seckana

40 g oraha | krupno seckan

2 kašike balzamiko sirćeta, tamno

2 kašič. meda

So

Biber

1 prstohvat cimeta

Za sos

30 g crnog luka | sitno iseckan

1 kaš. maslaca

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

100 ml crvenog vina, suvo

3 kašike balzamiko sirćeta, tamno

200 ml fonda od divljači

75 g maslaca | hladan | na kockice

So

Biber

Pribor

Kuhinjski konac

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Izmešati ulje sa soli i biberom, time premazati jelenski but, prema potrebi vezati.

Gurnuti univerzalni pleh u rernu. Jelenski but na rešetki staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći jelenski but prema manuelnim podešavanjima.

Za povrće oprati sočivo i dobro ocediti. Ulje u šerpi zagrejati na srednjoj temperaturi i dinstati sočivo sa crnim lukom da postane staklast. Podliti fondom od povrća, dodati listove lovora i poklopljeno kuvati na tihov vatri 20–30 minuta dok sočivo ne omekša.

Ulje u šerpi zagrejati na srednjoj temperaturi i na maslacu propržiti šargarepe, celer i praziluk oko 2 minuta. Dodati krušku i zajedno pržiti 2–3 minuta.

Listove lorbera izvaditi iz sočiva. U povrće dodati sočivo i orahe, promešati i začiniti balzamiko sirćetom, medom, solju, biberom i cimetom.

Za umak na maslacu dinstati crni luk na srednjoj temperaturi dok ne postane staklast. Posuti pšeničnim brašnom i mešajući pržiti 1 minut. Podliti crvenim vinom, balzamiko sirćetom i fondom od divljači i kuvati oko 10 minuta dok se ne redukuje za polovinu. U umak od crvenog vina postepeno umešati kockice maslaca dok se ne poveže. Po ukusu začiniti solju i biberom. Ne kuvati više.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Jelen | But od jelena |

Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 180 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Savet

Umesto gornjeg dela buta koristiti donji deo ili bedro.

Meso

Jelenska leđa (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 100–135 minuta

Za 4porcije

Sastojci

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

800 g jelenskih leđa bez kosti, očišćena

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Izmešati ulje sa soli i biberom i time premazati jelenska leđa.

Staviti univerzalni pleh i rešetku u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti jelenska leđa na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Jelen | Plećka od jelena
| Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 87–123 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Zec

Vreme pripreme: 140 minuta

Za 4porcije

Za zeca

1,3 kg zečetine, očišćeno

1 kašič. soli

Biber

2 kaš. dižonskog senfa

100 g mesnate slanine, isečena na kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

30 g maslaca

1 kašičica timijana, izmrvljen

125 ml belog vina

125 ml vode

Za sos

1 kaš. dižonskog senfa

100 g crème fraîche

1 kašika gustina

2 kaš. vode

So

Biber

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Zeca iseći na 6 delova. Začiniti solju i biberom i premazati senfom. Komade poređati na univerzalni pleh.

Slaninu iseckati. Sitno iseckati crni luk i sa maslacem, belim vinom, vodom i timijanom dodati u univerzalni pleh.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Posle pečenja izvaditi komade mesa. Fond sipati u šerpu. Dodati senf i crème fraîche i prokuvati na zoni za kuvanje.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Po ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Zec

Trajanje programa: 90 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 100 °C

Vlažnost: 84%

Vreme kuvanja: 70 minuta

Meso

Srneći but (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 165 minuta

Za 4porcije

Za srneći but

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

2 kaš. ulja

1,2 kg srnećeg buta (ruža), bez kostiju

Za luk šalot

750 g luka šalot

3 kaš. maslinovog ulja

4 kašike javorovog sirupa

5 kaš. balzamiko sirćeta

150 ml crvenog vina, suvo

400 ml soka od pečenja

6 stabljika timijana

1 kašika sredstva za vezivanje umaka, taman

So

Biber

Pribor

Kuhinjski konac

Rešetka

Univerzalni pleh

Priprema

Pomešati so, biber i ulje i time premazati srneći but. Eventualno vezati srneći but.

Gurnuti univerzalni pleh u rernu. Srneći but na rešetki staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Kipućom vodom preliti luk šalot, ostaviti 1 minut da odstoji, zatim odliti vodu. Luk šalot oljuštiti i prepoloviti, u zavisnosti od veličine.

U šerpi zagrejati maslinovo ulje i luk šalot dinstati oko 4 minuta dok ne bude staklast.

Luk šalot nakapati javorovim sirupom i blago karamelizovati.

Po isteku vremena pečenja izvaditi srneći but. U sok od pečenja dolijte vodu do 400 ml.

Sačuvati malo balzamiko sirćeta za do-terivanje ukusa. Luk šalot naliti balzamiko sirćetom, crvenim vinom i sokom od pečenja, dodati timijan i ostaviti na tihoj vatri da kuva oko 15 minuta dok luk ne omekša.

Izvaditi timijan i sos blago zgusnuti sredstvom za vezivanje umaka. Prema potrebi začiniti solju, biberom i preostalim balzamiko sirćetom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Srnetina | Srneći but | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 150 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Srneća leđa (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 91–124 minuta

Za 4porcije

Za srneća leđa

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

1,3 kg srneća leđa sa kosti, očišćena

Za sos

50 g suvih šljiva | sitno seckane

1 glavica crnog luka | sitno seckana

1 kaš. maslaca

200 ml vina porto

200 ml fonda od divljači

1 kašičica pekmeza od šljiva

100 g maslaca | ohlađen, na kockice

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Univerzalni pleh

Rešetka

Priprema

Izmešati ulje sa soli i biberom i time premazati srneća leđa.

Staviti univerzalni pleh i rešetku u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Staviti srneća leđa na rešetku i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Suve šljive i luk dinstati na maslacu na srednjoj temperaturi 2 minuta. Podliti vinom porto i fondom od divljači. U to dodati pekmez od šljiva i tečnost redukovati na jednu trećinu.

U umak postepeno umešati kockice maslaca dok se ne poveže. Po ukusu začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Ne kuvati više.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Sretina | Srneća plećka | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 84–100 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Meso

But divlje svinje (gurmansko pečenje)

Vreme pripreme: 155 minuta

Za 4porcije

Za but divlje svinje

2 kaš. ulja

1 kašič. soli

½ kašičice bibera

1 kg buta divlje svinje, bez kosti (ne deblje od 6 cm), očišćen

Za sos

25 g vrganja, sušeni

500 ml vode | kipuća

100 g pančete (potrbušina) | na režnjeve

2 čena belog luka | sitno seckana

100 g crnog luka | sitno iseckan

2 kaš. ulja

½ veze bosiljka (od 15 g) | samo listovi, na tračice

250 g maskarponea

So

Biber

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Kuhinjski papir

Priprema

Pomešati ulje sa soli i biberom, time premazati but divlje svinje i eventualno vezati.

Gurnuti univerzalni pleh u rernu. But divlje svinje na rešetki staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Vrganje preliteri kipućom vodom i ostaviti 10 minuta da omekšaju.

U međuvremenu ispeći pančetu na srednjoj vatri da bude hrskava.

Cediljku obložiti kuhinjskim papirom i kroz to procediti vrganje i sačuvati tečnost. Vrganje isprati, ocediti i sitno isekati.

Na ulju propržiti crni i beli luk na srednjoj temperaturi da bude staklast. Dodati vrganje i dinstati 1–2 minuta. Sipati 400 ml tečnosti od pečuraka i poklopljeno kuvati 5 minuta.

Listove bosiljka sa maskarponeom i pančetom dodati u sos, zagrejati i prema potrebi posoliti i pobiberiti.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Divlja svinja | But divlje svinje | Pečenje sa vlagom

Trajanje programa: 150 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Podešavanja vidi u tabeli za pečenje na kraju ovog kuvara.

Savet

Za ceđenje umesto kuhinjskog papira upotrebiti filter za kafu.

Filet lososa (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripreme: 45 minuta + 60 minuta za mariniranje
Za 4porcije

Za marinadu

2 stabljike limunove trave | samo beli
deo, sitno rendan
110 ml soja sosa
½ veze stabljike korijandera (od 70 g) |
sitno seckana
2 cm komada đumbira | fino rendan
1 čen belog luka | izgnječen

Za lepljivi soja sos

200 ml soja sosa
200 ml kecap manisa (slatki indonežan-
ski soja sos)
100 ml meda

Za lososa

4 fileta lososa (po 200 g)

Za garniranje

2 kašike soja sosa
4 mlada luka | sitno seckana
½ veza korijandera (od 70 g) | samo li-
stovi
2 čili paprike, crvena | sitno seckane
1 limeta | na osmine

Pribor

Papir za pečenje
Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Za marinadu dobro izmešati sve sastoj-
ke.

Lososa staviti u pravougaonu činiju,
prekriti marinadom i ostaviti da odstoji
60 minuta.

Za lepljivi soja sos sastojke staviti u šer-
pu i prokuvati na srednjoj vatri. Tempe-
raturu smanjiti na minimum i kuvati
25 minuta dok se tečnost ne redukuje
za jednu trećinu.

Perforiranu posudu za kuvanje obložiti
papirom za pečenje i na to staviti loso-
sa. Lososa nakapati 1 kašikom lepljivim
soja sosom.

Staviti u rernu i pokrenuti automatski
program ili peći prema manuelnim po-
dešavanjima.

Posle pečenja lososa nakapati lepljivim
soja sosom.

Garnirati mladim lukom, listovima kori-
jandera, čili paprikom i limetom i servi-
rati.

Podešavanje

Automatski program

Riba | Losos | File -pripr. na nižim tem-
per.

Trajanje programa: 20–25 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 50–75 °C

Vlažnost: 70%

Vreme kuvanja: 20–25 minuta

Nivo: 3

Riba

Losos u lisnatom testu

Vreme pripreme: 50 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

240 g spanaća, svež

375 g lisnatog testa

1 limun | samo narendana kora

100 g mladog sira

So

Biber

1 jaje, srednja veličina | umučeno

1 filet lososa, bez kože (od 800 g)

3 grančice mirođije | seckana

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Pleh za pečenje

Priprema

Blanširati spanać.

Spanać staviti na čistu krpu za sudove, istisnuti sok i sitno iseckati spanać.

Lisnato testo razviti u veliki kvadrat (duplo veći od fileta lososa) i iseći ga na dva pravougaonika.

U spanać dodati koru limuna, sir, so i biber i dobro izmešati.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1 manuelnih podešavanja.

Jedan pravougaonik lisnatog testa položiti na pleh za pečenje i premazati jajetom. Preko toga ravnomerno rasporediti smesu od spanaća, na to staviti filet lososa i posuti mirođijom. Još jednom pobiberiti.

Na lososa položiti drugi pravougaonik lisnatog testa, zatvoriti ivice i iseći po potrebi. Premazati jajetom i peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Riba | Losos | File lososa u lisnatom testu

Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200°C

Vlažnost: 20 %

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 2

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 200°C

Vlažnost: 75%

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 20 %

Vreme kuvanja: 10 minuta

Školjke u sosu

Vreme pripreme: 40 minuta

Za 4porcije

Za sos

2 glavice luka šalot | sitno iseckana
 3 čena belog luka | sitno seckana
 1 veći paradajz | isečenog na kockice
 125 ml belog vina
 350 ml pasiranog paradajza
 180 g bekon slanine | na režnjeve
 1 prstohvat šafrana
 1 par kapi tabaska
 1 limun | velika kriška
 3 stabljike peršuna
 6 grančice timijana

Za školjke

700 g očišćenih školjki
 So
 Zrna crnog bibera | sveže mleveni

Za garniranje

2 kašike peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje
 Kuhinjski konac

Priprema

Luk šalot, beli luk, paradajz, belo vino, pasirani paradajz, slaninu, šafran, tabasko i krišku limuna stavite u neperforiranu posudu za pečenje.

Pomešati peršun i timijan i dodati u sud i poklopiti posudu za kuvanje. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa školjke staviti u sos i otklopljeno dalje kuvati.

Manuelno:

prema koraku pripreme 2 školjke staviti u sos i otklopljeno dalje kuvati.

Izvaditi začinsko bilje, iscediti limun, začiniti jelo solju i biberom.

Servirati garnirano peršunom.

Podešavanje

Automatski program

Školjke | Školjke u sosu
 Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1
 Način rada: Priprema na pari
 Temperatura: 100 °C
 Vreme kuvanja: 25 minuta

Korak pripreme 2
 Način rada: Priprema na pari
 Temperatura: 100 °C
 Vreme kuvanja: 5 minuta

Zapečena & gratinirana jela

Gratinirana cikorija

Vreme pripreme: 85 minuta

Za 5 porcija

Za cikoriju

8 cikorija

50 g maslaca

5 kašičica šećera

So

Biber

8 listova šunke (debljine 3–4 mm), kuva-
na

Za umak od sira

30 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

750 ml mleka, 1,5% masnoće

250 g sira, rendanog

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

Muskatni oraščić

So

Biber

Malo soka od limuna

Pribor

Tepsija

Rešetka

Priprema

Ukloniti tvrdi, gorki deo cikorije i prema podešavanjima cikoriju kuvati na pari.

U tiganju rastopiti maslac. Propržiti cikoriju dok ne porumeni, potom smanjiti temperaturu i dinstati na manjoj temperaturi još 25 minuta. Začiniti šećerom, solju i biberom.

Cikoriju uvijati u po jedan listić šunke. Poređati jedan pored drugog u kalup za gratiniranje.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Za sos od sira rastopiti maslac u šerpi. Umešati brašno i blago propržiti. Dodati mleko, snažno mešajući, pa staviti da se kuva i umešati polovinu količine sira, žumance, muskatni oraščić, so, biber i sok od limuna.

Umak od sira preleti preko cikorije, posuti preostalom količinom sira i staviti da se peče dok ne porumeni.

Staviti gratin od cikorije u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne porumeni.

Kuvanje na pari

Načini rada: Priprema na pari

Temperatura: 100°C

Vreme kuvanja: 12 minuta

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Gratinirana cikorija

Trajanje programa: 12–26 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Temperatura: 190°C

Vlažnost: 90%

Pečenje 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 1

Vlažnost: 40%

Vreme kuvanja: 12–26 minuta

Nivo: 2

Gratinirani krompir

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4porcije

Za gratiniranje

1 kg krompira, polutvrd | na tanke kolutove

400 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

Za posipanje

50 g sira, rendanog

Za kalup

1 kaš. maslaca

Pribor

Tepsija, zapremine 3 l

Rešetka

Priprema

Podmazati tepsiju. Staviti kolutove krompira.

Pavlaku začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem i pomešati sa kolutovima krompira.

Posuti sirom.

Gratinirani krompir staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći da porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Gratinirani krompir

Trajanje programa: 50 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 175–180°C

Vreme kuvanja: 44–59 minuta

Nivo: 3

Savet

Za varijantu sa malo kalorija deo pavlake zameniti mlekom.

Zapečena & gratinirana jela

Sufle sa sirom i lukom vlašac

Vreme pripreme: 30 minuta

Za 6–8 porcija

Za kalup

1 kašičica maslaca

1 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

Za sufle

250 ml mleka, 3,5% masnoće

50 g maslaca

50 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g sira, rendanog

¼ kašičice muskatnog oraščića, mleven

2 kašike luka vlašca | seckan

So

Biber

5 jaja, srednje veličine

Pribor

1 kalup za sufle 20 cm ili

8 malih kalupa za sufle

Univerzalni pleh

Priprema

Kalup za sufle ili male činije za sufle podmazati maslacem i posuti pšeničnim brašnom.

U šerpi blago zagrejati mleko i tu rastopiti maslac. Mešajući dodati pšenično brašno i pustiti da prokuva.

Stalno mešajući dodati sir, muskatni oraščić i luk vlašac. Posoliti i pobiberiti, zatim ostaviti masu da se ohladi.

Staviti univerzalni pleh u rernu i pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema manuelnim podešavanjima.

Odvojiti žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Žumanca umešati u masu.

Belanca čvrsto umutiti u posebnoj posudi, zatim malo-pomalo ih dodati u masu za sufle.

Masu za sufle sipati u kalup za sufle ili rasporediti u male činije, na univerzalnom plehu staviti u rernu i peći prema automatskom programu ili manuelnim podešavanjima.

Servirati sufle odmah posle pečenja.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Sufle od sira i vlašca

Trajanje programa: 15 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 200 °C

Vlažnost: 60%

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 2

Gratinirani krompir sa sirom

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4porcije

Za gratiniranje

600 g krompira, brašnasti

75 g gaude, narendane

Za preliv

250 g pavlake

1 kašič. soli

Biber

Muskatni oraščić

Za posipanje

75 g gaude, narendane

Za kalup

1 čen belog luka

Pribor

Kalup za gratiniranje, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Tepsiju istrljati belim lukom.

Za preliv pomešati pavlaku, so, biber i muskatni oraščić.

Krompir oljuštiti i iseći na tanke kolutove debljine 3–4 mm. Krompir pomešati sa gaudom i prelivom i sipati u tepsiju.

Posuti gaudom.

Gratinirani krompir sa sirom na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Grati. krompir sa sirom

Trajanje programa: 39–46 minuta

Nivo: 2

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 170°C

Vlažnost: 95%

Vreme kuvanja: 38 minuta

Nivo: 3

Korak pripreme 2

Načini rada: Intenzivno pečenje

Stepen: 2

Vlažnost: 70%

Vreme kuvanja: 1–8 minuta

Zapečena & gratinirana jela

Lazanje

Vreme pripreme: 100 minuta

Za 4porcije

Za lazanje

8 listova za lazanje (bez prethodnog kuvanja)

Za sos od paradajza i mlevenog mesa

50 g slanine, prošarana mesom, dimljena | na sitne kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

375 g mlevenog mesa, pola junećeg, pola svinjskog

800 g paradajza iz konzerve, oljušten | usitnjen

30 g paradajz pirea

125 ml supe

1 kašičica timijana, svež | seckan

1 kašičica origana, svež | seckan

1 kašičica bosiljka, svež | seckan

So

Biber

Za sos od šampinjona

20 g maslaca

1 glavica crnog luka | seckan

100 g šampinjona, sveži | na listiće

2 kaš. pšeničnog brašna, tip 405

250 g pavlake

250 ml mleka, 3,5% masnoće

So

Biber

Muskatni oraščić

2 kašike peršuna, svež | seckan

Za posipanje

200 g gaude, narendane

Pribor

Tepsija, 32 cm x 22 cm

Rešetka

Priprema

Za sos od paradajza i mlevenog mesa zagrejati tiganj. Propržiti kockice slanine. Dodati mleveno meso i pržiti mešajući. Dodajte crni luk i dinstajte. Dodati komadiće paradajza, sok od paradajza, paradajz pire i supu. Začiniti začinskim biljem, solju i biberom. Kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri.

Za sos od šampinjona prodinstati crni luk na maslacu. Dodati šampinjone i kratko propržiti. Posuti brašnom i promešati. Uliti pavlaku i mleko. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Sos kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodati peršun.

Za lazanje u tepsiju redom stavljati:

- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- 4 kore za lazanje
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona
- 4 kore za lazanje
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona.

Posuti lazanje gaudom, staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne porumene.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Lazanje

Trajanje programa: 40 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 170–200 °C

Vlažnost: 95%

Vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 2

Zapečena & gratinirana jela

Zapečena testenina

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4porcije

Za testeninu

150 g testenine (pene),

Podatak sa pakovanja 11 minuta kuvanja

1½ l vode

3 kašič. soli

Za nabujak

2 glavice crnog luka | sitno seckan

1½ kašika maslaca

1 paprika | na kocke veličine 1 cm

2 g šargarepe, mala | na kolutove

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5% masnoće

1 jaje, srednja veličina

So

Biber

300 g mesnatog paradajza | na krupnije kocke

100 g šunke, kuvane | isečena na kockice

150 g ovčijeg sira sa začinskim biljem | isečen na kocke

Za posipanje

100 g gaude, narendane

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Folija, otporna na paru

Tepsija, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprema

Testeninu kuvati 5 minuta u posoljenoj vodi.

Seckani crni luk staviti zajedno sa maslacem, paprikom i šargarepom u neperforiranu posudu za kuvanje, ubaciti u rernu i poklopljeno dinstati prema podešavanjima.

Crème fraîche umutiti sa mlekom i jajem i dodati u povrće. Izdašno posoliti i pobiberiti.

U tepsiju staviti testeninu, paradajz, šunku i ovčiji sir. U to umešati sos od povrća.

Nabujak od testenina posuti gauda sirom.

Nabujak sa sirom na rešetki staviti u rernu i peći prema programu ili manuelnim podešavanjima dok ne porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Zapečena testenina

Trajanje programa: 40 minuta

Podešavanje

Dinstanje luka

Specijalni dodatak | Dinstanje crnog luka

Trajanje programa: 4 minuta

Manuelno

Pečenje testa

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 150–180 °C

Vlažnost: 95%

Vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 2

Nabujak od testenine i šunke

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4porcije

Za nabujak

250 g testenine (npr. spirale ili pužići)

So

200 g barene šunke | sitno seckana

80 g maslaca

3 jaja, srednje veličine | odvojiti belanca i žumanca

2 jaja, srednje veličine

So

250 ml kisele pavlake

150 ml pavlake

Sveže mleveni biber

Muskatni oraščić

Za pekač

1 kaš. maslaca

Za posipanje

Prezle

Parmezan, rendan

Maslac

Pribor

Pekač

Rešetka

Priprema

Testeninu skuvati al dente u slanoj vodi na zoni za kuvanje.

U činiji penasto umutiti maslac sa žumancetom, celim jajima i prstohvatom soli. Umešati kuvanu šunku.

Umutiti čvrst sneg od belanaca sa prstohvatom soli i zajedno sa kiselom pavlakom, šlagom i testeninom pažljivo umešati u smesu od maslaca i jaja.

Sve pomešati i začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Pekač dobro podmazati maslacem i u njega sipati smesu.

Posuti prezlama i parmezanom, rasporediti listiće maslaca po nabujku.

Pekač na rešetki staviti u rernu.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinir. jela | Zapeče. pasta sa šunkom

Trajanje programa: 35 minuta

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Korak pripreme 1

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 170 °C

Vlažnost: 70%

Vreme kuvanja: 25 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Roštilj

Stepen: 3

Vlažnost: 30%

Vreme kuvanja: 10 minuta

Prilozi & povrće

Kriške krompira

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 4porcije

Sastojci

1 kg krompira, tvrd | dužinski na tanje kriške

1½ kašičica soli

½ kašičice bibera

1 kašičica mlevene paprike, ljuta

1 kašičica šećera

8 kaš. maslinovog ulja

6 kašika susama

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Začine i šećer umutiti sa maslinovim uljem i susamom, u tome uvaljati kriške krompira. Sve rasporediti na univerzalnom plehu staviti u rernu.

Pokrenuti automatski program ili peći prema manuelnim podešavanjima dok ne bude zlatnožut.

Podešavanje

Automatski program

Povrće | Krompir | Pečeni krompir

Trajanje programa: 45 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 180–210 °C

Vlažnost: 0 %

Vreme kuvanja: 45 minuta

Nivo: 3

Pečene knedle sa sirom

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 4porcije

Sastojci

500 ml mleka, 3,5% masnoće
150 g crna luka | sitno seckan
20 g maslaca
500 g kockica zemički
2 krompira | kuvan
250 g sira (pincgauer ili apenceler) | na kockice
4 jaja, srednje veličine
½ veze peršuna, (od 30 g) | sitno seckan
So
Biber
Muskatni oraščić
2 kašike masla

Pribor

Pekač Gourmet

Priprema

Na zoni za kuvanje zagrejati mleko. Crni luk propržiti na maslacu. U veliku činiju sipati kockice zemički, preliti mlekom i ostaviti da se natope.

Narendati krompir.

Pošto se masa od kockica zemički prohladila u nju dodati kockice sira, crni luk, jaja, peršun i krompir i sve dobro promešati.

Vlažnim rukama oblikovati kugle od po 100 g i spljoštiti ih.

Pekač Gourmet staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

U pekač Gourmet staviti maslo i peći prema programu ili koraku pripreme 2 manuelnih podešavanja.

Čim se maslo ugrejalo, u pekač Gourmet staviti knedle i pržiti prema programu ili koraku pripreme 3 manuelnih podešavanja.

Okrenuti knedle sa sirom i prema koraku pripreme 4 peći do kraja.

Podešavanje

Automatski program

Testenina | Pečene knedle od sira

Trajanje programa: 29 minuta

Nivo: 2

Manuelno

Podesiti putem Vlastiti programi:

Prethodno zagrevanje 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 210 °C

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 7 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Kombi + Gor./donj.zag.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 100 %

Vreme kuvanja: 7 minuta

Prilozi & povrće

Rižoto od bundeve

Vreme pripreme: 30 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

300 g pirinča za rižoto

60 g maslaca

2 čena belog luka | sitno seckana

1 manja glavica crnog luka | sitno seckana

70 ml belog vina

625 ml pileće supe

500 g očišćenje bundeve | na kockice veličine 1 cm

85 g parmske šunke (pršute) | sitno seckana

1 limun | samo kora

20 g svežeg origana | sitno seckano

75 g listova svežeg spanaća

50 g rendanog parmezana

70 g maskarponea

So

Biber

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U neperforiranu posudu za kuvanje staviti pirinač za rižoto, maslac, beli luk, belo vino, pileću supu, bundevu, pršut i koru limuna. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

U rižoto umešati spanać, parmezan i maskarpone.

Automatski program:

Dokuvati u skladu sa automatskim programom.

Manuelno:

Dokuvati prema koraku pripreme 2.

Pre serviranja začinite jelo po ukusu soli i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Pirinač | Pirinač okruglog zrna | Rižoto sa bundevom

Trajanje programa: 20 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100°C

Vreme kuvanja: 19 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100°C

Vreme kuvanja: 1 minuta

Gulaš čorba

Vreme pripreme: 125 minuta

Za 4porcije

Sastojci

250 g čvrstog krompira
25 g masla
200 g crnog luka | sitno iseckan
250 g junećeg mesa (plećka) | na kocke
veličine 1–1½ cm
20 g pšeničnog brašna, tip 405
20 g paradajz pirea
So
Biber
20 g slatke mlevene paprike
3 čena belog luka | iseckana
1 kašika suvog majorana
1 vrh noža mlevenog kima
1 kašika sirćeta
1 l fonda od povrća

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Oljuštiti krompir, iseći na kocke veličine oko 1 x 1 cm i staviti u činiju sa hladnom vodom kako ne bi odmah potamneli.

U tiganju zagrejati maslo i u tome polako propržiti crni luk dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Luk staviti u neperforiranu posudu, dodati juneće meso, pšenično brašno, paradajz pirea, kao i sve začine i sirće.

Naliti fondom od povrća, dobro promešati i pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati krompir i dalje kuvati.

Manuelno:

Dodati krompir prema koraku pripreme 2 i kuvati do kraja.

Posoliti po ukusu.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Gulaš čorba

Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 60 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 45 minuta

Supe & variva

Supa od bundeve na australijski način

Vreme pripremanja:

35 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 kg mesa bundeve | na kockice

400 g slatkog krompira | na kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

250 ml pileće supe

So

Biber

Za garniranje

250 g čorizo kobasice | sitno seckana

250 ml kisele pavlake

10 g lista korijandera | seckan

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Meso bundeve, slatki krompir i luk staviti u perforiranu posudu i kuvati.

Propržiti čorizo kobasicu.

Napraviti pire od povrća, dodati pileću supu i oko 250 ml sakupljene tečnosti, promešati i začiniti po ukusu solju i biberom.

Supu naliti u prethodno zagrejanu činiju. Garnirati kiselom pavlakom, čorizo kobasicom i listom korijandera.

Podešavanje

Automatski program

Supa i variva | Supa od bundeve

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme pečenja: 25 minuta

Duveč

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 4porcije

Sastojci

250 g crnog luka | sitno iseckan
2 kašike masla
2 kašike mlevene paprike
1 kaš. paradajz pirea
250 g junećeg mesa (plečka) | na kocke
veliĉine 1 cm
250 g pasiranog paradajza
1 kašika sirćeta od belog vina
1 ĉen belog luka | sitno iseckan
1 kašičica majorana
Kim
So
Biber
½ crvene paprike (od 175 g), | sitno
seckana
½ žute paprike (od 175 g), | sitno sec-
kana
250 g pirinĉa dugog zrna
500 ml supe od povrća

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U tiganju sa maslacem propržiti crni luk.

U luk umešati mlevenu papriku i para-
dajz pire.

Juneće meso staviti u neperforiranu po-
sudu. Dodati crni luk, propasiran para-
dajz, sirće od belog vina, beli luk i zaĉi-
ne. Pokrenuti automatski program ili ku-
vati uz manuelna podešavanja prema
koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati pirinaĉ
dugog zrna i naliti supu od povrća i ku-
vati do kraja.

Manuelno:

Dodati pirinaĉ dugog zrna i naliti supu
od povrća i i kuvati do kraja prema ko-
raku pripreme 2.

Podešavanje

Automatski program

Supe i variva | Pirinaĉ sa mesom

Trajanje programa: 70 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Naĉin rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 45 minuta

Korak pripreme 2

Naĉin rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Desert

Božićni puding

Vreme pripreme: 380 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4porcije

Za božićni puding

170 g pšeničnog brašna, tip 405

¾ kašičice cimeta

¾ kašičice mešavine začina (mixed spices)

115 g prezli

115 g masla

115 g smeđeg šećera

30 g badema, celi

115 g suvog grožđa

115 g tamnog suvog grožđa

115 g svetlog suvog grožđa

55 g kandiranih trešanja

55 g kandiranog voća

1 manja jabuka | rendana

1 netretirani limun | samo kora

1 netretirana pomorandža | samo kora

½ pomorandže | samo sok

2 kašike vinjaka

2 jaja, srednje veličine

1 kašika tečnog ječmenog slada

75 ml tamnog piva, npr. Guinness

Za keramičku činiju

1 kaš. maslaca

Pribor

Keramička činija, zapremina 1,2 litra

Papir za pečenje

Aluminijumska folija

Rešetka

Priprema

U veliku činiju prosejati pšenično brašno i začine. Dodati prezle, maslo, šećer, badem, voće, narendanu koru citrusa i sok od pomorandže. U sredini činije napraviti udubljenje i tu sipati vinjak, umućena jaja i ječmeni slad. Postepeno dodavati tamno pivo i mešati dok se ne dobije žitko testo. Činiju pokriti i ostaviti testo da miruje preko noći.

Podmazati keramičku činiju, u nju staviti testo i pritisnuti ga. Činiju prekriti papirom za pečenje i aluminijumskom folijom, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći u skladu sa podešavanjem.

Činiju prekriti novim papirom za pečenje i novom aluminijumskom folijom i ostaviti na hladno, tamno i suvo mesto do konzumiranja.

Pre serviranja podrežati.

Podešavanje

Automatski program

Varijanta pečenja:

Desert | Christmas Pudding | Priprema

Trajanje programa: 360 minuta

ili varijanta zagrevanja:

Desert | Christmas Pudding | Podgreva-
nje

Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Varijanta pečenja

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 360 minuta

Varijanta zagrevanja

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 105 minuta

Savet

U Velikoj Britaniji božićni puding (Christmas Pudding) se tradicionalno jede za Božić i pravi se već 6–12 meseci ranije i ponekad natopi vinjakom.

Desert

Kidane palačinke

Vreme pripreme: 40 minuta

Za 4porcije

Za kidane palačinke

9 jaja, srednje veličine

3 kaš. šećera

350 ml mleka, 3,5% masnoće

190 g pšeničnog brašna, tip 405

1 limun, netretiran | samo narendana kora

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

3 kašike suvog grožđa, potopljeno u rum

3 kaš. maslaca

Za posipanje

5 kaš. šećera u prahu

1 prstohvat cimeta, mleven

Pribor

Pekač Gourmet

Priprema

Odvojiti belanca a žumanca sačuvati za kasnije. Čvrsto umutiti belanca sa šećerom.

Od mleka, pšeničnog brašna, žumanaca, kore limuna, vanilin šećera i soli umutiti glatko testo.

U testo umešati sneg od belanaca i suvo grožđe.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati prema manuelnim podešavanjima.

Na zoni za kuvanje zagrejati pekač Gourmet, u njemu rastopiti maslac. Sipati testo i staviti pekač Gourmet u renu.

Peći prema programu ili manuelnim podešavanjima.

Kidane palačinke ostaviti kratko da odmore.

Za serviranje podeliti kidane palačinke i posuti šećerom u prahu i cimetom.

Podešavanje

Automatski program

Desert | „Kajzeršmarn“

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Načini rada: Kombi + Vrući vazd. pl.

Temperatura: 210 °C

Vlažnost: 70%

Prethodno zagrevanje: Uključeno

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 2

Karamel krem

Vreme pripreme: 25 minuta

Za 8 porcija po 100 ml ili 6 porcija po 150 ml

Za karamel

100 g šećera

50 ml vode

Za krem od vanile

500 ml mleka, 3,5% masnoće

1 šipka vanile | uzduž isečena

4 jaja, srednje veličine

Za garniranje

200 ml pavlake | umućena

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Rešetka

Priprema

U tiganju karamelizovati šećer i vodu, tečni karamel rasporediti na porcelanske kalupe.

Automatski program:

Prema protoku programa u neperforiranu posudu za kuvanje staviti mleko i šipku vanile i zagrejati.

Manuelno:

Mleko i šipku vanile staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i zagrejati prema koraku pripreme 1.

Nakon kuvanja izvaditi štapić vanile.

Penasto umutiti jaja sa šećerom, postepeno umešati vrelo mleko sa vanilom. Rasporediti na porcelanske kalupe.

Staviti na rešetku i gurnuti u rernu i dalje kuvati u skladu sa automatskim programom ili prema koraku pripreme 2 i 3 manuelnog podešavanja.

Karamel krem staviti dva do tri sata u frižider da se ohladi.

Za serviranje izručiti na tanjir i po želji ukasiti šlagom.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Karamel krem

Trajanje programa: Za 8 porcija po 100 ml: 17 minuta

Trajanje programa: Za 6 porcija po 150 ml: 18 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 85 °C

Vreme kuvanja: Za 8 porcelanskih kalupa po 100 ml: 9 minuta ili 6 porcelanskih kalupa po 150 ml: 12 minuta

Korak pripreme 3

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 40 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Desert

Kolač od urmi sa karamel sosom

Vreme pripreme: 60–100 minuta, zavisno od kalupa
Za 12 porcija (posuda za kuvanje ili modle za mafine)

Za testo

275 g suvih urmi bez koštica | sitno seckane
1 kašičica sode bikarbone
250 ml vode | kipuća
25 g maslaca
160 g smeđeg šećera
2 jaja, srednje veličine
½ kašičice esencije vanile
3 g praška za pecivo
195 g pšeničnog brašna, tip 405

Za karamel sos

225 g smeđeg šećera
250 g pavlake
40 g maslaca

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje (kao veliki kalup)
Papir za pečenje
ili 12 modli za mafine, Ø 5 cm
Rešetka

Priprema

Urme sa sodom bikarbonom staviti u činiju i preliti kipućom vodom. Ostaviti ih sa strane da se ohlade.

U velikoj činiji penasto umutiti maslac i šećer, umešati jedno po jedno jaje i esenciju vanile. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, urme i tečnost.

Neperforiranu posudu za pečenje obložiti papirom za pečenje ili pripremiti 12 modli za mafine i u njih sipati testo. Pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Za karamel sos, mešajući zagrejati sastojke u šerpi na srednjoj temperaturi. Kuvati 3 minuta dok se ne stvori žitka masa.

Još topli kolač od urmi servirati sa karamel sosom.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Desert sa karam.i urma. |
Jedan veliki/Više malih
Trajanje programa:
Za veliki kalup (neperforirana posuda za kuvanje): 70 minuta
Za modle za mafine: 30 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja:
Za veliki kalup (neperforirana posuda za kuvanje): 70 minuta
Za modle za mafine: 30 minuta

Kuvane kruške

Vreme pripreme: 35–85 minuta

Za 12 porcija

Za sok

2 štapića cimeta

3 karanfilića

½ limuna | samo kora

1 lovorov list

400 ml crvenog vina

300 ml vode

400 ml soka od ribizle

100 g šećera

Za kuvane kruške

1 kg krušaka

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Za sok u šerpu staviti sastojke i prokuvati.

Oljuštiti kruške, pri tom ostaviti peteljke. Kruške mogu da se kuvaju cele, u poltkama ili četvrtkama.

Kruške staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, naliti tečnošću tako da kruške budu potpuno prekrivene. Kruške staviti u rernu i pokrenuti automatski program ili kuvati prema manuelnim podešavanjima.

Automatski program:

Prema veličini i obliku sečenja odabrati program.

Manuelno:

Prema veličini i obliku sečenja odabrati vreme kuvanja.

Kruške staviti u rernu i kuvati.

Podešavanje

Automatski program

Voće | Kuvane kruške | Male/Srednje/Veliko

Trajanje programa: 21–75 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Cele kruške: 50 minuta (Male), 70 minuta (Srednje), 75 minuta (Veliko)

Polutke: 35 minuta

Četvrtke: 27 minuta

Savet

Za optimalan rezultat kruške ostaviti preko noći u soku u frižideru.

Desert

Kolač sa limetom i sirom

Vreme pripremanja:

75 minuta + 120 minuta za hlađenje

Za 12 komada (kalup za kopčom) ili 6 porcija (kalupi za sufle)

Sastojci

200 g keksa, integralni

100 g maslaca | tečan

750 g mladog sira

225 g šećera

4 jaja, srednja veličina

4 limete | sok i narenda kora

Za garniranje

1 mango | oljušten, kolutovi

3 marakuje | samo meso

Pribor

Štapni mikser

Papir za pečenje

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

ili 6 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Štapnim mikserom usitniti keks, dodati maslac i dobro izmešati. Rasporediti u kalup sa kopčom prekriven papirom za pečenje ili u male kalupe za sufle, pritisnuti i ostaviti da se hladi.

Pomešati mladi sir, šećer, jaja, koru i sok od limete pa rasporediti masu preko keksa.

Kalup sa kopčom ili kalupe za sufle pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Otkriti i ostaviti da se hladi oko 2 sata.

Pre serviranja ukrasiti kolutovima mangga i marakuje.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Kolač od sira sa limetom |

Jedan veliki / Više malih

Trajanje programa:

Za kalup sa kopčom: 60 minuta

Za kalupe za sufle: 20 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme pečenja:

Za kalup sa kopčom: 60 minuta

Za kalupe za sufle: 20 minuta

Knedle sa švapskim sirom

Vreme pripreme: 50 minuta + 60 minuta za hlađenje

Za 10 porcija

Za knedle sa švapskim sirom

200 g maslaca
1 kaš. šećera u prahu
1 kašike ruma
1 kašičica kore od limuna, narendana
750 g posnog mladog sira
2 jaja, srednje veličine
180 g prezli
1 prstohvat soli

Za prezle

150 g maslaca
250 g prezli

Za kalup

1 kaš. maslaca

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

U činiji penasto umutiti maslac sa prah šećerom, rumom i korom limuna.

Dodati švapski sir, jaja, prezle i so i dobro umutiti.

Masu ostaviti najmanje 1 sat na hladno mesto.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Od mase sa sirom oblikovati 20 knedli. Perforiranu posudu podmazati i staviti knedle sa švapskim sirom i kuvati.

Za prezle u tiganju zagrejati maslac i dodati prezle. Stalno mešajući propržiti prezle dok ne porumene.

Prilikom serviranja knedle posuti prezlama.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Knedle sa švapsk. sirom

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Desert

Puding preliven sirupom (Treacle Sponge Pudding)

Vreme pripreme: 70–120 minuta, zavisno od kalupa
Za 6 porcija (činija ili kalupi)

Za kalup

1 kaš. maslaca

Za puding

3 kašike svetlog šećernog sirupa

125 g pšeničnog brašna, tip 405

5 g praška za pecivo

125 g maslaca | mek

3 jaja, srednje veličine

125 g šećera

1 kašika sirupa od šećerne repe

3 kašike svetlog šećernog sirupa

Pribor

1 velika keramička činija (1 litar)

6 malih kalupa po 150 ml

Papir za pečenje

Aluminijumska folija

Kuhinjski konac

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Podmazati keramičku činiju ili kalupe.

Dodati šećerni sirup.

U veću činiju prosejati pšenično brašno i prašak za pecivo, dodati maslac, jaja, šećeri sirup od šećerne repe, mešati 2 minuta i napraviti glatko testo i sipati u keramičku činiju ili u male kalupe. Poravnati površinu donjom stranom kašike.

Iz papira za pečenje iseći krug, odn. više krugova većih od gornje ivice keramičke činije ili malih kalupa. Krug/krugove presaviti dvaput po sredini i položiti na keramičku činiju/kalupe. Pokriti

aluminijumskom folijom, strane preklopiti nadole i vezati kuhinjskim koncem oko stranice činije.

Keramičku činiju/kalupe staviti u neperforiranu posudu i kuvati.

Nožem odvojiti pudinge od ivice, prevrnuti na prethodno zagrejan tanjir i preliteri sirupom od šećera.

Odmah poslužiti.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Treacle Spon. Pudding |

Jedan veliki/Više malih

Trajanje programa:

Za keramičku činiju: 90 minuta

Za male kalupe: 40 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Za keramičku činiju: 90 minuta

Za male kalupe: 40 minuta

Pečenje testa u Miele kombinovanoj rerni na paru

O skraćenicama u tabelama: PZ: prethodno zagrevanje (u prvom koraku zagrejati rernu sa posudom **bez** namirnica); R: rešetka; U: univerzalni pleh; R+U: univerzalni pleh sa rešetkom na njemu

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Nivo
Nabujak						
Zapečena testenina	1	Kombi + Gor./donj.zag.	150–180	95	40	R: 2
Lazanje	1	Kombi + Gor./donj.zag.	170–200	95	40	R: 2
Biskvitno testo						
Kora	PZ 1	Gornje i donje zagrevanje	140–160	–	–	R: 3
	2	Gornje i donje zagrevanje	140–160		40	
Kora u plehu	PZ 1	Gornje i donje zagrevanje	160	–	–	U: 3
	2	Gornje i donje zagrevanje	160		16	
Kuvano testo						
Princes krofne	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	185		35–50	U: 3
Hlebno testo						
Tart	PZ 1	Vrući vazduh plus	200	–	–	U: 1
	2	Intenzivno pečenje	200	–	17–20	
Povrće & nabujak						
Gratinirani krompir sa sirom	1	Kombi + Gor./donj.zag.	170	95	38	R: 3
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 2	70	1–8	
Kriške krompira	1	Kombi + Gor./donj.zag.	180–210		45	U: 3
Nabujak sa komoračem i šargarepom	1	Priprema na pari perforirana posuda za kuvanje	100		15–18	3
	2	Veliki roštilj neperforirana posuda za kuvanje	Stepen 3	–	10	

Pečenje testa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Nivo
Kiselostesto						
Bageti	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	40	100	8	U: 1
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	50	100	4	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	6	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	180–210		30	
Slatke zemičke	1	Kombi + Gor./donj.zag.	40	100	8	U: 3
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	50	100	2	
	3	Kombi + Gor./donj.zag.	140	50	10	
	4	Kombi + Gor./donj.zag.	145–185		13	
Kolač sa maslacem	1	Kombi + Gor./donj.zag.	160	90	15	U: 2
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	120–165		10	
Kroasani	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	90	100	2	U: 3
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	160	90	10	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	160–170		30	
Hleb od spelte	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	40	100	8	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	50	100	4	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	6	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	170–200		40	
Lepinja	1	Kombi + Gor./donj.zag.	40	100	10	U: 3
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	50	100	2	
	3	Kombi + Gor./donj.zag.	210		6	
	4	Kombi + Gor./donj.zag.	155–190		25	
Pletenica	1	Kombi + Gor./donj.zag.	40	100	8	U: 3
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	50	100	2	
	3	Kombi + Gor./donj.zag.	200	27	15	
	4	Kombi + Gor./donj.zag.	140–170		20	
Zemičke sa više vrsta žitarica	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	20	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	50	5	
	3	Kolači-specijal	225	–	5	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	200–225		12	

Pečenje testa u Miele kombinovanoj rearni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Nivo
Buhtle sa nugatom	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	100	100	10	R: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	165		35–40	
Hleb sa orašastim plodovima	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	15	R: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	50	10	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	150		100	
Pica, okrugli kalup	1	Intenzivno pečenje	175–220	–	25	R: 1
Pica, univerzalni pleh	1	Intenzivno pečenje	175–220	–	30	U: 1
Hleb sa semenkama	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	15	R: 3
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	10	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	170–180		45	
Božićni kolač (štolen)	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	80	20	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	130–160		45	
Kolač posut mrvicama sa voćem	1	Kombi + Gor./donj.zag.	145–165	30	45	U: 3
Beli hleb	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	40	100	8	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	50	100	4	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	6	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	170–210		30	
Beli hleb, duguljasti kalup	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	40	100	8	R: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	50	100	4	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	6	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	170–225		30	
Zemičke od pšeničnog brašna	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	20	U: 3
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	50	5	
	3	Kolači-specijal	225	–	5	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	180–220		12	
Pšenični mešani hleb, tamni	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	30	R: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	6	
	3	Kolači-specijal	210	–	5	
	4	Kombi + Vrući vazd. pl.	195–205		35	

Pečenje testa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Nivo
Prhko testo						
Lenja pita od jabuka	1	Kombi + Gor./donj.zag.	100	100	2	R: 2
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	160		70–90	
Sitni kolači	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	160	60	10	U: 3
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	160		10–18	
Pecivo sa sirom	1	Vrući vazduh plus	185	–	18–23	U: 3
Kolač sa višnjama i mladim sirom	1	Intenzivno pečenje	170–190	–	45	U: 2
Torta od lososa	1	Intenzivno pečenje	185–210	–	50	R: 1
Kiš loren	1	Intenzivno pečenje	190–220	–	35	R: 1
Kiš sa dimljenim lososom	1	Intenzivno pečenje	200	–	30–35	R: 2
Suvi keks	PZ 1	Kolači-specijal	135–155	–	–	U: 3
	2	Kolači-specijal	135–155		29	
Kiflice sa vanilom	PZ 1	Gornje i donje zagrevanje	170	–	–	U: 3
	2	Gornje i donje zagrevanje	170		12–17	

Pečenje testa u Miele kombinovanoj rearni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Nivo
Testo od sira i ulja						
Slatke zemičke	1	Kombi + Gor./donj.zag.	50	100	5	U: 2
	2	Kombi + Gor./donj.zag.	165	50	5	
	3	Kombi + Gor./donj.zag.	165		16–26	
Pica, okrugli kalup	PZ 1	Intenzivno pečenje	165–195	–	–	R: 2
	2	Intenzivno pečenje	165–195		20	
Pica, univerzalni pleh	PZ 1	Intenzivno pečenje	165–195	–	–	U: 3
	2	Intenzivno pečenje	165–195		25	
Mešano testo						
Kolač sa jabukama, fini	1	Vrući vazduh plus	150–170	–	50	R: 2
Mafini sa borovnicama	1	Kolači-specijal	140–180	–	32	R: 2
Mramorni kolač	1	Kolači-specijal	145–180	–	55	R: 2
Suvi kolač	1	Kolači-specijal	170	–	60	R: 1
Mafini sa orasima	1	Kolači-specijal	140–180	–	32	R: 2
Kiselostesto						
Ražene veknice	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	30	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	155	90	10	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	190–210		25	
Raženi mešani hleb	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	100	20	R: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	210	50	5	
	3	Kombi + Vrući vazd. pl.	190–210		50	
Testo za štrudlu						
Štrudla sa jabukama	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	30	90	7	U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	190		37–63	

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Unesite pojedinačne korake putem funkcije „Vlastiti programi“. Podešavanja navedena u tabeli smatrajte orijentacionim vrednostima. Isprobajte koja podešavanja odgovaraju Vašem ukusu. Meso možete prethodno da marinirate. Uz ovo imajte na umu da marinirano meso jače porumeni. Zavisno od komada mesa (izuzev cele živine) dobijate sok od pečenja, kojeg možete da razblažite vodom ili supom i da od njega ukuvate sos na zoni za kuvanje. Ako je navedena unutrašnja temperatura mesa, koristite priloženi termometar za namirnice (zavisno od uređaja) ili se pridržavajte navedenog vremena. Ukoliko je uz korak pripreme navedena temperatura od 30 °C, to znači da se radi o koraku hlađenja.

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Pre prvog korišćenja obratite pažnju na napomene u uputstvu za upotrebu. O skraćenicama u tabelama: PZ: prethodno zagrevanje (u prvom koraku zagreјati rernu sa posudom **bez** namirnica); R: rešetka; U: univerzalni pleh; R+U: univerzalni pleh sa rešetkom na njemu

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Riba							
Losos-pastrmka u slanom testu	1	Gornje i donje zagrevanje	190	–	25–35	–	U: 2
Skuša grilovana u dinstanom paradajzu/paprici	1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		20–25	–	U: 3
Punjena škarpina	1	Kombi + Gor./donj.zag.	180	50	35	–	U: 2
Brancin punjeni	1	Kombi + Gor./donj.zag.	180	50	20–30	–	U: 2
Živina							
Patka do 2 kg, sa nadevom	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	170	40	30–60		
	3	Roštilj sa kruž. vazduha	190	–	15		
Patka do 2 kg, bez nadeva	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	170	40	30–60		
	3	Roštilj sa kruž. vazduha	190	–	15		
Guska, 4,5 kg	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	190	40	30	–	R+U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	100	80	120–210		
	3	Roštilj sa kruž. vazduha	190	–	23		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Pile, celo	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	55	30–50		
	3	Veliki roštilj	Stepen 3	-	15		
Pileći bataci	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	55	15		
	3	Veliki roštilj	Stepen 3	-	12		
Ćurka, cela (punjena)	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	190	40	20	-	R+U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	70	95–120		
	3	Roštilj sa kruž. vazduha	190	-	10		
Ćureća prsa	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	170	65	85	-	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	-	2		
Ćureći batak	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	150	55	60		
	3	Roštilj sa kruž. vazduha	200	-	20		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Nojevo meso (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	8		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		15		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	157		
srednje pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	13		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		15		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	80	66	157		
dobro pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	13		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	57	142		
Teletina							
File/leđa (pečenje)							
slabo pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	175	–	oko 30	45	R: 3 U: 2
srednje pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	165		oko 45	55	
dobro pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	160		oko 60	75	

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
File/leđa (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		8		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	60		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	60	49	30		
srednje pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	70	51	60		
dobro pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	90	68	50		
	6	Roštilj sa kruž. vazduha	200	-	5		
Kolenica	1	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	84	110	-	R+U: 2
	2	Roštilj sa kruž. vazduha	190	-	17		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Dinstano pečenje	1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		20	-	U: 3
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	84	70		
Jagnjetina							
But (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	80	53	150		
dobro pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	95	66	190		
Leđa (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	-	6		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	70	46	105		
dobro pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	-	6		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	95	61	105		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rečni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Govedina							
File (pečenje)							
slabo pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	175	-	oko 35	45	R: 3 U: 2
srednje pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	170		oko 55	55	
dobro pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	165		oko 75	90	
File (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	60		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	60	49	30		
srednje pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	70	51	60		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
dobro pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	90	60	105		
	6	Roštilj sa kruž. vazduha	200	-	8		
Rozbif (pečenje)							
slabo pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	190	-	oko 45	45	R: 3 U: 2
srednje pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	170		oko 60	55	
dobro pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	165		oko 90	75	
Rozbif (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	60		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	60	49	30		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
srednje pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	70	51	60		
dobro pečeno	PZ 1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 3		10		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100		20		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	65	49	60		
	5	Kombi + Gor./dobj.zag.	90	60	105		
	6	Roštilj sa kruž. vazduha	200	-	8		
Rolada	1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		15	-	U: 3
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	84	90		
Dinstano pečenje	1	Kombi + Roštilj	Stepen 3		20	-	U: 3
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	84	205		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
Svinjetina							
File (pečenje)							
slabo pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	225	–	oko 25	60	R: 3 U: 2
slabo pečeno/dobro pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	220	–	oko 30	65	
dobro pečeno	1	Roštilj sa kruž. vazduha	200	–	oko 35	75	
Dimljena svinjetina (pečenje)	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	200		30	–	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Vrući vazd. pl.	130	100	oko 20–25	63	
Pečenje sa kožicom	1	Kombi + Vrući vazd. pl.	160	80	120	–	R: 2 U: 1
	2	Kombi + Roštilj	Stepen 2	20	8		
Pečena šunka	1	Roštilj sa kruž. vazduha	180	–	30	–	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	120	60	30	–	
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	80	oko 60	85	
Divljač							
Jelenski but (gurmansko pečenje)	1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	57	160		
Jelenska leđa (gurmansko pečenje)							

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
slabo pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	7		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	75	52	40		
dobro pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	13		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		30		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	95	60	70		
Zec	1	Kombi + Roštilj	Stepen 3	–	20	–	U: 3
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	84	70		
Srneći but (gurmansko pečenje)	1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	57	130		
Srneća leđa (gurmansko pečenje)							
slabo pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	4		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		15		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	75	47	55		

Pečenje mesa u Miele kombinovanoj rerni na paru

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura u °C	Vlažnost u %	Vreme u minutima	Unutrašnja temperatura u °C	Nivo
dobro pečeno	PZ 1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Veliki roštilj	Stepen 3	–	4		
	3	Kombi + Gor./dobj.zag.	30		15		
	4	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	47	85		
But divlje svinje (gurmansko pečenje)	1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombi + Gor./dobj.zag.	100	57	130		
Ostalo							
Ćufte sa paprikom i kremom od avokada	1	Veliki roštilj	Stepen 3	–	20	–	R: 4 U: 2

MIELE d.o.o.
Bulevar Zorana Đinđića 64A
11070 Novi Beograd
Telefon: +381 11 6556 086
Telefax: +381 11 6556 085

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

Nemačka
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

