

Miele

Cepšana, Cepešu
cepšana, Cepšana
ar mitrināšanu

Pavārgrāmata



Cienījamie
gardēži!

Kad sanākam kopā ieturēt maltīti, raisās interesantas sarunas un rodas skaisti brīži. Kopīga maltītes baudīšana satuvina – it īpaši tad, ja tā ir pilnībā izdevusies. Kā ikdienā, tā arī atzīmējot īpašus notikumus.

Jūsu jaunā cepeškrāsns sniedz tieši šādu iespēju: kā patiesi daudzpusīgs talants varat tajā ātri un veselīgi pagatavot ne tikai ierastās maltītes, bet arī īstus kulināros šedevrus.

Ar šo grāmatu vēlamies sniegt jums vērtīgu palīdzību šajā darbā. “Miele” eksperimentālajā virtuvē ik dienas satiekas zināšanas un ziņkāre, rutīna un neparedzamais – tādējādi esam spējuši izstrādāt ne tikai noderīgus padomus, bet arī garantēti veiksmīgas receptes. Vairāk recepšu, iedvesmas un interesantas tēmas ir pieejamas arī mūsu “Miele@mobile” programmā.

Vai jums ir jautājumi vai vēlmes? Mēs ar prieku dalīsimies pieredzē. Mūsu kontaktinformācija ir sniegta šīs grāmatas beigās.

Novēlam jums īpaši jaukus ēdiena baudīšanas mirkļus!

Jūsu “Miele” eksperimentālā virtuve

Saturs

Priekšvārds	3
Par šo pavārgrāmatu	8
Darbības režīmu pārskats	10
Svarīga un noderīga informācija	12
“Miele” piederumi	16
Kūkas	19
Ieteikumi gatavošanai	20
Plānā ābolkūka	24
Pārsegtā ābolkūka	26
Aprikožu torte ar krējuma glazūru	28
Biķerkūka	29
Bumbieru kūka ar mandeļu glazūru	30
Biskvīta pamatne	31
Biskvīta pamatnes pildījumi	32
Biskvīta plāksne	34
Biskvīta plāksnes pildījumi	36
Sviesta kūka	38
Augļu kūka (Ø 15 cm)	40
Augļu kūka (Ø 20 cm)	42
Augļu kūka (Ø 25 cm)	44
Siera plātsmaize	46
Marmora kūka	47
Plānā augļu kūka (kārtainā mīkla)	48
Plānā augļu kūka (smilšu mīkla)	49
Zahera torte	50
Smilšu kūka	52
Šokolādes un riekstu kūka	53
Ziemassvētku kēkss	54
Drumstalu kūka ar augļiem	56
Konditorejas izstrādājumi	58
Formiņu cepumi	59
Melleņu mafini	60
Lincas cepumi	61
Mandeļu cepumi	62
Krēpeles	64
Vaniļas radziņi	65
Valriekstu mafini	66
Vēja kūkas	67

Vēja kūku pildījumi.....	68
Maize	70
leteikumi gatavošanai.....	71
Bagetes	74
Zemnieku maize šveiciešu gaumē.....	75
Plēkšņu kviešu maize	76
Plāceņi.....	77
Rauga mīklas pīne.....	78
Rauga mīklas pīne šveiciešu gaumē	79
Riekstu maize	80
Jauktā rudzu maize	81
Sēklu maize	82
Tiģermaize.....	84
Baltmaize (veidne)	85
Baltmaize (bez veidnes).....	86
Tumšā, jauktā kviešu maize.....	87
Cukurmaize	88
Maizītes	90
Daudzgraudu maizītes.....	90
Rudzu klaipiņi	92
Kviešu smalkmaizītes	94
Picas u. c.	95
Flambē kūka.....	96
Pica (rauga mīkla).....	98
Pica (biezpiena un eļļas mīkla).....	100
Sacepums “Lorēna”	102
Pikantā tarte (kārtainā mīkla).....	103
Pikantā tarte (smilšu mīkla).....	104
Gaļa	105
leteikumi gatavošanai	106
Pīle (pildīta)	108
Zoss (ar pildījumu)	110
Zoss (bez pildījuma).....	112
Cālis.....	113
Cāļa šķiņķīši.....	114
Tītars (ar pildījumu)	115
Tītara šķiņķis.....	116
Teļa gaļas fileja (cepētis).....	117
Teļa gaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)	118
Teļa stilbs.....	119

Saturs

Teļa mugura (cepētis)	120
Teļa mugura (gatavošana zemākā temperatūrā).....	121
Sautēts teļa cepētis	122
Osobuko (“Ossobuco”)	123
Jēra ribiņas ar dārzeņiem	124
Jēra gurns.....	126
Jēra mugura (cepētis).....	127
Jēra mugura (gatavošana zemākā temperatūrā)	128
Liellopa gaļa Vēlingtona gaumē (“Beef Wellington”)	130
Liellopa gaļas gabaliņi	132
Liellopa fileja (cepētis)	133
Liellopa fileja (gatavošana zemākā temperatūrā).....	134
Sautēts liellopa cepētis	135
Rostbifs (cepētis).....	136
Rostbifs (gatavošana zemākā temperatūrā)	137
Jorkšīras pudīņš	138
Maltās gaļas cepētis.....	139
Kūpinātas cūkgaļas cepētis	140
Kūpinātas cūkgaļas cepētis (gatavošana zemākā temperatūrā)	141
Cepētis ar ādu	142
Šķiņķa cepētis	143
Cūkgaļas vēderdaļa.....	144
Cūkgaļas fileja (cepētis).....	146
Cūkgaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)	148
Ziemassvētku šķiņķis	149
Zaķa šķiņķis.....	150
Trusis	151
Brieža mugura	152
Stirnas mugura	154
Zivis	156
leteikumi gatavošanai.....	157
Zeltainā jūraskarūsa	158
Forele	159
Karpa	160
Laša fileja.....	161
Lašforele	162
Jūras laša fileja	163
Zandarta fileja uz dārzeņiem	164
Sautējumi un sacepumi	165
Salātu cigoriņu sacepums	166
Jansona sacepums	168

Kartupeļu sacepums	169
Kartupeļu un siera sacepums.....	170
Siera suflē.....	171
Lazanja	172
Musaka (“Moussaka”)	174
Makaronu sacepums.....	176
Ganu pīrāgs (“Shepherd's Pie”).....	177
Deserti	178
Vīnes ābolu štrūdele	179
Bezē kūka.....	180
Citronu bezē kūka	181
Šokolādes tortītes	182

Par šo pavārgrāmatu

Pirms sākat, iepazīstieties ar mūsu apkopotajiem norādījumiem par šīs pavārgrāmatas lietošanu.

Katrai automātiskajai programmai ir norādīta piemērota recepte, kas atvieglos jūsu "Miele" cepeškrāsns lietošanas uzsākšanu.

Daudzām automātiskajām programmām varat individuāli izvēlēties labāko gatavošanas rezultātu – apbrūnināšanas pakāpi maizei un konditorejas izstrādājumiem un gatavības pakāpi gaļai.

Par automātiskajām programmām

- Automātiskās programmas nav pieejamas visos modeļos. Arī tad, ja jūsu cepeškrāsnij nav attiecīgās automātiskās programmas, tajā var pagatavot visas aprakstītās receptes. Šādā gadījumā izmantojiet manuālos iestatījumus. Atšķirības tiek norādītas gatavošanas aprakstos.
- Zem katras receptes ar automātisko programmu iestatījumu norādēs ir norādīts ceļš automātiskās programmas izvēlei.
- Automātiskajās programmās kā rūpnīcas iestatījums ir norādīts vidējais programmas ilgums. Faktiskais ilgums daudzās programmās ir atkarīgs no vēlamās gatavības pakāpes. Pirms automātiskās programmas palaišanas izvēlieties vēlamo iestatījumu.

Par sastāvdaļām

- Teksts, kas aiz atsevišķas sastāvdaļas ir atdalīts ar komatu (,), apraksta to. Lielākajā daļā gadījumu šo sastāvdaļu var iegādāties šādā veidā, piem., kviešu milti, 405. tips; olas, M izmērs; piens, 3,5% tauku.
- Ja aiz sastāvdaļas atrodas vertikāla līnija (|), apraksts aiz tās attiecas uz pārtikas produkta apstrādi, kas parasti ir veicama gatavošanas laikā. Šī apstrādes darbība vairs netiek minēta gatavošanas procesa aprakstā. Piem., siers, pikants | sarīvēts; sīpoli | mazos kubiņos; piens, 3,5% tauku | remdens
- Gaļas svars, ja vien tas nav īpaši atzīmēts, vienmēr ir norādīts pēc apstrādes.
- Augļiem un dārzeņiem norādītais svars attiecas uz nemizotiem, netīrtiem augļiem un dārzeņiem.
- Augļi un dārzeņi pirms gatavošanas vienmēr ir jātīra/jāmazgā un, ja nepieciešams, jāmizo. Šī darbība gatavošanas aprakstos netiek norādīta kā atsevišķa gatavošanas darbība.

Atsevišķu cepeškrāsns modeļu īpatnības

Šī pavārgrāmata tiek pievienota cepeškrāsnīm ar dažādu lielumu krāsns kameru. Ja sastāvdaļu daudzums vai iestatāmie parametri atšķiras, attiecīgie iestatījumi tiek norādīti šādā secībā:

- cepeškrāsnīm ar 5 ievietošanas līmeņiem;
- [cepeškrāsnīm ar 3 ievietošanas līmeņiem] kvadrātiekvās;
- (90 cm cepeškrāsnīm) apaļajās iekavās.

Ja iestatījumi ir vienādi visu lielumu krāsns kamerām, tiek norādīts tikai viens iestatījums bez iekavām.

Ja cepeškrāsnij nav funkcijas “Spezialanwendung” | “Hefeteig gehen lassen”, izvēlieties “Automatikprogramm” | “Kuchen” | “Hefeteig”. Vai arī izmantojiet darbības režīmu “Ober-/ Unterhitze” ar temperatūru 30 °C un pārsedziet mīklu ar mitru drānu.

Ja cepeškrāsnij nav darbības režīmu “Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”, “Klimagaren + Bratautomatik”, “Klimagaren + Heißluft plus” vai “Klimagaren + Intensivbacken”, izvēlieties darbības režīmu “Klimagaren”. Darbības režīmam “Klimagaren + Ober-/ Unterhitze” iestatiet par 20 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts manuāli veicamajos iestatījumos.

Ja cepeškrāsnij nav funkcijas “Spezialanwendung” | “Niedertemperaturgaren”, izmantojiet darbības režīmu “Ober-/ Unterhitze”. Iepriekš karsējiet krāsns kameru ar 120 °C iestatījumu 15 minūtes. Pazeeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas līdz aptuveni 100 °C.

Attiecas uz cepeškrāsns modeļiem ar “FlexiClip” vadotnēm, kas tiek uzstādītas uz ievietošanas līmeņu sānu turētājiem un tādējādi atrodas nedaudz augstāk: uzstādiēt šīs vadotnes, ja iespējams, vienu līmeni zemāk par receptē norādīto līmeni un iebīdiēt gatavojamo produktu krāsnī uz “FlexiClip” vadotnēm.

Ja savā cepeškrāsnī izmantojat “FlexiClip” vadotnes, kas tiek uzstādītas starp attiecīgo līmeņu sānu turētājiem un tādējādi atrodas vienā līmenī, izmantojiet receptē norādīto ievietošanas līmeni.

Par iestatījumiem

- Temperatūra un laiks: ir norādīti temperatūras un laika diapazoni. Ieteicams ņemt vērā zemāko iestatījumu, paturot iespēju laiku nedaudz paildināt pēc saviem ieskatiem vai nogaršošanas.
- Ievietošanas līmeņi: līmeņi plāšu un režģu ievietošanai tiek skaitīti no apakšas uz augšu.

Darbības režīmu pārskats

“Klimagaren”

Par cepšanu ar mitrināšanu. Izmantojiet šo darbības režīmu maizes un konditorejas izstrādājumu cepšanai un zivju un gaļas gatavošanai.

Izmantojot “Klimagaren”, maizes mīkstsums kļūst īpaši viendabīgs (maizes iekšpuse) un tā iegūst kraukšķīgu garoziņu (ārpuse ir kraukšķīga, bet nav trausla). Ļoti labi var uzraudzēt rauga mīklu. Zivis un gaļa tiek pagatavota saudzīgi un saglabā sulīgumu.

Izvēlieties kādu no šādām kombinācijām:

“Klimagaren + HeiBluft plus”

“Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”;

“Klimagaren + Bratautomatik”

“Klimagaren + Intensivbacken”

“HeiBluft plus”

Cepšanai un cepešu gatavošanai. Vienlaikus var gatavot ēdienus vairākos līmeņos. Gatavot var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Augšējā/apakšējā karsēšana”, jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

“Ober-/ Unterhitze”

Piemērots cepšanai pēc tradicionālām receptēm, suflē pagatavošanai un gatavošanai zemā temperatūrā. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

“Intensivbacken”

Konditorejas izstrādājumu ar mitru pildījumu cepšanai, kuru pamatnei jā saglabā kraukšķīgums. Neizmantojiet šo darbības režīmu plāniem konditorejas izstrādājumiem, kā arī cepešiem, jo konditorejas izstrādājumi un cepešu sula kļūst pārāk tumša.

“Bratautomatik”

Cepešu gatavošanai. Apcepšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek automātiski uzkaršēta līdz augstai apcepšanas temperatūrai. Tiklīdz šī temperatūra ir sasniegta, cepeškrāsns patstāvīgi atgriežas uz iepriekš iestatīto gatavošanas temperatūru. Tādējādi gatavotajam ēdienam no ārpuses ir skaista, brūna garoziņa un tā gatavošana var tikt pabeigta, nemainot darbības režīmu.

“Unterhitze”

Šis režīms jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

“Oberhitze”

Šis režīms ir jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka augšpuse.

“Grill groß”

Plakanu produktu grilēšanai lielā daudzumā un lielās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai. Viss augšējais/grila sildelements sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo siltuma starojumu.

“Grill klein”

Neliela daudzuma plakanu produktu (piemēram, steiku) grilēšanai un mazās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai. Ir ieslēgta tikai sildelementa iekšējā zona, kas sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo infrasarkanā starojumu.

“Umluftgrill”

Grilējamiem produktiem ar lielu diametru (piem., cālim). Grilēt var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Grills”, jo siltums gatavošanas kamerā tiek sadalīts vienmērīgi.

“Eco-Heißluft”

Nelielam produktu daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm, formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Ja durvis gatavošanas laikā paliek aizvērtas, var ietaupīt līdz 30% elektroenerģijas, salīdzinot ar parastajiem darbības režīmiem.

Individuālās programmas

Ir iespējams izveidot, saglabāt un individuāli nosaukt līdz pat 20 individuālajām programmām. Kombinējiet līdz pat 10 gatavošanas darbībām, lai iegūtu jūsu iecienītākās receptes lielisku rezultātu, vai atvieglojiet savu ikdienu, saglabājot biežāk izmantotās receptes. Katrai gatavošanas darbībai var izvēlēties iestatījumus, piemēram, darbības režīmu, temperatūru un gatavošanas laiku vai temperatūru produkta vidusdaļā.

Svarīga un noderīga informācija

“TasteControl”

“TasteControl” funkcija kalpo krāsns kameras un pagatavotā produkta ātrai atdzesēšanai pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. Tādējādi netiek pieļauta pagatavotā produkta pārmērīga apbrūnināšana vai pārgatavošana. Kombinējot “TasteControl” ar funkciju “Ēdienu siltuma saglabāšana”, var iegūt vislabāko rezultātu un laikā pagatavot garšīgus ēdienus.

Automātiskā izslēgšana

Jūsu cepeškrāsnī ir iebūvēta inteligentā elektronika, tādēļ varat izbaudīt augstāko vadības komfortu. Pēc gatavošanas laika beigām cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

Sākuma laika atlikšana

Ievadot konkrētu gatavošanas ilgumu, laika norādes “gatavs plkst.” vai “sākt plkst.”, var jau iepriekš vadīt gatavošanas procesu un panākt automātisku izslēgšanos vai ieslēgšanos un izslēgšanos.

Gatavošanas laiki

Laiku, kas ir nepieciešams produkta pagatavošanai, varat iestatīt jau iepriekš. Pēc šī laika beigām krāsns kameras karšēšana automātiski izslēdzas. Izvēloties iepriekšējās uzkaršēšanas funkciju, gatavošanas laika atskaitē tiek sākta tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas un gatavojamā produkta ievietošanas.

Iepriekšēja uzkaršēšana

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama tikai dažu ēdienu gatavošanai. Lielāko daļu ēdienu var ievietot aukstā krāsnī, lai izmantotu siltumu jau uzkaršēšanas fāzē. Norādes par to būs sniegtas receptē. Iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama šādiem ēdieniem:

- kūkām un konditorejas izstrādājumiem ar īsu cepšanas laiku (līdz aptuveni 30 minūtēm);
- tumšajām maizes mīklām;
- rostbifam un filejai.

“Booster”

Lai cepeškrāsns kamerā pēc iespējas ātrāk varētu sasniegt vēlamo temperatūru, cepeškrāsns piedāvā “Booster” funkciju. Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta “Booster” funkcija, vienlaicīgi tiek ieslēgta augšējā karšēšana/grils, gredzenveida sildelements un ventilators. Šādā veidā uzkaršēšana tiek ievērojami paātrināta.

“Crisp function”

Maltītēm, kurām ir jābūt īpaši kraukšķīgām, izmantojiet “Crisp function”. Mitruma samazināšana krāsnī kamerā ļauj frī kartupeļiem, picām, kišiem u. c. kļūt īpaši kraukšķīgiem – pat putnu gaļas āda kļūst kraukšķīga, kamēr gaļa saglabā sulīgumu. “Crisp function” var izmantot jebkurā darbības režīmā un ieslēgt pēc nepieciešamības.

Pārtikas termometrs

Ar pārtikas termometru var precīzi uzraudzīt gatavošanas procesa temperatūru ēdiena iekšpusē – dažām automātiskajām programmām un īpašajiem lietojumiem tiek norādīts, ka ir jāizmanto pārtikas termometrs.

Pārtikas termometra metāla smaile tiek iesprausta gatavojamajā produktā un tādējādi tiek mērīta produkta vidusdaļas temperatūra gatavojamā produkta iekšpusē gatavošanas procesa laikā. Temperatūra produkta vidusdaļā raksturo tā gatavības pakāpi. Atkarībā no tā, vai vēlaties, piemēram, vidēji izceptu vai pilnībā izceptu cepeti, iestatiet zemāku vai augstāku (maks. 99 °C) produkta vidusdaļas temperatūru.

Lietošana: pārtikas termometra metāla smailei ir jābūt pilnībā iespraustai produktā un jāsasniedz aptuvenā produkta vidusdaļa. Ja gaļas gabali ir nelieli, var izmantot kartupeļa gabalu vai gaļas atliekas (atgriezumus un cīpslas), lai nosegto uz āru izvīzīto termometra daļu. Pretējā gadījumā rādītā produkta vidusdaļas temperatūra varētu būt kļūdaina.

Īpašie lietojumi

Atkarībā no aprīkojuma jūsu cepeškrāsnij var būt dažādi īpašie lietojumi. Šeit dažu lietojumu apraksts.

Rauga mīklas raudzēšana

Drošai un vienkāršai rauga mīklas raudzēšanai. Varat izvēlēties raudzēšanas laiku 15, 30 vai 45 minūtes. Raudzējiet neapsegto mīklu mitrā un siltā mikroklīmatā, līdz tās apjoms ir dubultojies.

“Niedertemperaturgaren”

Saudzējošai īpaši maigas gaļas gatavošanai. Ar zemo temperatūru un īpaši ilgo gatavošanas laiku gaļa izdodas nepārspējami laba un maiga.

“Sabbat-Programm”

Sabata programma ir paredzēta reliģisko tradīciju atbalstīšanai. Kad ir izvēlēta sabata programma, izvēlieties darbības režīmu un temperatūru. Programmas izpilde tiek sākta, atverot un aizverot iekārtas durvis.

Svarīga un noderīga informācija

Virtuves ābece

Jēdziens	Skaidrojums
Rievojums	Apzīmējums maizē vai konditorejas izstrādājumos izveidotajām rievām.
Atdalīts	Zivis, kam ir izņemtas asakas, vai gaļa, kas ir atdalīta no kauliem.
Tiklojums	Par tiklojumu sauc smalkās plaisas, kas izveidojas garoziņā.
Sagatavots cepšanai	Pārtikas produkti, kas jau ir notīrīti, bet vēl nav pagatavoti. Piemēram, gaļa, kurai ir izgriezti tauki un cīpslas, zivs, kas ir notīrīts un izķidāts, vai augļi un dārzeņi, kas jau ir notīrīti un nomizoti.
Klaips	Apstrādāts jēlas mīklas gabals, kam ir piešķirta forma.
Mīklas šuve	Apzīmējums šuvei maizē, kas rodas, piešķirot formu.
Kraukšķīgums	Apzīmējums garoziņai raksturīgajam kārtainumam.
Mīklas gabalu apaļošana	Formas piešķiršanas metode maizei un maizītēm. Precīzu aprakstu skatiet nodaļā “Maize un maizītes”.

Daudzumi un mēri

TK = tējkarote

ĒK = ēdamkarote

g = grams

kg = kilograms

ml = mililitrs

ng = naža gals

1 tējkarote atbilst aptuveni:

- 3 g cepamā pulvera
- 5 g sāls/cukura/vaniļas cukura
- 5 g miltu
- 5 ml šķidruma

1 ēdamkarote atbilst aptuveni:

- 10 g miltu/pārtikas cietes/rīvmaizes
- 10 g sviesta
- 15 g cukura
- 10 ml šķidruma
- 10 g sinepju

“Miele” piederumi

Piederumi

Ar mūsu apjomīgo piederumu izvēli palīdzēsīm jums sasniegt labākos gatavošanas rezultātus. Katrs priekšmets ar savu izmēru un funkciju ir piemērots “Miele” ierīcēm un intensīvi pārbaudīts saskaņā ar “Miele” standartiem. Visi piederumi ir pieejami “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

“PerfectClean”

Vēl nekad tīrīšana nav bijusi tik vienkārša: pateicoties vienreizīgajai krāsns kameras “PerfectClean” apstrādei, svaigus netīrumus var notīrīt bez piepūles.

Arī “Miele” plātis un veidnes tiek apstrādātas ar šo tehnoloģiju – cepamā papīra izmantošana parasti ir lieka. Maize, maizītes un cepumi nepiedeg un gandrīz paši noslīd no cepšanas trauka.

Ļoti izturīgā virsma pret griezumiem ļauj uz tās griezt picas, tortes utt. Pēc izmantošanas viss atkal ir tīrs ar vienu tīrīšanas kustību.

Cepamā plāts

Lēzenākā cepamā plāts ir vislabāk piemērota visiem ēdieniem, kas cepšanas vai gatavošanas procesa laikā zaudē tikai nedaudz šķidruma. To ir ieteicams izmantot, piemēram, konditorejas izstrādājumu, maizes, frī kartupeļu un dārzeņu, cepšanai.

Universālā plāts

Izmantojiet dziļāko universālo plāti augstākām kūkām ar pildījumu, cepeša suļas savākšanai vai gaļas apcepšanai.

“Gourmet” cepamā plāts

Caurumotā “Gourmet” cepamā plāts tika izstrādāta īpaši cepšanai ar mitrināšanu. Tā ir īpaši piemērota konditorejas izstrādājumiem no svaigas rauga mīklas un bieziņa un eļļas mīklas un maizītēm. Smalkais perforējums sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

“Gourmet” cepamā plāts ir piemērota arī augļu un dārzeņu žāvēšanai vai kaltēšanai.

Apaļa cepamā veidne

Apaļā cepamā veidne ir piemērota visiem apaļas formas ēdieniem, piemēram, picai, sacepumam un tortei.

Pateicoties “PerfectClean” pārklājumam, papildu ietaukošana vai cepamā papīra izmantošana lielākoties nav nepieciešama. Lai optimāli izmantotu cepšanu ar mitrināšanu, apaļo cepamo veidni var iegādāties arī ar perforējumu.

Grilēšanas un cepešu plāts

Grilēšanas un cepešu plāts tiek uzlikta uz universālās plāts, lai nepieļautu, ka grilējamais produkts atrodas izplūstošajā gaļas sulā. Tādējādi tā virsma saglabājas kraukšķīga un netiek pieļauta cepeša sulas piedegšana. Savāktā sula ir lieliski piemērota mērces pagatavošanai.

Grilēšanas un cepešu plāts rievotā un krokotā forma nepieļauj arī tauku izšķāstīšanos un pārāk lielu krāsns kameras piesārņojumu.

“Miele Gourmet” cepešu trauks

“Miele Gourmet” cepešu trauks tika izstrādāts, lai optimāli apvienotu plīts virsmu un iebūvējamo iekārtu. Pēc apcepšanas uz plīts virsmas “Miele Gourmet” cepešu trauku var pavisam viegli iebīdīt krāsns kameras sānu režģos. Pārliešana ar cepeša sulu vai apmaisīšana apvienojumā ar “FlexiClip” vadotnēm ir īpaši ērta, jo “Gourmet” cepešu trauks vairs nav no krāsns kameras jāizceļ, bet tikai jāizvelk.

“Gourmet” cepešu traukam ir pretpiedeguma pārklājums un trauks ir piemērots produktu sutināšanai, gaļas gabalu, zupu, mērču, sacepumu un pat saldo ēdienu gatavošanai. Tiem var iegādāties atbilstošus vākus.

“FlexiClip” vadotnes

Pateicoties “FlexiClip” vadotnēm, atsevišķas cepamās plāts vai režģus var izvilkt ērti un droši. Krāsns kamerā tās pavisam viegli var novietot dažādos līmeņos un tikpat ērti pārvietot uz citu līmeni. “FlexiClip” vadotnes var iegādāties ar “PerfectClean” pārklājumu vai kā “PyroFit” variantu.

“Miele” piederumi

Kopšanas līdzekļi

Regulāri tīrot un kopjot cepeškrāsni, jūs varēsiet izbaudīt tās darbību un ilgmūžību. Oriģinālie “Miele” kopšanas produkti ir lieliski pielāgoti “Miele” cepeškrāsniem. Iegādājieties šos produktus “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

“Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

“Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis izceļas ar ļoti augsto taukvielu šķīdināšanas spēju un vienkāršo izmantošanu. Pateicoties tā želejveida konsistencei, tas turas arī pie cepeškrāsns sienām. Tā īpašā formula ļauj tīrīt viegli, bez ilgas mērcēšanas un karsēšanas.

Atkaļķošanas tabletes

Ūdensvadu un tvertņu atkaļķošanai “Miele” ir izstrādājusi īpašas atkaļķošanas tabletes. Atkaļķošana ir ne tikai ļoti efektīva, bet arī īpaši saudzīga.

“Miele” komplekts “MicroCloth”

Ar šo komplektu bez piepūles varēsiet notīrīt pirkstu nospiedumus un nelielus traipus. Komplektā ir iekļauta viena universālā, viena glāžu, kā arī viena pulēšanas drāna. Ļoti izturīgajām drānām no smalkas mikrošķiedras ir īpaši augsta tīrīšanas veikspēja.

“Kumoss pa kumosam...”

Kūkas un kēksi labi iederas saviesīgā kafijas vai tējas galdā, pie kura raisās patīkamas sarunas. Tomēr, lai palutinātu viesus ar pašgatavotiem kārumiem, vispirms nākas izvēlēties no dažādām mīklām, sastāvdaļām un pildījumiem. Vai tiem ir jābūt sulīgiem? Varbūt pildītiem ar krēmu? Vai kraukšķīgiem? Vislabāk mazliet no visa. Tā kā saldumi uzlabo omu, ikviens labprāt nobaudīs vēl kādu kumosu.

Kūkas

Ieteikumi gatavošanai

Pateicoties dažiem vienkāršiem ieteikumiem, pagatavosiet vislabākos konditorejas izstrādājumus. “Miele” eksperimentālā virtuve dalās šeit savās zināšanās ar jums.

Miltu veidi

Ražojot miltus, atkarībā no miltu veida tiek samalti veseli graudi vai tikai to daļas.

Miltu veidiem tiek norādīts minerālvielu saturs – mg uz 100 g miltu. Jo augstāks ir attiecīgā tipa skaitlis, jo vairāk tajā ir minerālvielu. Atkarībā no maluma pakāpes, piemēram, kviešu miltus iedala šādos tipos:

405. tips

Smalki, balti milti, kas ir vienlīdz piemēroti gan vārīšanai, gan cepšanai. Tos galvenokārt veido ciete un lipeklis;

550. tips

Stipri milti smalki porainām mīklām, izmantojami dažādiem mērķiem;

1050. tips

Šie milti ir vidēji stipri malti, tiem ir tumšāka krāsa un tie ierindojas starp rupja maluma un bīdelētajiem miltiem. Receptē var aizstāt pusi šo tipu miltu ar bīdelētajiem miltiem un tas būtiski nemainīs rezultātu;

1700. tips

Tie ir tumši milti, kas satur gandrīz visus graudu ārējos apvalkus. Tie ir lieliski piemēroti maizes cepšanai.

Pilngraudu milti

Šī veida miltiem netiek norādīts tipa skaitlis. Tie ir veseli graudi ar visām sastāvdaļām. Tos var samalt smalki vai rupji un tie ir īpaši labi piemēroti maizes cepšanai.

Irdinātāji

Irdinātāji veicina mīklas uzrūgšanu un irdenumu, ko mīkla iegūst mīcīšanas vai maisīšanas laikā.

Raugš

Raugš ir dabisks irdinātājs mīklas irdenuma veicināšanai, turklāt cepšanai vienlīdz piemērots ir gan svaigais, gan sausais raugs. Rauga sēnītēm uzrūgšanai ir nepieciešams siltums (temperatūra no 35 līdz maksimāli 50 °C), laiks un barotne no miltiem, cukura un šķidruma.

Cepamais pulveris

Cepamais pulveris ir vislabāk zināmais ķīmiskais irdinātājs. Baltais pulveris, kam nav garšas un kas galvenokārt sastāv no nātrija karbonāta, ir ļoti daudzējādi izmantojams dažādu veidu mīklām.

Briežraga sāls

Briežraga sāls vai potašs ir tipiski irdinātāji Ziemassvētku konditorejas izstrādājumiem, piemēram, medus kūkām vai piparkūkām.

Nātrija bikarbonāts (soda)

Nātrija bikarbonāts ir balts pulveris ar viegli sārmainu, maigu garšu. Tas ir cepamā pulvera sastāvā un turklāt paātrina pākšaugu dārzeņu gatavošanu.

Mīklas veidi

Biskvīta mīkla

Biskvīta mīkla ir irdena, mīksta mīkla. Šī konsistence tiek panākta, pievienojot saputotus olu dzeltenumus, veselās olas un saputojot stingrās putās un iecilājot olu baltumus.

Kas jāņem vērā, gatavojot mīklu?

Ieteicams izmantot atdzesētas olas.

Sakuliet olu baltumus līdz iespējami stingrai konsistencei.

Cepiet mīklu uzreiz pēc pagatavošanas.

Kas ir jāņem vērā cepšanas laikā?

Neļaujiet mīklai kļūt pārāk tumšai. Pretējā gadījumā mīklas plātne kļūs pārāk stingra un varēs vieglāk salūzt.

Kas ir jāņem vērā pēc cepšanas?

Silto kūku var vieglāk atdalīt, ja cepamo papīru no apakšpuses nedaudz apslaka ar ūdeni.

Ja biskvīta pamatnei ir jāklūst par tortes pamatni, to vajadzētu izcept iepriekšējā dienā, jo tad to varēs precīzi un viegli sadalīt.

Lai sadalītu horizontāli, ir ieteicams ar asu nazi izdarīt iegriezumus visapkārt kūkai, ievērojot vienādu atstatumu. Ielieciet iegriezumos diegu un sakrustojiet galus priekšpusē. Velkot diegu galus pretējos virzienos, kūka tiek vienmērīgi sadalīta 2 pamatnēs.

Kārtainā mīkla

Kārtaino mīklu veido vairāki slāņi, kas cepšanas laikā vienmērīgi ceļas augšup.

Kūkas

Kas ir jāņem vērā?

Nemīciet mīklas atliekas, jo tādējādi tiks apdraudēta slāņu vienmērīgā celšanās augšup. Ieteicams salikt mīklas atliekas citu virs citas un atkārtoti izrullēt.

Mitruma nodrošināšana gatavošanas pirmajā posmā uzlabo slāņu vienmērīgu celšanos augšup un rada skaistu spīdumu uz mīklas virsmas.

Plaucētā mīkla

Jau tās nosaukums norāda uz tās īpatnību. Gatavojot šo mīklu, tā tiek plaucēta katlā un tad cepta.

Kas ir jāņem vērā?

Noteikti aizveriet durvis cepšanas pirmo 10 minūšu laikā. Šajā laikā plaucētā mīkla ir tik jutīga, ka pretējā gadījumā tiktu apdraudēta viegli gaisīgā celšanās augšup.

Iepildiet vēja kūkās vai eklēros pildījumu tikai īsi pirms pasniegšanas. Tādējādi kūkas saglabās patīkamu kraukšķīgumu.

Smilšu mīkla

Mīcīto mīklu jeb smilšu mīklu īpaši labi ir gatavot cepeškrāsnī, kurai ir cepšanas ar mitrināšanu funkcija, jo tvaika padeve padara mīklu īpaši drupanu.

Kas ir jāņem vērā?

Mīciet mīklu tikai īsu laiku, jo pēc ilgas mīcīšanas no tās gatavotajiem konditorejas izstrādājumiem vairs nebūs vēlamās drupanās konsistences.

Lai nodrošinātu īsu mīcīšanas laiku, izmantojiet iespējami mīkstus taukus.

Dzesēšanas laiks pēc mīcīšanas palielina gatavo konditorejas izstrādājumu vēlamo drupano konsistenci.

Rullējot mīklu, izmantojiet iespējami maz miltu. Tad labāk saglabāsies mīklas elastīgums.

Mīklas atliekas var mīcīt kopā arvien no jauna. Ja mīkla kļūst pārāk drupana, vienkārši pievienojiet nedaudz ūdens.

Smilšu mīklu var labi uzglabāt. Leduskapī – labi iesaiņota – tā saglabā svaiģumu 2–3 dienas.

Maisītā mīkla

Maisītā mīkla var būt gan krēmīga, gan bieza un šķidra un to galvenokārt veido tauki, cukurs un olas. Šīs sastāvdaļas nodrošina, ka kūkas kļūst ļoti sulīgas.

Kas ir jāņem vērā?

Sajauciet cukuru un sviestu krēmveida masā un pakāpeniski iejauciet pārējās sastāvdaļas.

Visām izmantotajām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrai.

Ja mīklas konsistence kļūst pārāk stingra, var pievienot nedaudz šķidruma, piemēram, piena.

Apkaisiet augļus, riekstus un šokolādes gabaliņus ar nedaudz miltu un ievietojiet tos mīklā tikai beigās. Tādējādi šīs sastāvdaļas arī cepšanas laikā būs vienmērīgi sadalītas kūkā.

Cepiet mīklu tieši pēc pagatavošanas.

Gatavības pārbaudei vienkārši iespraudiet kūkā koka iesmu. Kūka ir izcepusies, ja pēc izvilšanas pie tā vairs nav pielīpušas mitras, lipīgas drupatas.

Silto kūku var vieglāk atdalīt, ja cepamo papīru no apakšpuses nedaudz apslaka ar ūdeni.

Biezpiena un eļļas mīkla

Biezpiena un eļļas mīkla ir ātra alternatīva rauga mīklām un, svaigi izcepta, ir tām ļoti līdzīga.

Kas ir jāņem vērā?

Mīciet sastāvdaļas tikai īsu laiku. Pretējā gadījumā mīkla var kļūt pārāk lipīga.

Cepiet mīklu uzreiz pēc pagatavošanas.

Kūkas

Plānā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Pildījumam

500 g ābolu, skābenu

Mīklai

150 g sviesta | mīksta

150 g cukura

8 g vaniļas cukura

3 olas, M izmērs

2 ēdamk. citronu sulas

150 g kviešu miltu, 405. tips

½ tējķ. cepamā pulvera

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Apkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

Piederumi

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Smalks siets

Gatavošana

Nomizo ābolus un sadala 4 daļās. Izliektajā pusē ievielk rievās ar aptuveni 1 cm atstatumu, sajauc ar citronu sulu un noliek sāņus.

Ietauko saliekamo veidni.

Aptuveni 2 minūtes sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Katru olu iejauc atsevišķi ½ minūti.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzksē cepškrāsni.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri un piejauc pārējās sastāvdaļas.

Mīklu vienmērīgi izvieto saliekamajā veidnē. Ābolu gabaliņus viegli iespiež mīklā ar izliekumu uz leju.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Pārkausa ar pūdercukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programmas ilgums: 63 [65] (65) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus” (“ein”) [“aus”]

“Garzeit”: 45–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Pūdercukura vietā kūku var apziest arī ar mazliet uzsildītu, līdz gludai masai izmaisītu aprikožu ievārījumu.

Kūkas

Pārsegtā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Mīklai

200 g sviesta | mīksta

100 g cukura

16 g vaniļas cukura

1 ola, M izmērs

350 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

Pildījumam

1,25 kg ābolu

50 g rozīņu

1 ēdamk. kalvadosa

1 ēdamk. citronu sulas

½ tējķ. malta kanēja

50 g cukura

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Apziešanai

100 g pūdercukura

2 ēdamk. ūdens | silta

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Pārtikas plēve

Režģis

Gatavošana

Mīklai sajauc sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un olu krēmveida masā. Sajauc miltus, cepamo pulveri un sāli un iemīca mīklā. Mīklu novieto vēsumā 1 stundu.

Nomizo ābolus un sagriež daiviņās. Sajauc ar rozīnēm, kalvadosu, citronu sulu un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni.

Mīklu sadala 3 daļās. 1. daļu izrullē uz saliekamās veidnes pamatnes. Saliek kopā saliekamo veidni. No 2. daļas izveido garu rulli un piespiež pie veidnes malas aptuveni 4 cm augstumā. Pamatni vairākās vietās sadursta ar dakšīņu.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

3. mīklas daļu ievieto starp 2 pārtikas plēves kārtām un izrullē atbilstoši saliekamās veidnes izmēram.

Ābolus sajauc ar cukuru un izvieto uz mīklas pamatnes. Uz tiem novieto mīklas plātni un noslēdz ar mīklas apmali.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes, ļaujot atdzist. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

Pūdercukuru sajauc ar ūdeni un ar to apziež kūku.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programmas ilgums: 77 [70] (78) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Kūkas

Aprikožu torte ar krējuma glazūru

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Mīklai

250 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

125 g sviesta

125 g cukura

1 ola, M izmērs

Pildījumam

800 g aprikožu no kārbas (sausais tīrsvars) | bez uzlējuma

Glazūrai

250 g saldā krējuma

2 olas, M izmērs

1 ēdamķ. pārtikas cietes

16 g vaniļas cukura

½ citrona | tikai sula

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Samīca miltus, cepamo pulveri, sviestu, cukuru un olu, izveidojot viendabīgu mīklu. Ietauko saliekamo veidni. Mīklu piespiežot vienmērīgi izvieto uz saliekamās veidnes pamatnes.

Uz mīklas liek aprikozes ar izliekto pusi uz augšu.

Sajauc visas glazūrai paredzētās sastāvdaļas. Glazūru pārlej pār aprikozēm.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 50–60 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Biķerkūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Sastāvdaļas

4 olas, M izmērs

250 g sviesta

250 g cukura

1 tējķ. sāls

250 g kviešu miltu, 405. tips

3 tējķ. cepamā pulvera

100 g šokolādes gabaliņu

1 tējķ. malta kanēļa

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Sviestu, cukuru, sāli un olu dzeltenumus sajauc krēmveida masā.

Sakuļ olu baltumus līdz stingrai konsistencei. Pusi olu baltumu uzmanīgi iecilā cukura un olu dzeltenumu maisījumā.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri un pievieno maisījumam. Iecilā atlikušos olu baltumus.

Iecilā šokolādes gabaliņus un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni un ieliek tajā mīklu.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programmas ilgums: 65 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minūtes

Ieteikums

Garšas pastiprināšanai 50 g cukura aizstāj ar medu. Pēc vēlēšanās mīklai var pievienot sausos augļus, kapātus riekstus vai vaniļas aromatizētāju.

Kūkas

Bumbieru kūka ar mandeļu glazūru

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

Pamatnei

470 g kviešu miltu, 405. tips

125 g cukura

20 g vaniļas cukura

250 g sviesta

1 ola, M izmērs

Pildījumam

4 kārbas bumbieru (pa 460 g)

Glazūrai

550 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

4 olas, M izmērs

65 g cukura

2 tējķ. kanēļa

40 g mandeļu skaidiņu

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

Samīca miltus, vaniļas cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Mīklu izrullē uz universālās plāts.

Bumbierus sagriež 1 cm biezās šķēlēs un vienmērīgi izvieto uz mīklas.

Sajauc skābo krējumu, pārtikas cieti, olas, cukuru, vaniļas cukuru un kanēli.

Glazūru pārlej pār bumbieriem. Pārkaisa ar mandeļu skaidiņām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un cep kūku, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Biskvīta pamatne

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

Mīklai

4 olas, M izmērs

4 ēdamk. ūdens | karsta

175 g cukura

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Režģis

Smalks siets

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Cepamais papīrs

Gatavošana

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Olu baltumus sakuļ ar ūdeni līdz ļoti stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina cukuru. Saputo un iecilā olu dzeltenu-

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri, uzsijā olu maisījumam un ar lielu putotāju viegli iemaisa masā.

Saliekamās veidnes pamatni ietauko un izklāj ar cepamo papīru. Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un nogludina.

Biskvīta pamatni ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Pēc cepšanas kūku atstāj 10 minūtes veidnē, ļaujot atdzist. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Biskvīta pamatni divreiz sagriež horizontāli, lai izveidotos 3 pamatnes.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programmas ilgums: 46 [47] (47) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Lai pagatavotu šokolādes biskvītu, miltu maisījumam pievieno 2–3 tējkarotes kakao.

Kūkas

Biskvīta pamatnes pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Biezpiena un krējuma pildījumam

500 g pārtikas biezpiena, 20% tauku saturs sausnā

100 g cukura

100 ml piena, 3,5% tauku

8 g vaniļas cukura

1 citrons | tikai sula

6 želatīna lapas, baltas

500 g saldā krējuma

Apkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

Kapučīno pildījumam

100 g tumšās šokolādes

500 g saldā krējuma

6 želatīna lapas, baltas

80 ml espresso

80 ml kafijas liķiera

16 g vaniļas cukura

1 ēdamk. kakao pulvera

Apziešanai

3 ēdamk. saldā krējuma | sakulta

Apkaisīšanai

1 ēdamk. kakao pulvera

Piederumi

Tortes pamatne

Smalks siets

Biezpiena un krējuma pildījuma gatavošana

Biezpiena un krējuma pildījumam biezpienu sajauc ar cukuru, pienu, vaniļas cukuru un citronu sulu. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu jaudas iestatījumu.

Želatīnam pievieno nedaudz biezpiena masas un samaisa.

Šo maisījumu iemaisa pārējā biezpiena masā un atdzesē. Saldo krējumu sakuļ līdz stingrai konsistencei un iemaisa biezpiena masā.

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz tortes pamatnes, apziež ar biezpiena masu, uzliek otro biskvīta pamatni, apziež ar biezpiena masu un uzliek trešo biskvīta pamatni.

Torti labi atdzesē. Pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Kapučīno pildījuma gatavošana

Kapučīno pildījumam izkausē šokolādi. Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu jaudas iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Pusi espresso un kafijas liķiera ieauc želatīnā un iecilā krējumā.

Kafijas un krējuma masu sadala 2 daļās. Vienā daļā ieauc vaniļas cukuru, bet otrā daļā – šokolādi un kakao.

Pirmo biskvīta pamatni liek uz tortes plāts, nedaudz apslaka ar kafijas liķieri un espresso un apziež ar tumšo krējuma masu. Uzliek otro biskvīta pamatni, apslaka ar atlikušo šķidrumu un apziež ar gaišo krējuma masu. Uzliek trešo pamatni, apziež ar krējumu un pārkaisa ar kakao pulveri.

Ieteikums

Lai biezpiena un krējuma pildījumam piešķirtu augļu garšu, masā iecilā nedaudz sarīvētas citrona miziņas un 300 g mandarīnu daiviņu vai aprikožu gabaliņu bez uzlējuma.

Kūkas

Biskvīta plāksne

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

Mīklai

190 (290) g cukura

8 (12) g vaniļas cukura

1 šķipsniņa (2 šķipsniņas) sāls

125 (190) g kviešu miltu, 405. tips

70 (110) g pārtikas cietes

1 (1½) tējķ. cepamā pulvera

4 (6) olas, M izmērs

4 (6) ēdamk. ūdens | karsta

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Smalks siets

Cepamā vai universālā plāts

Cepamais papīrs

Virtuves drāna

Gatavošana

Cukuru, vaniļas cukuru un sāli ieber bļodā un samaisa. Miltus, pārtikas cieti un cepamo pulveri ieber citā bļodā un samaisa.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Olu baltumus sakuļ ar karsto ūdeni līdz stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina un iejauc cukura maisījumu. Pakāpeniski iejauc olu dzeltenumus.

Miltu maisījumu uzsijā olu masai. Ar lielu putotāju viegli iemaisa masā.

Cepamo vai universālo plāti ietauko un izklāj ar cepamo papīru. Uz tā izvieto mīklu un nogludina.

Biskvīta plāksni ievieto krāsns kamerā un cep.

Ja biskvīta plāksni ir paredzēts izmantot biskvīta ruletei, mīklas plāksne uzreiz pēc cepšanas ir jāizgāž uz samitrinātas virtuves drānas, jānoņem cepamais papīrs un tā jāsarullē. Ļauj atdzist.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programmas ilgums: 25 [24] (26) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15–25 minūtes

levietošanas līmenis: 1

Kūkas

Biskvīta plāksnes pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Olu liķiera un krējuma pildījumam

3 (5) želatīna lapas, baltas
150 (230) ml olu liķiera
500 (750) g saldā krējuma

Brūkleņu un krējuma pildījumam

500 (750) g saldā krējuma
16 (24) g vaniļas cukura
200 (300) g brūkleņu ievārījuma

Mango un krējuma pildījumam

2 (3) mango, gatavi (katrs 300 g)
½ (1) apelsīns, neapstrādāts | tikai miziņa | sarīvēta
120 (180) g cukura
2 (3) apelsīni | tikai sula (no katra 120 ml)
1 (1½) laims | tikai sula
7 (11) želatīna lapas, baltas
500 (750) g saldā krējuma

Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

Piederumi

Tortes pamatne
Smalks siets

Olu liķiera un krējuma pildījuma gatavošana

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu daudzumu iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Želatīnam pievieno nedaudz olu liķiera un samaisa. Visu pievieno atlikušajam olu liķierim un iemaisa. Masu ievieto ledusskapī un ļauj sabiezēt.

Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Kad olu liķiera masa ir kļuvusi tik stingra, ka tajā saglabājas labi redzamas maisīšanas pēdas, uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam aptuveni 30 minūtes ļauj sabiezēt ledusskapī.

Pēc tam ar krēmu apziež biskvīta plāksni. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Brūkleņu un krējuma pildījuma gatavošana

Saldo krējumu kopā ar vaniļas cukuru saputo līdz stingrai konsistencei.

Biskvīta plāksni apziež ar brūkleņu ievārījumu. Virs tā klāj krējumu. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Mango un krējuma pildījuma gatavošana

Mango augļus kopā ar sarīvēto apelsīna miziņu, cukuru, apelsīnu un laimu sulu sablendē.

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu daudzumu iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Želatīnam pievieno nedaudz mango biezeņa un samaisa. Visu pievieno atlikušajam mango biezenim un iemaisa. Masu ievieto ledusskapī un ļauj sabiezēt.

Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Kad mango masa ir kļuvusi tik stingra, ka tajā saglabājas labi redzamas maisīšanas pēdas, uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam aptuveni 30 minūtes ļauj sabiezēt ledusskapī.

Pēc tam ar krēmu apziež biskvīta plāksni. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Kūkas

Sviesta kūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 20 (30) gabaliem

Mīklai

42 (63) g svaiga rauga

200 (300) ml piena, 3,5% tauku | rendens

500 (750) g kviešu miltu, 405. tips

50 (80) g cukura

½ (¾) tējķ. sāls

50 (80) g sviesta | mīksta

1 (2) ola(-s), M izmērs

Pildījumam

100 (150) g sviesta | mīksta

100 (150) g mandeļu skaidiņu

120 (180) g cukura

16 (24) g vaniļas cukura

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Kopā ar pārējām sastāvdaļām mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, ieliek bļodā un ievieto krāsns kamerā, un pārsedz ar mitru drānu. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca un izrullē uz cepamās vai universālās pannas. Pārседz un ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Pildījumam sajauc sviestu, vaniļas cukuru un pusi cukura. Ar pirkstiem mīklā iespiež iedobes. Iedobēs ievieto sviesta un cukura maisījumu. Uz mīklas uzbirdina pārējo cukuru un mandeļu skaidiņas.

Ar automātisko programmu: ieslēdz automātisko programmu un ievieto kūku krāsns kamerā.

Manuāli:

Ļauj atkal rūgt 10 minūtes istabas temperatūrā. Pēc tam kūku ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. un 2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: katrai fāzei 20 minūtes

Sviesta kūkas cepšana

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programmas ilgums: 32 [34] (30) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 175–185 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 2

Kūkas

Augļu kūka (Ø 15 cm)

Gatavošanas laiks: 225 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanai

Sastāvdaļas 8 gabaliem

Kūkai

50 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) | bez uzlējuma

50 g žāvētu aprikožu

25 g iecukurotu augļu

110 g lielo gaišo rozīņu

110 g rozīņu

85 g korinšu

3 ēdamk. konjaka

110 g sviesta | mīksta

110 g brūnā cukura

2 olas, L izmērs

1 ēdamk. cukura sīrupa (melases)

110 g kviešu miltu, 405. tips

¼ tējķ. dažādu garšvielu ("All Spice") maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Jamaikas pipari)

¼ tējķ. kanēļa

⅛ tējķ. svaigi malta muskatrieksta

25 g kapātu mandeļu

½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa

½ apelsīna, neapstrādāta | tikai miziņa

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 15 cm

Cepamais papīrs

Sviestmaižu papīrs

Kulinārijas diegs

Režģis

Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu maisījumu, mandeles, citrona un apelsīna miziņu un konjakā izmērcētos augļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un nogludina. Saliekamo veidni pārsedz ar sviestmaižu papīru divās kārtās. Papīru ar kulinārijas diega palīdzību piestiprina pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Kūku atstāj veidnē atdzist.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “15 cm Springform”

Programmas ilgums: 195 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 150 minūtes

Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz

3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

Kūkas

Augļu kūka (Ø 20 cm)

Gatavošanas laiks: 270 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanas laiks
Sastāvdaļas 12 gabaliem

Sastāvdaļas

100 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) |
bez uzlējuma
100 g žāvētu aprikožu
50 g iecukurotu augļu
230 g lielo gaišo rozīņu
230 g rozīņu
170 g korinšu
6 ēdamk. konjaka
250 g sviesta | mīksta
250 g brūnā cukura
4 olas, M izmērs
2 ēdamk. cukura sīrupa (melases)
250 g kviešu miltu, 405. tips
½ tējk. dažādu garšvielu ("All Spice")
maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Ja-
maikas pipari)
½ tējk. kanēļa
¼ tējk. svaigi malta muskatrieksta
50 g kapātu mandeļu
1 citrons, neapstrādāts | tikai miziņa
1 apelsīns, neapstrādāts | tikai miziņa

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 20 cm
Cepamais papīrs
Sviestmaižu papīrs
Kulinārijas diegs
Režģis

Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos
augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām
rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto
lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa
un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida
masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno
melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu
maisījumu, mandeles, citrona un apelsī-
na miziņu un konjakā izmērcētos aug-
ļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un
izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un no-
gludina. Saliekamo veidni pārsedz ar
taukus atgrūdošu papīru divās kārtās.
Papīru ar kulinārijas diega palīdzību pie-
stiprina pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep
saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbī-
bu.

Kūku atstāj veidnē atdzist.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “20 cm Springform”

Programmas ilgums: 240 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 180 minūtes

Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz

3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

Kūkas

Augļu kūka (Ø 25 cm)

Gatavošanas laiks: 315 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanas laiks
Sastāvdaļas 16 gabaliem

Sastāvdaļas

175 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) |
bez uzlējuma
175 g žāvētu aprikožu
75 g iecukurotu augļu
360 g lielo gaišo rozīņu
360 g rozīņu
280 g korinšu
10 ēdamk. konjaka
400 g sviesta | mīksta
400 g brūnā cukura
7 olas, M izmērs
3 ēdamk. cukura sīrupa (melases)
400 g kviešu miltu, 405. tips
½ tējķ. dažādu garšvielu ("All Spice")
maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Ja-
maikas pipari)
⅔ tējķ. kanēļa
½ tējķ. svaigi malta muskatrieksta
75 g kapātu mandeļu
1½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa
1½ apelsīna, neapstrādāta | tikai miziņa

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 25 cm
Cepamais papīrs
Sviestmaižu papīrs
Kulinārijas diegs
Režģis

Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos
augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām
rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto
lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa
un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida
masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno
melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu
maisījumu, mandeles, citrona un apelsī-
na miziņu un konjakā izmērcētos aug-
ļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un
izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un no-
gludina. Saliekamo veidni pārsedz ar
sviestmaižu papīru divās kārtās. Papīru
ar kulinārijas diega palīdzību piestiprina
pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep
saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbī-
bu.

Kūku atstāj veidnē atdzist.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “25 cm Springform”

Programmas ilgums: 285 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 210 minūtes

Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz 3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

Kūkas

Siera plātsmaize

Gatavošanas laiks: 170 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

Pamatnei

340 (530) g kviešu miltu, 405. tips

4 (6) tējķ. cepamā pulvera

180 (280) g cukura

2 (3) olas, M izmērs | tikai dzeltenums

180 (280) g sviesta

Pildījumam

4 (6) olas, M izmērs

2 (3) olas, M izmērs | tikai baltums

460 (700) g cukura

18 (28) g vaniļas cukura

85 g (119 g) vārāmā mērces pulvera
(vaniļa)

2 (4) pudelītes citronu vai vaniļas un
sviesta aromatizētāja

2,3 (3,5) kg vājpiena biezpiena

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

No sastāvdaļām izveido mīcīto mīklu
pamatnei. Aptuveni 60 minūtes dzesē.

Mīklu izrullē uz universālās plāts. Izvei-
do apmali līdz universālās plāts augš-
malai. Pamatni vairākās vietās sadursta
ar dakšiņu.

Sajauc visas pildījumam paredzētās sa-
stāvdaļas. Izvieto uz pamatnes un no-
gludina.

Kūku ievieto krāsns kamerā un cep.

Pēc gatavošanas laika beigām 5 minū-
tes atstāj izslēgtas krāsns kamerā.

Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 70–80 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Marmora kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

Mīklai

250 g sviesta | mīksta

200 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

200 g skābā krējuma

400 g kviešu miltu, 405. tips

16 g cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

3 ēdamk. kakao pulvera

Veidnei

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Apaļā kūksa veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Sviestu, cukuru un vaniļas cukuru sajauc krēmveida masā. Katru olu pievieno atsevišķi un iejauc ½ minūti. Pievieno skābo krējumu. Miltus sajauc ar cepamo pulveri un sāli un iejauc pārējās sastāvdaļās.

Ietauko kūksa veidni un ievieto tajā pusi mīklas.

Otrā mīklas pusē iejauc kakao pulveri. Tumšo mīklu izvieto uz gaišās mīklas. Ar spirālveida kustību caur mīklas kārtām izvelk dakšīņu.

Kūksa veidni novieto uz režģa, ievieto krāsns kamerā un cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Marmorkuchen”

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50–60 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Kūkas

Plānā augļu kūka (kārtainā mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Mīklai

230 g kārtainās mīklas

Pildījumam

30 g maltu lazdu riekstu

500 g augļu (piemēram, aprikozes, plūmes, bumbieri, āboli, ķirši) | mazos gabaliņos

Glazūrai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

50 g cukura

1 tējķ. vaniļas cukura

Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

Gatavošana

Kārtaino mīklu ieklāj cepamajā veidnē un pārkausa ar lazdu riekstiem.

Uz mīklas izvieto augļu gabaliņus.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Glazūrai sajauc olas, saldo krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un pārlej augļiem.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Augļu kūku ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Blätterteig”

Programmas ilgums: 36 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minūtes

Plānā augļu kūka (smilšu mīkla)

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Mīklai

200 g kviešu miltu, 405. tips

65 ml ūdens

80 g sviesta

¼ tējķ. sāls

Pildījumam

30 g maltu lazdu riekstu

500 g augļu (piemēram, aprikozes, plūmes, bumbieri, āboli, ķirši) | mazos gabaliņos

Glazūrai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

50 g cukura

1 tējķ. vaniļas cukura

Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos un ātri samīca ar miltiem, sāli un ūdeni, līdz izveidojas viendabīga mīkla. 30 minūtes dzesē.

Mīklu ieklāj cepamajā veidnē un pārkaisa ar lazdu riekstiem.

Augļus vienmērīgi izvieto uz mīklas.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Glazūrai sajauc olas, saldo krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un pārlej augļiem.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Augļu kūku ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Mürbeteig”

Programmas ilgums: 43 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minūtes

Kūkas

Zahera torte

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Mīklai

130 g tumšās šokolādes

140 g sviesta

110 g pūdercukura

8 g vaniļas cukura

6 olas, M izmērs

1 šķipsniņa sāls

110 g cukura

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

Apziešanai

200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai

200 g cukura

125 ml ūdens

150 g tumšās šokolādes

Piederumi

Smalks siets

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 24 cm

Cepamais papīrs

Gatavošana

Izkausē šokolādi.

Sviestu un pūdercukuru sajauc krēmveida masā.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Iejauc olu dzeltenumus. Iejauc šokolādi.

Iesijā miltus un sajauc ar cepamo pulveri. Olu baltumus kopā ar sāli un cukuru sakuļ līdz stingrai konsistencei. Pārmaiņus iemaisa mīklā miltu maisījumu un olu baltumus.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saliekamo veidni izklāj ar cepamo papīru un ievieto mīklu. Ievieto krāsns kamerā un cep.

Tortes pamatnei ļauj atdzist. Šajā laikā uz plīts uzsilda aprikožu ievārījumu un izspiež caur sietu.

Tortes pamatni sagriež, griezuma vietas un malas apziež ar smalkas konsistences aprikožu ievārījumu.

Glazūrai uzvāra ūdeni ar cukuru, pievieno šokolādi un izkausē.

Uz Zahera tortes vienmērīgi uzklāj šokolādes glazūru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Sachertorte”

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein” uz 10 minūtēm
pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 55 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Kūkas

Smilšu kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

Mīklai

250 g sviesta | mīksta

250 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

2 ēdamk. ruma

200 g kviešu miltu, 405. tips

100 g pārtikas cietes

2 tējķ. cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

Veidnei

1 tējķ. sviesta

1 ēdamk. rīvmaizes

Piederumi

Režģis

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Gatavošana

Ietauko taisnstūra veidni un nokaisa ar rīvmaizi.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saputo sviestu, cukuru un vaniļas cukuru. Secīgi iejauc olas un rumu.

Sajauc miltus, pārtikas cieti, cepamo pulveri un sāli un iecilā pārējās sastāvdaļās.

Taisnstūra veidni piepilda ar mīklu un novieto gareniski uz režģa krāsns kamerā. Cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Sandkuchen”

Programmas ilgums: 78 [83] (78) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 155–165 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Šokolādes un riekstu kūka

Gatavošanas laiks: 75 minūtes + 12 stundas atdzesēšanai
Sastāvdaļas 16 gabaliem

Sastāvdaļas

200 g sviesta
250 g tumšās šokolādes
250 g maltu lazdu riekstu
160 g cukura
3 ēdamk. espresso
1 tējķ. burbonvaniļas aromatizētāja
6 olas, M izmērs

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm, vai 24 mazās veidnītes (katra 100 ml)
Cepamais papīrs
Režģis

Gatavošana

Izkausē sviestu kopā ar šokolādi. Pievieno lazdu riekstus, cukuru, espresso un burbonvaniļas aromatizētāju. Ļauj atdzist.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Olu dzeltenumus iemaisa sviesta un šokolādes masā. Olu baltumus saputo stingrās putās un iecilā mīklā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saliekamo veidni ietauko un izklāj ar cepamo papīru vai ietauko veidnītes. Mīklu ievieto saliekamajā veidnē vai veidnītes.

Iebīda uz režģa krāsns kamerā un gatavo.

Pirms pasniegšanas atdzesē 12 stundas.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Schokoladen-Nuss-Kuchen” | “ein großer”/“mehrere kleine”
Programmas ilgums “ein großer”: 55 minūtes
Programmas ilgums “mehrere kleine”: 40 [28] (40) minūtes

Manuāli

Lielā veidne

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 150 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 55 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Vairākas mazās veidnītes

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 150 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 40 [28] (40) minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Ieteikums

Pasniedz ar svaigām ogām.
12 veidnītēm daudzumu samazina 2 reizes, gatavošanas laiks nemainās.

Kūkas

Ziemassvētku kūkss

Gatavošanas laiks: 160 minūtes
15 šķelēm

Mīklai

42 g svaiga rauga
8 g vaniļas cukura
70 ml piena, 3,5% tauku | remdens
200 g rozīņu
50 g kapātu mandeļu
50 g iecukurotu citrona miziņu
50 g iecukurotu apelsīna miziņu
2–3 ēdamk. ruma
275 g sviesta | mīksta
500 g kviešu miltu, 405. tips
1 šķipsniņa sāls
100 g cukura
½ tējķ. rīvētas citrona miziņas
1 ola, M izmērs

Apziešanai

75 g sviesta

Pārkaisīšanai

50 g cukura

Apkaisīšanai

35 g pūdercukura

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Raugu un vaniļas cukuru izšķīdina pienā, pārse dz un ļaut uzrūgt 15 minūtes.

Rozīnes, mandeles, iecukurotās citrona un apelsīna miziņas sajauc ar rumu un novieto sāņus.

Rauga pienu samīca ar sviestu, miltiem, sāli, cukuru, citrona miziņu un olu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Iecukurotās citrona un apelsīna miziņas, rozīnes un mandeles ar rumu viegli iemīca mīklā.

Mīklu ieliek bļodā, ievieto krāsns kamerā un pārse dz ar mitru drānu. Ļauj rūgt saskaņā ar iestatījumiem.

Nedaudz pakaisa miltus un uz tiem no mīklas izveido aptuveni 30 cm garu Ziemassvētku kūksu. Novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep.

Apziešanai izkausē sviestu, ar to apziež vēl karsto Ziemassvētku kūksu un pārkausa ar cukuru.

Ļauj atdzist, pēc tam biežā kārtā pārkausa ar pūdercukuru.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 60 minūtes

Ziemašvētku kūksa cepšana

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Stollen”

Programmas ilgums: 60 [55] (60) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Ziemašvētku kūksu ietin alumīnija folijā un uzglabā hermētiski noslēgtā plastmasas maisiņā.

Kūkas

Drumstalu kūka ar augļiem

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 20 (30) gabaliem

Mīklai

42 (63) g svaiga rauga

150 (220) ml piena, 3,5% tauku | remdēns

450 (680) g kviešu miltu, 405. tips

50 (80) g cukura

90 (140) g sviesta | mīksta

1 (2) ola(-s), M izmērs

Pildījumam

1,25 (1,9) kg ābolu

Drumstalām

240 (360) g kviešu miltu, 405. tips

150 (230) g cukura

16 (24) g vaniļas cukura

1 (2) tējķ. kanēļa

150 (230) g sviesta | mīksta

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Nomizo ābolus, izņem serdi un sagriež daiviņās.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca un izrullē uz cepamās vai universālās pannas. Ābolus vienmērīgi izvieto uz mīklas. Sajauc miltus, cukuru, vaniļas cukuru un kanēli un, samīcot ar sviestu, izveido drumstalas. Pārkausa ar tām ābolus.

Kūku ievieto krāsns kamerā un ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Kūku cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30 minūtes

Kūkas cepšana

Automātiskā programma

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programmas ilgums: 56 [48] (56) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein” [“aus”] (“ein”)

“Garzeit”: 45–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 3 [2] (2)

Ieteikums

Ābolus var aizstāt arī ar 1 kg plūmju vai ķiršu bez kauliņiem.

Konditorejas izstrādājumi

Mazie gardumi

Apaļmaizītes, cepumi vai vēja kūkas – šos mazos gardumus labprāt ēd ikviens. Dažreiz izteiciens “Jo mazāks, jo labāks” ir patiess. Našņošanās ar maziem saldumiem sagādā īpašu prieku gan lieliem, gan maziem, gan veciem, gan jauniem.

Formiņu cepumi

Gatavošanas laiks: 135 minūtes
Sastāvdaļas 70 gabaliem (2 plātis)

Sastāvdaļas

250 (380) g kviešu miltu, 405. tips
½ (1) tējķ. cepamā pulvera
80 (120) g cukura
8 (12) g vaniļas cukura
1 (1½) pudelīte ruma aromatizētāja
3 (4) ēdamk. ūdens
120 (180) g sviesta | mīksta

Piederumi

Mīklas rullis
Spiežamās formiņas
2 cepamās vai universālās plātis

Gatavošana

Sajauc miltus, cepamo pulveri, cukuru un vaniļas cukuru. Pakāpeniski pievieno pārējās sastāvdaļas un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla, tad atdzesē vismaz 60 minūtes.

Mīklu izrullē aptuveni 3 mm biezumā, izspiež cepumus un novieto uz cepamajām vai universālajām plātīm.

Izspiestos cepumus ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”:

25 [24] (25) minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 26 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis “1 Blech”: 2 [2] (1)

levietošanas līmenis “2 Bleche”:

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

Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

Konditorejas izstrādājumi

Melleņu mafini

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

Sastāvdaļas

225 g kviešu miltu, 405. tips

110 g cukura

8 g cepamā pulvera

8 g vaniļas cukura

1 šķipsniņa sāls

1 ēdamk. medus

2 olas, M izmērs

100 ml paniņu

60 g sviesta | mīksta

250 g melleņu

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

Piederumi

12 papīra cepamās veidnītes, Ø 5 cm

Mafinu plāts 12 mafiniem, katra Ø 5 cm

Režģis

Gatavošana

Sajauc miltus, cukuru, cepamo pulveri, vaniļas cukuru un sāli. Pievieno medu, olas, paniņas un sviestu un viegli samaisa.

Mellenes sajauc ar miltiem un uzmanīgi iecilā mīklā.

Uz mafinu plāts izvietojiet papīra cepamās veidnītes. Mīklu vienmērīgi iepilda veidnītēs.

Mafinu plāti uz režģa ievietojiet krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”

Programmas ilgums: 38 [41] (38) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus” [“ein”] (“aus”)

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Receptei vispiemērotākās ir krümmellenes. Izmanto dziļi sasaldētas mellenes saldētā stāvoklī.

Lincas cepumi

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 30 gabaliem

Cepumiem

200 g sviesta

300 g kviešu miltu, 405. tips

100 g pūdercukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

100 g lobītu, maltu mandeļu

½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa | sarīvēta

Pildījumam

200 g sarkano jāņogu želejas

Piederumi

Pārtikas plēve

Cepamā vai universālā plāts

Spiežamās formiņas, apaļas (2 izmēru)

Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos un sajauc ar miltiem, pūdercukuru, vaniļas cukuru, olu dzeltenumu, mandelēm un citrona miziņu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Ietin pārtikas plēvē un atdzesē 30 minūtes.

Mīklu izrullē aptuveni 2 mm plānā kārtā un izspiež apļus. Turklāt pusei cepumu vidū izspiež nelielu caurumu (lielākiem apļiem izspiež 3 caurumus).

Cepumus novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

Pēc gatavošanas laika beigām ļauj brīdi atdzist. Remdenos cepumus bez caurumiem apziež ar viegli uzsildītu jāņogu želeju un uz tiem novieto cepumus ar caurumiem. Pārkausa ar pūdercukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Linzer Augen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”: 12 minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 17 minūtes

Manuāli

1 plātij

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2 plātīm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 13–19 minūtes

levietošanas līmenis: 2 + 4 [1 + 3]
(1 + 3)

Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums paredzēts 2 cepamajām plātīm. 1 cepamajai plātij daudzums jāsamazina 2 reizes vai cepumi jācep secīgi.

Konditorejas izstrādājumi

Mandeļu cepumi

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 30 gabaliem

Sastāvdaļas

100 g lobītu rūgto mandeļu

200 g lobītu saldo mandeļu

600 g cukura

1 šķipsniņa sāls

4 olas, M izmērs | tikai baltums

Piederumi

2 cepamās vai universālās plātis

Cepamais papīrs

Konditorejas maisiņš ar sprauslu

Gatavošana

Mandelēm pievieno aptuveni 1/3 cukura un 2 darbībās samaj virtuves kombainā.

Sajauc pārējo cukuru, mazliet sāls un tik daudz olu baltuma, līdz izveidojas viskoza mīkla.

Universālo(-ās) vai cepamo(-ās) plāti(-s) izklāj ar cepamo papīru. Ar konditorejas maisiņu izspiež uz tā mazas mīklas lodītes.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Samitrina karoti un ar tās aizmuguri izlīdzina mīklas lodītes.

Automātiskā programma:
mandeļu cepumus ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:
mandeļu cepumus ievieto krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Mandeļu cepumiem ļauj atdzist uz cepamā papīra, tad atdala.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Mandelmakronen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums: 15 minūtes

Manuāli

1 plātīj

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 11 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [3] (2)

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 2–4 minūtes

2 plātīm

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 11 minūtes

levietošanas līmenis: 1+3 [2+4] (1+3)

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 2–6 minūtes

Ieteikumi

- Rūgtās mandeles var aizstāt ar saldajām mandelēm un ½ pudelītes rūgto mandeļu aromatizētāja.
- Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

Konditorejas izstrādājumi

Krēpeles

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 50 (75) gabaliem (2 plātis)

Sastāvdaļas

160 (240) g sviesta | mīksts

50 (80) g brūnā cukura

50 (80) g pūdercukura

8 (12) g vaniļas cukura

1 (2) šķipsniņa(-s) sāls

200 (300) g kviešu miltu, 405. tips

1 (2) ola(-s), M izmērs | tikai baltums

Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 9 mm

2 cepamās vai universālās plātis

Gatavošana

Sviestu sajauc krēmveida masā. Pievieno cukuru, pūdercukuru, vaniļas cukuru un sāli un maisa, līdz izveidojas mīksta masa. Pievieno miltus un beigās iemaisa olas baltumu.

Miklu ievieto konditorejas maisiņā un uz cepamajām vai universālajām plātīm izspiež aptuveni 5–6 cm garas strēmeles.

Izspiestās strēmeles ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Spritzgebäck” | “1

Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”:

22 [21] (31) minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 33 minūtes

Manuāli

“1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

“2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis:

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

Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

Vaniļas radziņi

Gatavošanas laiks: 110 minūtes
Sastāvdaļas 90 (130) gabaliem (2 plātis)

Mīklai

280 (420) g kviešu miltu, 405. tips
210 (320) g sviesta | mīksta
70 (110) g cukura
100 (150) g maltu mandeļu

Apviļāšanai

70 (110) g vaniļas cukura

Piederumi

2 cepamās vai universālās plātis

Gatavošana

Sajauc miltus, sviestu, cukuru un mandeļus, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Mīklu dzesē aptuveni 30 minūtes.

No mīklas nodala mazas porcijas, katru aptuveni 7 g. Izveido rulli, tad radziņu un novieto uz cepamās vai universālās plāts.

Vaniļas radziņus ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

Radziņus vēl siltus apviļā vaniļas cukurā.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Vanillekipferl” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”: 31 minūte

Programmas ilgums “2 Bleche”: 35 [36] (40) minūtes

Manuāli

“1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

“2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 135–145 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis:

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

Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

Konditorejas izstrādājumi

Valriekstu mafini

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

Sastāvdaļas

80 g rozīņu

40 ml ruma

120 g sviesta | mīksta

120 g cukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

120 g valriekstu | drupinātu

Piederumi

Mafinu plāts 12 mafiniem, katra Ø 5 cm

Papīra cepamās veidnītes, Ø 5 cm

Režģis

Gatavošana

Rozīnes aptuveni 30 minūtes mērcē rumā.

Sviestu sajauc krēmveida masā. Secīgi pievieno cukuru, vaniļas cukuru un olas. Sajauc miltus un cepamo pulveri un iecilā maisījumā. Iejauc valriekstus. Beigās iecilā rozīnes ar rumu.

Uz mafinu plāts izvieto papīra cepamās veidnītes. Mīklu ar 2 ēdamkarotēm vienmērīgi iepilda veidnītēs.

Mafinu plāti uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programmas ilgums: 38 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Vēja kūkas

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 (18) gabaliem

Sastāvdaļas

250 (375) ml ūdens

50 (75) g sviesta

1 (2) šķipsniņa(-s) sāls

170 (225) g kviešu miltu, 405. tips

4 (6) olas, M izmērs

1 (1½) tējķ. cepamā pulvera

Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 11 mm

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Ūdeni, sviestu un sāli uzvāra katlā.

Katlu noņem no plīts. Verdošajā šķidrumā ieber miltus un pakāpeniski maisa, līdz izveidojas klimpa. Klimpu karstajā katlā maisot “nodedzina”, līdz katla dibenā izveidojas balta kārtā.

Masu ievieto bļodā. Secīgi iejauc olas, līdz mīklu var izstiept zīdaini spīdīgās “lāstekās”. Pēc tam pievieno cepamo pulveri.

Mīklu iepilda konditorejas maisiņā. Uz cepamās vai universālās plāts izspiež rozītes. Cep, līdz virsma kļūst zeltaina.

Pēc cepšanas vēja kūkas uzreiz horizontāli sadala 2 daļās un ļauj atdzist. Ja atsevišķās vietās mīklas slānis vēl ir mitrs, tas ir jānoņem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Gebäck” | “Windbeutel”

Programmas ilgums: 48 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/automātiskā padeve

“Garzeit”: 45–55 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Konditorejas izstrādājumi

Vēja kūku pildījumi

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

12 (18) vēja kūkām

Mandarīnu un krējuma pildījumam

400 (600) g saldā krējuma

16 (24) g vaniļas cukura

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

350 (530) g mandarīnu no kārbas (sausais tīrsvars)

Skābo ķiršu un krējuma pildījumam

350 (530) g skābo ķiršu no burciņas

(sausais tīrsvars)

100 (150) ml skābo ķiršu sulas (no burciņas)

40 (60) g cukura

1 (1½) ēdamk. pārtikas cietes

1 (2) ēdamk. ūdens

500 (750) g saldā krējuma

30 (40) g pūdercukura

8 (12) g vaniļas cukura

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

Kafijas un krējuma pildījumam

750 g (1,125 kg) saldā krējuma

100 (150) g cukura

2 (3) tējķ. šķīstošās kafijas

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 12 mm

Mandarīnu un krējuma pildījuma gatavošana

Saldo krējumu kopā ar vaniļas cukuru un putukrējuma stindzinātāju saputo līdz stingrai konsistencei. No augļiem notecina šķidrumu un saliek uz vēja kūku apakšējām pusītēm. Saldo krējumu iepilda konditorejas maisiņā un uzspiež uz augļiem.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Skābo ķiršu un krējuma pildījuma gatavošana

No ķiršiem notecina un savāc ķiršu sulu.

Ķiršu sulai pievieno cukuru un uzvāra.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iemaisa karstajā šķidrumā. Ļauj uzvārties, pievieno ķiršus un atdzesē.

Saldo krējumu puto aptuveni ½ minūti, pūdercukuru sajauc ar vaniļas cukuru un putukrējuma stindzinātāju, iemaisa krējumā un saputo līdz stingrai konsistencei.

Vēja kūku apakšējās pusītēs iepilda ķiršu masu. Saldo krējumu iepilda konditorejas maisiņā un uzspiež uz ķiršiem.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Kafijas un krējuma pildījuma gatavošana

Saldo krējumu kopā ar cukuru, kafijas pulveri un putukrējuma stindzinātāju saputo līdz stingrai konsistencei un iepilda konditorejas maisiņā.

Kafijas krējumu iespiež vēja kūku apakšējās pusītēs.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Maize

Kraukšķīga garoza – mīksts vidus

Svaigi cepta, vēl silta maize, iespējams, ir viens no visvieglāk pagatavojamajiem gardumiem. Vienalga, vai nedēļas nogales brokastīm, vai sātīgai maltītei pēc garas darba dienas, – maizi pazīst un mīl (gandrīz) visi.

Ieteikumi gatavošanai

Lai ceptā maize garantēti izdotos, esam apkopojuši svarīgākos norādījumus par mīklas apstrādi.

Labai maizei būtiski svarīgs ir pareizs mīcīšanas ilgums:

- stingrām mīklām ir nepieciešams īsāks mīcīšanas laiks nekā mīkstākām mīklām;
- mīklām ar rudzu miltiem ir nepieciešams īsāks mīcīšanas laiks nekā mīklām ar kviešu miltiem.

Irdenumu maizes un smalkmaizīšu mīklām nodrošina raugs vai ieraugs. Lai irdinātāja sastāvā esošajiem mikroorganismiem būtu optimāli darba apstākļi un mīkla uzrūgtu vislabāk, ir nepieciešams mitrs un silts mikroklimats. Tāpēc ir ietaicams rauga mīklu gatavināšanai izmantot īpašu automatisko programmu.

Ja cepšanas laikā tiek nodrošināts mitrums, tam ir 2 pozitīvi efekti:

- cepšanas sākumposmā garoziņa uz mīklas veidojas ļoti lēni. Tādējādi maizei ir vairāk laika labi uzrūgt;
- pateicoties cietes želatīnizācijai, maizes virspusē izveidojas spīdīga, kraukšķīga garoziņa.

Maizei paredzētas rauga mīklas gatavošana

1. Rauga mīklu gatavo un raudzē atbilstoši receptē minētajiem norādījumiem. Noderīgi videomateriāli par formas piešķiršanu maizei un smalkmaizītēm ir pieejami arī “Miele@mobile” lietotnē.
2. Tas, vai mīklas apstrādei paredzētā darba virsma ir jānokaisa ar miltiem, ir atkarīgs no mīklas īpašībām: ja, mīklai pieskaroties, tā līp pie pirkstiem, darba virsmu vienmēr vajadzētu nedaudz nokaisīt ar miltiem.
3. Mīklu no ārpuses viegli pavelciet uz augšu un stingri piespiediet vidū. Šo procedūru atkārtojiet visapkārt vismaz 6 reizes. Mīkla ir jānovieto ar mīklas šuvi uz leju.
4. Mīklas gabalam vajadzētu vismaz 1 minūti atrasties miera stāvoklī, pirms tas tiek pārveidots maizes klaiņā vai smalkmaizītēs.

Maize

Brīvas formas maizes un bagešu gatavošana

Par brīvas formas maizi sauc tādu maizi, kas netiek cepta veidnē.

1. Klaipu novieto ar mīklas šuvi uz augšu un ar delnas malu vidū iespiež garreniskas rievās.
2. Vienu malu uzloka uz augšu līdz vidum un stingri piespiež. Procedūru atkārto otrā pusē. Pēc tam klaipu apgriež otrādi un, nedaudz piespiežot, izrullē vajadzīgajā formā.
3. Rievojumu var izveidot 2 veidos:
 - ja rievojumam ir jābūt vienmēri- gam, klaipu novieto ar mīklas šuvi uz leju un pēc tam gludajā augšpusē ievēl rievās;
 - ja rievojumam ir jābūt raupjam, klaipu novieto uz gludās puses, lai mīklas šuve būtu vērsta uz augšu.

Kā rīkoties, ja...

...mīkla ir pārāk stingra?

Pievienojiet nedaudz šķidrums, jo mitruma saturs miltos svārstās, tāpēc dažreiz ir nepieciešams vairāk vai mazāk šķidrums, lai mīklu padarītu mīkstāku.

...mīkla ir pārāk mitra?

Jāpildzina mīklas mīcīšanas laiks, taču tam nevajadzētu pārsniegt 10 minūtes.

Ja ilgāka mīcīšana nelīdz, mīklā vajadzētu pakāpeniski iemīcīt mazliet miltu.

...maize jūk ārā?

Viena iespēja ir saīsināt raudzēšanas laiku. Ja tas ir pārāk ilgs, rodas pārāk daudz gāzu, kuras mīkla vairs nespēj noturēt. Mīkla plūst pāri un zaudē formu.

Izmantojiet iespējami aukstas šķidrās sastāvdaļas, jo mīkla mīcīšanas laikā sasilst. Ja mīklas temperatūra ir pārāk augsta, raudzēšanas process norit pārāk ātri.

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi augstākā temperatūrā.

...uz maizes rodas nelieli, mitri plankumi (ūdens joslas)?

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi zemākā temperatūrā.

Cepšanas mikroklimats ir pārāk mitrs, tādējādi nevar notikt mitruma pāreja no mīklas vidē.

Paidziniet raudzēšanas fāzes, lai mīkla pirms cepšanas uzsūktu vairāk mitruma.

...maizē rodas nevēlamas plaisas?

Raudzēšanas fāzes un 1. cepšanas fāzes laikā vienmēr vajadzētu valdīt mitram mikroklimatam. Mitrums uz mīklas virsmas veido kondensātu, kas ļauj izveidoties elastīgai garozai.

Klaipā nav pietiekami dziļi un bieži iespiestas rievas.

...maizei ir blāva virsma?

Raudzēšanas fāzes un 1. cepšanas fāzes laikā ir jānodrošina pietiekams mitrums. Pateicoties mitrumam, uz mīklas virsmas notiek cietes želatinizācija.

...maize nav pietiekami kraukšķīga?

Nodrošiniet vairāk mitruma 1. cepšanas fāzes laikā, lai tā nekļūtu sausa.

Ja cepšanas laiks ir ilgāks, mīkla var izdalīt vairāk mitruma un izveidojas biežāka garoziņa.

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi augstākā temperatūrā.

Maize

Bagetes

Gatavošanas laiks: 120 minūtes
2 maizēm, katrai 10 šķēles

Sastāvdaļas

21 g svaiga rauga
270 ml ūdens | auksta
500 g kviešu miltu, 405. tips
2 tēj.k. sāls
½ tēj.k. cukura
1 ēdamk. sviesta | mīksta

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu sadala 2 daļās, izveido 35 cm garas bagetes, novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts un ieviek vairākas slīpas 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un bagetes ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam bagetes cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Baguettes”
Programmas ilgums: 69 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”
“Temperatur”: 190–200 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”
Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas
“Garzeit”: 30–40 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Zemnieku maize šveiciešu gaumē

Gatavošanas laiks: 160 minūtes
15 šķelēm

Sastāvdaļas

25 g svaiga rauga
300 ml piena | remdena
350 g kviešu miltu, 405. tips
150 g rudzu miltu, 997. tips
1 tējķ. sāls

Apkaisīšanai

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem un sāli un mīca, līdz izveidojas mīksta, viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Ļauj rūgt 60 minūtes istabas temperatūrā.

No mīklas izveido apaļas formas maizi un novieto uz universālās plāts. Pārkausa ar miltiem. Maizes augšpusē gareniski un šķērseniski ievelk aptuveni 1 cm dziļas rievās.

Liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Brot” | “Bauernbrot Schweizer Art”

Programmas ilgums: 48 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–210°C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/
manuāli, 1. pēc 6 minūtēm, 2. vēl pēc 6 minūtēm

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Ieteikums

Mīklai var pievienot speķa kubiņus vai riekstus.

Maize

Plēkšņu kviešu maize

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

Sastāvdaļas

120 g burkānu

42 g svaiga rauga

210 ml ūdens | auksta

300 g pilngraudu plēkšņu kviešu miltu

200 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

2 tējķ. sāls

100 g mandeļu, veselu

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Smalki sarīvē burkānus.

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un burkāniem, mīca 4–5 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

Pievieno mandeles un mīca vēl 2–3 minūtes.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido 25 cm garu maizes klaipu, novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts un ieviek vairākas slīpas ½ cm dziļas rievās.

Automātiskā programma: ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Dinkelbrot”

Programmas ilgums: 72 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 50–60 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Mandeles var aizstāt arī ar valriekstiem vai ķirbju sēklām.

Plāceņi

Gatavošanas laiks: 100 minūtes
Sastāvdaļas 1 plācenim, 8 porcijām

Mīklai

42 g svaiga rauga
200 ml ūdens | auksta
375 g kviešu miltu, 405. tips
1½ tējķ. sāls
2 ēdamk. olīveļļas

Apziešanai

Ūdens
½ ēdamk. olīveļļas

Pārkaisīšanai

½ ēdamk. melno ķimeņu

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un eļļu, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izrullē aptuveni 25 cm diametra plāceņi un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Viegli aplaka ar ūdeni. Melnās ķīmenes uzkausa uz plāceņa un piespiež. Apziež ar olīveļļu.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze
Istabas temperatūrā
Raudzēšanas ilgums: 10 minūtes

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Fladenbrot”
Programmas ilgums: 44 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200–210°C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Mīklā iemīca 50 g grauzdētu sīpolu un 2 tējķ. Provansas zaļumu vai 50 g kapātu melno olīvu, 1 ēdamk. kapātu ciedru riekstu un 1 tējķ. rozmarīna.

Maize

Rauga mīklas pīne

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 16 šķēlēm

Mīklai

42 g svaiga rauga

150 ml piena, 3,5% tauku | remdens

500 g kviešu miltu, 405. tips

70 g cukura

100 g sviesta

1 ola, M izmērs

1 tējķ. rīvētas citrona miziņas

2 šķipsniņas sāls

Apziešanai

2 ēdamk. piena, 3,5% tauku

Pārkaisīšanai

20 g mandeļu, skaidiņas

20 g cukura kristālu

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, cukuru, sviestu, olu, rīvēto citrona miziņu un sāli un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izveido 3 rullīšus, katru 300 g smagu un 40 cm garu. No 3 rullīšiem sapin pīni un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Rauga mīklas pīni apslaka ar pienu, apkaisa ar mandeļu skaidiņām un cukura kristāliem.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu un rauga mīklas pīni ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam rauga mīklas pīni cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Hefezopf”

Programmas ilgums: 55 [50] (55) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170°C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Pēc vēlēšanās mīklā var iemīcīt 100 g rozīņu.

Rauga mīklas pīne šveiciešu gaumē

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

Sastāvdaļas

675 g kviešu miltu, 405. tips

75 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

120 g sviesta | mīksta

2 tējķ. sāls

42 g svaiga rauga

400 ml piena | remdena

Piederumi

Smalks siets

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Miltus iesijā bļodā, pievieno sviestu un sāli. Raugu izšķīdina pienā un pievieno masai.

Sastāvdaļas mīca tik ilgi, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Liek raudzēties aptuveni 60 minūtes istabas temperatūrā.

No mīklas izveido 3 rullīšus. No 3 rullīšiem sapin pīni un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Iebīda krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Brot” | “Hefezopf Schweizer Art”

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/
manuāli: 1. pēc 6 minūtēm, 2. vēl pēc 6 minūtēm

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Maize

Riekstu maize

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

Mīklai

175 g rupja maluma rudzu miltu

500 g pilngraudu kviešu miltu

14 g sausā rauga

2 tējķ. sāls

75 g cukurbiešu sīrupa

500 ml paniņu | remdenu

50 g uz pusēm sadalītu valriekstu

100 g veselu lazdu riekstu

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

Režģis konditorejas izstrādājumiem

Gatavošana

Sajauc rupjā maluma miltus, miltus, sauso raugu un sāli. Sajauc ar cukurbiešu sīrupu un paniņām, mīca 4–5 minūtes, līdz izveidojas stingra mīkla. Pievieno riekstus un mīca vēl 2–3 minūtes.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīksto mīklu novieto uz miltiem apkaisītas virsmas un vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 28 cm garu rulli un ievieto taisnstūra veidnē.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Pēc izcepšanas maizi izņem no taisnstūra veidnes, ļauj atdzist uz konditorejas režģa un hermētiski iesaiņo. Maize garšo vislabāk, ja to sagriež tikai nākamajā dienā.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

“Spezialanwendungen” | “Hefefeig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

Pēc tam ļauj raudzēties vēl 15 minūtes izslēgtā cepeškrāsnī.

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Nussbrot”

Programmas ilgums: 105 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 3 minūtēm, 2. pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 95–105 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Jauktā rudzu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

Mīklai

21 g svaiga rauga

1 ēdamk. miežu iesala ekstrakta

350 ml ūdens | auksta

350 g rudzu miltu, 1150. tips

170 g kviešu miltu, 405. tips

2½ tējķ. sāls

75 g šķidrā ierauga

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu un miežu iesala ekstraktu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un šķidro ieraugu, mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu viegli saspaida ar gumijas lāpstiņu un iepilda taisnstūra veidnē. Virspusi nogludina ar mitru gumijas lāpstiņu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pēc tam maizi cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Roggenmischbrot”

Programmas ilgums: 69 [67] (69) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220 °C, pēc 15 minūtēm 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/ izmantojot taimeru, 1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 7 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Miežu iesala ekstraktu var aizstāt arī ar medu vai cukurbiešu sirupu.

Maize

Sēklu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

Mīklai

42 g svaiga rauga

420 ml ūdens | auksta

400 g rudzu miltu, 1150. tips

200 g kviešu miltu, 405. tips

3 tējķ. sāls

1 tējķ. medus

150 g šķidra ierauga

20 g linsēklu

50 g saulespuķu sēklu

50 g sezama sēklu

Pārkaisīšanai

1 ēdamk. sezama sēklu

1 ēdamk. linsēklu

1 ēdamk. saulespuķu sēklu

Apziešanai

Ūdens

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, medu un šķidro ieraugu, mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas mīksta mīkla.

Pievieno linsēklas, saulespuķu sēklas un sezama sēklas un mīca vēl 1–2 minūtes.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu viegli saspaida ar gumijas lāpstiņu un iepilda taisnstūra veidnē. Virspusi nogludina ar mitru gumijas lāpstiņu, apslaka ar ūdeni un pārkaisa ar sēklu maisījumu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pēc tam maizi cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 10–15 minūtes

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Saatenbrot”

Programmas ilgums: 69 [66] (69) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru,

1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 7 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Maize

Tīgermaize

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 15 šķēlēm

Maizei

15 g svaiga rauga

300 ml ūdens | remdena

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

20 g sviesta

Glazūrai

100 g rīsu miltu

125 ml ūdens

1 tējķ. cukura

5 g sausā rauga

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un sviestu, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, ieliek bļodā, pārse dz un liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Šajā laikā sajauc glazūras sastāvdaļas, pārse dz un liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Pēc tam no mīklas izrullē 30 cm lielu kvadrātu. 2 malas uzloka uz augšu līdz vidum un piespiež, lai tās savienotos. Maizi no vienas uzlocītās malas sarullē un ievieto taisnstūra veidnē. Pārse dz un liek raudzēties vēl 30 minūtes.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Maizi apziež ar glazūru.

Manuāli:

maizi ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

maizi ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Brot” | “Tigerbrot”

Programmas ilgums: 35 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas,
2. pēc 5 minūtēm

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 175–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minūtes

Baltmaize (veidne)

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

Mīklai

21 g svaiga rauga

290 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

½ tējķ. cukura

1 ēdamk. sviesta

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 28 cm garu rulli un ievieto taisnstūra veidnē. Gareniski ievēl aptuveni 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un maizi iebīda krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”

Programmas ilgums: 87 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli,
uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Maize

Baltmaize (bez veidnes)

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

Sastāvdaļas

21 g svaiga rauga

260 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

½ tējķ. cukura

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 25 cm garu maizes klaiņu un novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts. Ievelk vairākas 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”

Programmas ilgums: 64 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru,

1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 8 minūtēm

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Tumšā, jauktā kviešu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

Mīklai

350 g pilngraudu kviešu miltu

150 g rudzu miltu, 1150. tips

7 g sausā rauga

2½ tējķ. sāls

300 ml ūdens | auksta

1 tējķ. medus

50 ml eļļas

Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pilngraudu kviešu miltu

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

Gatavošana

Sajauc miltus, sauso raugu un sāli. Sajauc ar ūdeni, medu un eļļu, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 23 cm garu rullī un ievieto taisnstūra veidnē. Vispirms gareniski, tad šķērseniski ievēl vairākas aptuveni 1 cm dziļas rievas, lai izveidotos nelieli kvadrāti. Pārkausa ar miltiem.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Maizi ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brot” | “Weizenmischbrot dunkel”

Programmas ilgums: 92 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/ izmantojot taimeru, 1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 8 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Maize

Cukurmaize

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 15 šķēlēm

Maizei

25 g svaiga rauga
100 ml piena, 3,5% tauku | remdens
500 g kviešu miltu, 405. tips
1 naža gals sāls
90 g sviesta
2 olas, M izmērs
3 ēdamk. ingvera sīrupa
40 g marinēta ingvera | kapāta
1 tējķ. kanēļa
100 g cukura kristālu

Veidnei

1 ēdamk. sviesta
1 ēdamk. cukura

Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm
Režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, sāli, sviestu, olām un ingvera sīrupu un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodi, liek bļodā un raudzē 60 minūtes istabas temperatūrā.

Ietauko taisnstūra veidni un nokaisa ar cukuru.

Mīklā iemīca ingveru, kanēli un cukura kristālus. Mīklai piešķir formu, ievieto taisnstūra veidnē un ļauj raudzēties vēl 15 minūtes.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Maizes virspusi nokaisa ar cukuru.

Automātiskā programma:
maizi ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:
maizi ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programmas ilgums: 40 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli: uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 5 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

Maizītes

Daudzgraudu maizītes

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 8 maizītēm

Mīklai

10 g kviešu kliju

25 g čia sēklu

25 g saulespuķu sēklu

½ tējķ. sāls

240 ml ūdens | remdena

150 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

150 g pilngraudu kviešu miltu

1 šķipsniņa cukura

1 tējķ. sāls

10 g svaiga rauga

½ tējķ. etiķa

1 tējķ. eļļas

Apziešanai

Ūdens

Apviļāšanai

1 ēdamk. linsēklu

1 ēdamk. sezama sēklu

1 ēdamk. magoņu sēklu

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Sajauc kviešu klijas, čia sēklas, saulespuķu sēklas, sāli un ūdeni un vismaz 90 minūtes ļauj uzbriest.

Sajauc miltus, cukuru un sāli. Iedrupina raugu. Sajauc ar etiķi, eļļu, sēklām ar ūdeni un mīca 9–10 minūtes, līdz izveidojas mīksta mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Sajauc linsēklas, sezama sēklas un magoņu sēklas.

No mīkstās mīklas izveido 8 maizītes, katras svars 75 g. Virspusi mazliet apslaka ar ūdeni, apviļā sēklu maisījumā un novieto uz cepamās vai universālās plāts.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un maizītes ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizītes cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

Maizīšu cepšana

Automātiskā programma

“Brötchen” | “Mehrkornbrötchen”

Programmas ilgums: 77 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Maizītes

Rudzu klaipiņi

Gatavošanas laiks: 140 minūtes + 12–15 stundas ieraugs

Sastāvdaļas 8 gabaliem

Mīklai

250 g rudzu pilngraudu miltu

75 g šķidrā ierauga

7 g sausā rauga

300 ml ūdens | auksta

300 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

Pārkaisīšanai

2 ēdamk. rudzu pilngraudu miltu

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Sajauc rudzu pilngraudu miltus, šķidro ieraugu, sauso raugu un ūdeni, līdz izveidojas putrai līdzīga masa. Masu ieliek bļodā un pārsedz ar drānu. Liek raudzēties 12–15 stundas istabas temperatūrā.

Sajauc ar kviešu miltiem un sāli, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu sadala 8 porcijās, katras svars 110 g, un novieto uz miltiem nokaisītas virsmas.

Mīklu no ārpuses nedaudz pavelk uz augšu un stingri piespiež vidū. Šo procedūru atkārto vairākas reizes.

No mīklas gabaliem ar plaukstām izveido lodes.

Klaipus novieto ar mīklas šuvi uz augšu uz cepamās vai universālās plāts un pārkaisa biezu miltu kārtu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni. Pēc tam maizītes cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

Pēc tam ļauj raudzēties vēl 15 minūtes izslēgtā cepeškrāsnī.

2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30 minūtes

Maizes cepšana

Automātiskā programma

“Brötchen” | “Roggenlaibchen”

Programmas ilgums: aptuveni

45 [42] (45) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Maizītes

Kviešu smalkmaizītes

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 8 maizītēm

Mīklai

10 g svaiga rauga

200 ml ūdens | auksta

340 g kviešu miltu, 405. tips

1½ tējķ. sāls

1 tējķ. cukura

1 tējķ. sviesta

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izveido 8 maizītes, katras svars 70 g, un novieto uz cepamās vai universālās plāts. Krusteniski ievēl aptuveni ½ cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:
ieslēdz automātisko programmu un maizītes ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizītes cep.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

Maiziņu cepšana

Automātiskā programma

“Brötchen” | “Weizenbrötchen”

Programmas ilgums: 72 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Piešķiriet maizītēm formu, apslakiet ar ūdeni un apviļājiet magoņu vai sezama sēklās. Vai arī pārkaisiet ar rupju sāli un veselām ķīmenēm.

Visgardākie našķi pasaulē

Picas, tartes, pīrāgi un citi gardumi daudziem ir neapstrīdams favorīts dažādos dzīves gadījumos – sātīgai maltītei pie ģimenes galda, uz kodu bufetei svinībās, kā našķis spēļu starplaikā vai vakarā pie televizora. Dažkārt tas ir maigas mīklas un asu piedevu sajaukums, citreiz fantāzijas bagāta klasiskas receptes variācija – pikanti kārumi atmodina garšas kārpīņas un pietiek ar nelielu izdomu, lai rastu arvien jaunus to pagatavošanas veidus.

Flambē kūka

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) gabaliem

Mīklai

275 (410) g kviešu miltu, 405. tips

1 (1½) tēj. sāls

3½ (5) ēdamk. olīveļļas

120 (180) ml ūdens | auksta

Pildījumam

120 (180) g sīpolu

100 (150) g kūpināta speķa

200 (300) g skābā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

Piederumi

Mīklas rullis

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Sajauc miltus, sāli, eļļu un ūdeni un mīca tik ilgi, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodī, liek bļodā un pārsedz ar drānu. Ļauj nostāvēties 90 minūtes istabas temperatūrā.

Pildījumam sagriež kubiņos sīpolus un speķi. Uzkarstē pannu ar pārklājumu un apcep speķi. Pievieno sīpolus, apcep un ļauj atdzist. Skābajam krējumam pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās pannas un vairākās vietās sadursta ar dakšiņu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Mīklu apziež ar skābo krējumu un uz tā izvieto speķa un sīpolu maisījumu.

Flambē kūku ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Flammkuchen”

Programmas ilgums: 34 [30] (43) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 1

Ieteikums

Flambē kūkas pildījumam var izmantot arī ķirštomātus un smalki sagrieztu mīksto kazas sieru. Pēc gatavošanas uzpiliņa flambē kūkai 1 ēdamk. šķidra medus un pārklāj ar svaigu eruku.

Picas u. c.

Pica (rauga mīkla)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) porcijām (“Backblech”), 2 porcijām (“runde Backform”)

Mīklai (“Backblech”)

30 (42) g svaiga rauga
170 (250) ml ūdens | remdena
300 (450) g kviešu miltu, 405. tips
1 (1½) tējķ. cukura
1 (1½) tējķ. sāls
½ (1) tējķ. sasmalcināta timiāna
1 (1½) tējķ. sasmalcinātas raudenes
1 (1½) ēdamķ. eļļas

Pildījumam (“Backblech”)

2 (3) sīpoli
1 (1½) ķiploka daiviņa
400 (600) g tomātu no kārbas, mizotu, gabaliņos
2 (3) ēdamķ. tomātu pastas
1 (1½) tējķ. cukura
1 (1½) tējķ. sasmalcinātas raudenes
1 (1½) lauru lapa
1 (1½) tējķ. sāls
Pipari
125 (190) g mocarellas siera
125 (190) g rīvēta Gaudas siera

Apcepšanai

1 ēdamķ. olīveļļas

Mīklai (“runde Backform”)

10 g svaiga rauga
70 ml ūdens | remdena
130 g kviešu miltu, 405. tips
½ tējķ. cukura
½ tējķ. sāls
Sasmalcināts timiāns
½ tējķ. sasmalcinātas raudenes
1 tējķ. eļļas

Pildījumam (“runde Backform”)

1 sīpols
½ ķiploka daiviņas
200 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos
1 ēdamķ. tomātu pastas
½ tējķ. cukura
½ tējķ. sasmalcinātas raudenes
½ lauru lapas
½ tējķ. sāls
Pipari
60 g mocarellas siera
60 g rīvēta Gaudas siera

Apcepšanai

1 tējķ. olīveļļas

Piederumi

Mīklas rullis
Cepamā vai universālā plāts vai apaļā cepamā veidne un režģis

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, cukuru, sāli, timiānu, raudeni un eļļu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Liek raudzēties 20 minūtes istabas temperatūrā.

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež sīpolu(-s) un ķiploku. Pannā uzkaršē eļļu. Apcep sīpolu(-s) un ķiploku, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Mērci uzvāra un nelielā siltumā ļauj vārīties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu, pēc garšas pievieno sāli un piparus. Sagriež šķēlēs mocarellas sieru.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts. Izrullē mīklu apaļajai cepamajai veidnei un liek veidnē. Liek raudzēties 10 minūtes istabas temperatūrā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Uz mīklas vienmērīgi uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm platu malu. Pārklāj ar mocarellas sieru un pārkaisa ar Gaudas sieru.

Manuāli:
iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Picu ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” |
“Backblech”/“runde Backform”

Programmas ilgums “Backblech”:

42 [45] (46) minūtes

Programmas ilgums “runde Backform”:

33 [29] (33) minūtes

Manuāli

“Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Apaļā cepamā veidne

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 1

Ieteikums

Picu var pārklāt arī ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunzivi.

Picas u. c.

Pica (biezpiena un eļļas mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) porcijām (plāts), 2 porcijām (cepamā veidne)

Mīklai (“Backblech”)

120 (180) g pārtikas biezpiena,
20% tauku saturs sausnā
4 (6) ēdamk. piena, 3,5% tauku
4 (6) ēdamk. eļļas
2 (3) olas, M izmērs | tikai dzeltenums
1 (1½) tēj. sāls
1½ (2½) tēj. cepamā pulvera
250 (380) g kviešu miltu, 405. tips

Pildījumam (“Backblech”)

2 (3) sīpoli
1 (1½) ķiploka daiviņa
400 (600) g tomātu no kārbas, mizotu,
gabaliņos
2 (3) ēdamk. tomātu pastas
1 (1½) tēj. cukura
1 (1½) tēj. raudenes
1 (1½) lauru lapa
1 (1½) tēj. sāls
Pipari
125 (190) g mocarellas siera
125 (190) g rīvēta Gaudas siera

Apcepšanai

1 (1½) ēdamk. olīveļļas

Mīklai (“runde Backform”)

50 g pārtikas biezpiena, 20% tauku sa-
turs sausnā
2 ēdamk. piena, 3,5% tauku
2 ēdamk. eļļas
½ tēj. sāls
1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums
1 tēj. cepamā pulvera
110 g kviešu miltu, 405. tips

Pildījumam (“runde Backform”)

1 sīpols
½ ķiploka daiviņas
200 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-
baliņos
1 ēdamk. tomātu pastas
½ tēj. cukura
½ tēj. raudenes
½ lauru lapas
½ tēj. sāls
Pipari
60 g mocarellas siera
60 g rīvēta Gaudas siera

Apcepšanai

1 tēj. olīveļļas

Piederumi

Mīklas rullis
Cepamā vai universālā plāts vai apaļā
cepamā veidne un režģis

Gatavošana

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež sī-
polu(-s) un ķiploku. Pannā uzkaršē eļļu.
Apcep sīpolu(-s) un ķiploku, līdz tie
kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, to-
mātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu
un sāli.

Mērci uzvāra un nelielā siltumā ļauj vārī-
ties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu. Pēc garšas pievieno
sāli un piparus. Sagriež šķēlēs mocarel-
las sieru.

Mīklai sajauc biezpienu, pienu, eļļu, olas dzeltenumu un sāli. Miltus sajauc ar cepamo pulveri. Pusi maisījuma ieauc mīklā. Pēc tam iemīca atlikumu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts. Izrullē mīklu apaļajai cepamajai veidnei un liek veidnē.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Uz mīklas vienmērīgi uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm platu malu. Pārklāj ar mocarellas sieru un pārkaisa ar Gaudas sieru.

Picu ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Backblech”/“runde Backform”

Programmas ilgums “Backblech”:

38 [33] (40) minūtes

Programmas ilgums “runde Backform”:

33 [27] (32) minūtes

Manuāli

“Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis: 3 [1] (2)

Apaļā cepamā veidne

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 3 [2] (2)

Ieteikums

Picu var pārklāt arī ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunzivi.

Picas u. c.

Sacepums “Lorēna”

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Mīklai

125 g kviešu miltu, 405. tips

40 ml ūdens

50 g sviesta

Pildījumam

25 g caurauguša, kūpināta speķa

75 g trekna šķiņķa

100 g vārīta šķiņķa

1 ķiploka daiviņa

25 g svaigu pētersīļu

100 g rīvēta Gaudas siera

100 g rīvēta Emmentāles siera

Glazūrai

125 g saldā krējuma

2 olas, M izmērs

Muskatrieksts

Piederumi

Mīklas rullis

Cepamā veidne, apaļa

Režģis

Gatavošana

Sajauc miltus, sviestu un ūdeni, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Liek nostāvēties 30 minūtes ledusskapī.

Pildījumam sagriež kubiņos speķi, trekno šķiņķi un vārīto šķiņķi. Sasmalcina ķiploka daiviņu un pētersīļus. Speķi apcep pannā ar pārklājumu. Pievieno un apcep trekno šķiņķi un vārīto šķiņķi. Ielicā ķiploku un pētersīļus un ļauj atdzist.

Pārliešanai sajauc saldo krējumu, olas un muskatriekstu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Izrullē mīklu un ievieto apaļajā cepamajā veidnē. Uzvelk uz augšu malu. Šķiņķu maisījumu vienmērīgi izvieto uz mīklas un pārkaisa ar sieru. Pārlej ar sagatavoto maisījumu.

Sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programmas ilgums: 36 [32] (46) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

Pikantā tarte (kārtainā mīkla)

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Mīklai

230 g kārtainās mīklas

Dārzeņu pildījumam

500 g dārzeņu (piemēram, puravi, burkāni, brokoļi, spināti) | mazos gabaliņos

1 tējķ. sviesta

50 g pikanta siera | rīvēta

Siera pildījumam

70 g speķa | kubiņos

280 g pikanta siera | rīvēta

Pārliešanai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

Gatavošana

Kārtaino mīklu ieklāj cepamajā veidnē.

Dārzeņu tartes pagatavošana:

dārzeņus nedaudz apcep sviestā un ļauj atdzist. Vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Siera tartes pagatavošana:

speķa kubiņus apcep un ļauj atdzist, vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pārliešanai sajauc olas un saldo krējumu. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Tarti pārlej ar sagatavoto maisījumu un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Blätterteig”

Programmas ilgums: 36 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

Ieteikums

Pikantas siera šķirnes ir, piemēram, brinza, Grijēras un Emmentāles siers.

Picas u. c.

Pikantā tarte (smilšu mīkla)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Smilšu mīklai

80 g sviesta

200 g kviešu miltu, 405. tips

65 ml ūdens

¼ tējķ. sāls

Dārzeņu pildījumam

500 g dārzeņu (piemēram, puravi, burkāni, brokoļi, spināti) | mazos gabaliņos

1 tējķ. sviesta

50 g pikanta siera | rīvēta

Siera pildījumam

70 g speķa | kubiņos

290 g pikanta siera (piemēram, brinzas, Griķēras un Emmentāles siera) | rīvēta

Pārliešanai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos, sajauc ar miltiem, sāli un ūdeni un ātri samīca mīklu. 30 minūtes dzesē.

Mīklu ieklāj cepamajā veidnē.

Dārzeņu tartes pagatavošana: dārzeņus nedaudz apcep sviestā un ļauj atdzist. Vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Siera tartes pagatavošana:

speķa kubiņus apcep un ļauj atdzist, vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Pārliešanai sajauc olas un saldo krējumu. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Maisījumu pārlej tartē.

Ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Mürbeteig”

Programmas ilgums: 43 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

Ieteikums

Var izmantot arī 230 g gatavas smilšu mīklas.

Gaļa ir jāēd

Tas, kurš ik pa laikam savā ēdīkartē iekļauj cūkas, liellopa, jēra, medījuma utt. gaļu, tas dzīvo veselīgu, pārmaiņām un garšas baudījuma bagātu dzīvi. Mūsu labsajūtai īpaši ir ieteicami putnu gaļas ēdieni. Gaļas pagatavošanai ir nebeidzami daudz iespēju, ar dažādām garšvielām, mērcēm un piedevām tā vienmēr iegūst jaunas garšas nianšes un ar šo dažādību – gan eksotisku, gan mietpilsonisku – savieno pat kultūras.

Ieteikumi gatavošanai

Cepešu cepšana

Cepot lielā karstumā, cepešiem izveidojas brūna garoziņa. Pateicoties garoziņā esošajām vielām, cepetis iegūst tam raksturīgo garšu.

- Pirms ievietošanas cepeškrāsnī putnu gaļai vai zivīm pēc vajadzības pievienojiet garšvielas un apslakiet ar eļļu.
- Ja automātiskajā programmā vai receptē tiek ieteikts izmantot cepešu trauku, šīs programmas ir optimāli pielāgotas “Miele Gourmet” cepešu traukiem. Izmantojot cepešu traukus no stikla, keramikas vai nerūsošā tērauda, pēc vajadzības samaziniet apļiešanai paredzētā šķidrums daudzumu.
- Dažās programmās pēc noteikta gatavošanas laika posma ēdienam jāpievieno šķidrums un jānoņem trauka vāks. Ekrānā būs redzams attiecīgs norādījums. Veicot manuālus iestatījumus, attiecīgā darbība ir norādīta receptē.
- Putnu gaļa vienmēr ir jāievieto cepeškrāsnī ar krūtiņu uz augšu. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām apslakiet ādu ar vieglu sālsūdeni. Tādējādi āda kļūs patīkami kraukšķīga.

Gatavošana zemākā temperatūrā

Gatavojot zemākā temperatūrā, gaļa tiek stipri apcepta pannā un pēc tam gatavota temperatūrā, kas ir zemāka nekā 100 °C. Šī metode īpaši labi ir piemērota liesiem gaļas gabaliem, kas kļūst maigi un sulīgi.

- Cepšanai lietojiet tikai rūpīgi notecinātu, liesu gaļu bez cīpslām un treknuma. Kauli iepriekš ir jāizņem.
- Gatavošanas laikā nenosedziet gaļu.
- Gaļas temperatūra pēc gatavošanas ir optimāli piemērota tūlītējai lietošanai. Lai gaļa ātri neatdzistu, novietojiet to uz sasildītiem šķīvjiem un pasniedziet ar karstu mērci.

Pārtikas termometrs

Teicami pagatavota gaļa vairs nav tikai profesionālu pavāru privilēģija. Jo: pēc gaļas gabala vidusdaļas temperatūras var uzreiz spriest par tā gatavības pakāpi. Daudzām “Miele” cepeškrāsnīm ir pārtikas termometrs, kas nodrošina teicamu rezultātu.

- Raugieties, lai metāla smaile būtu iesprausta gaļas gabala biezākās vietas vidū.
- Ja gaļas gabals ir pārāk mazs vai plāns, uz pārtikas termometra izvirzītās daļas varat uzspraust svaigu kartupeli.
- Pārtikas termometra smaile ar sensoru nedrīkst saskarties ar kauliem, cīpslām vai taukaudu slāņiem.
- Gatavojot putnu gaļu, iespraudiet pārtikas termometru dziļi krūtiņas gabala priekšējā un biezākajā zonā.
- Izmantojot bezvada pārtikas termometru, rokturim vajadzētu būt vērstam iespējami slīpi uz augšu.
- Gatavošanas procesa sākumā displejā tiek rādīts aptuvens gatavošanas laiks, kas beigās tiek precizēts.
- Ja vienlaikus vēlaties gatavot vairākus gaļas gabalus, iespraudiet pārtikas termometru biezākajā gabalā.

Gaļa

Pīle (pildīta)

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Pīlei

1 pīle (svars 2 kg), sagatavota cepšanai

1 tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. timiāna

Pildījumam

2 apelsīni | kubiņos

1 ābols | kubiņos

1 sīpols | kubiņos

½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. sasmalcināta timiāna

1 lauru lapa

Mērcei

350 ml putnu gaļas buljona

400 ml ūdens

125 ml apelsīnu sulas

125 ml baltvīna

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

4 metāla iesmiņi

Gatavošana

Pīli apkaisa ar sāli, pipariem un timiānu.

Pildījumam sajauc apelsīnu, ābola un sīpola kubiņus. Apkaisa ar sāli, pipariem, timiānu un pievieno lauru lapu.

Pildījumu iepilda pīlē un noslēdz atveri ar metāla iesmiņiem.

Pīli ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu. Sajauc putnu gaļas buljonu un ūdeni. Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums, ik pēc 30 minūtēm aplej ar ¼ l šķidruma.

Manuāli:

gatavo saskaņā ar iestatījumiem. Sajauc putnu gaļas buljonu un ūdeni. Ik pēc 30 minūtēm aplej ar ¼ l šķidruma.

Pēc gatavošanas laika beigām pīli izņem. Ja nepieciešams, nosmeļ taukus un cepeša sulu ielej katlā. Pievieno atlikušo putnu gaļas buljonu, baltvīnu un apelsīnu sulu.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Pēc tam uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programmas ilgums: aptuveni 115 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100–120 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Gaļa

Zoss (ar pildījumu)

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

2 tējķ. maltu ķīmeņu

1 ēdamķ. majorāna

Sāls

Pipari

1 zoss

(svars 3½ kg), izķidāta, sagatavota cepšanai

2 āboli

2 apelsīni, neapstrādāti

3 loksīpoli

250 ml sarkanvīna

250 ml zosu gaļas buljona

Piederumi

Zobu bakstāmie kociņi

“Gourmet” cepešu trauks

Režģis

Gatavošana

Sajauc ķīmenes, majorānu, sāli un piparus un pārkausa zosi. Garšvielu maisījumam ļauj ievilkties aptuveni 15 minūtes.

Šajā laikā rūpīgi nomazgā ābolus un apelsīnus, ar mizu sagriež lielos kubiņos un ievieto zoss vēdera dobumā. Pēc vēlēšanās atverī sasprauž ar zobu bakstāmajiem kociņiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu trauku piepilda ar karstu ūdeni aptuveni pirksta augstumā. Zosi ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz leju. Ap zosi izvieto loksīpolus.

Automātiskā programma:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un cep.

Manuāli:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1., 2. un 3. gatavošanas darbību.

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, zosi apgriež. Tākus no “Gourmet” cepešu trauka ieļē katlā.

Pēc gatavošanas laika beigām zosi izņem no “Gourmet” cepešu trauka un ļauj brīdi nostāvēties. Apelsīnu un ābolu pildījums ir paredzēts tikai garšas piešķiršanai un nav paredzēts ēšanai.

Izņem loksīpolus. Cepeša sulai pieļē sarkanvīnu, pievieno zosu gaļas buljonu un uz plīts rūpīgi uzvāra.

Zosi pasniedz ar mērci.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | ar pildījumu

Programmas ilgums: 180 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi/
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas, 2. pēc 5 minūtēm,

3. vēl pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 25 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 80 minūtes

Ieteikums

Lai zosi uzsildītu, sadaliet to, novietojiet uz cepamās plāts un sildiet ar iepriekš uzkarsētu grilu 240 °C temperatūrā 5 minūtes.

Zoss (bez pildījuma)

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

1 zoss, sagatavota cepšanai

(svars 4,5 kg)

2 ēdamk. sāls

500 ml dārzeņu buljona

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Zoss iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli.

Zosi ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar dārzeņu buljonu.

Vēl pēc 30 minūtēm aplej ar cepeša sulu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “ungefüllt”

Programmas ilgums: aptuveni 170 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180–200 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Cālis

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

1 cālis, sagatavots cepšanai

(svars 1,2 kg)

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

2 tējķ. paprikas pulvera, saldā

1 tējķ. karija

Piederumi

Režģis

Sacepumu veidne, 22 x 29 cm

Pārtikas termometrs

Kulinārijas diegs

Gatavošana

Eļļu sajauc ar sāli, paprikas pulveri un kariju un ar to apziež cāli.

Cāļa kājas sasien kopā ar kulinārijas diegu un cāli ar krūtiņu uz augšu lieveto sacepuma veidnē. Iesprauž pārtikas termometru.

Sacepuma veidni novieto uz režģa un iebīda krāsns kamerā tā, lai kājas būtu vērstas pret durvīm. Cāli cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “ganz”

Programmas ilgums: aptuveni 60 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 55–65 minūtes

lievetošanas līmenis: 2 [1] (1)

Cāļa šķiņķīši

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cāļa šķiņķīšiem

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. paprikas pulvera

4 cāļa šķiņķīši (pa 200 g), sagatavoti cepšanai

Dāržeņiem

4 ēdamk. eļļas

1 sarkanā paprika | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 dzeltenā paprika | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 baklažāns | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 cukīni | rupjos, vienāda izmēra gabalos

2 sarkanie sīpoli | rupjos kubiņos

2 ķiploka daiviņas | viegli saspīestas

2 rozmarīna kātiņi, svaigi

4 timiāna kātiņi, svaigi

200 g ķirštomātu | sagrieztu uz pusēm

200 ml tomātu, izberztu

100 ml dārzeņu buljona

½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. cukura

Paprikas pulveris, ass

Piederumi

Universālā plāts

“Gourmet” cepešu trauks

Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli, piparus un papriku un ar to apziež cāļa šķiņķīšus. Cāļa šķiņķīšus novieto uz universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep.

Dārzeņiem “Gourmet” cepešu traukā uz plīts ar vidēju līdz augstu jaudas pakāpi uzkarsē eļļu. Regulāri maisot, apcep papriku un baklažānu. Pievieno cukīni, sīpolus un ķiplokus un ar vidēju jaudas pakāpi, regulāri maisot, cep.

Sasien kopā rozmarīnu un timiānu. Pievieno garšaugus, tomātu pusītes, izberztos tomātus un buljonu un uzvāra ar vidēju līdz augstu jaudas pakāpi. Vairākkārtīgi apmaisot, ar vidēju jaudas pakāpi ļauj vārīties aptuveni 15 minūtes.

Pēc garšas pievieno sāli, piparus, cukuru un paprikas pulveri. Cāļa šķiņķīšus pirms pasniegšanas izvieto uz dāržeņiem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “Hähnchenkeulen”

Programmas ilgums: 33 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, pēc 15 minūtēm

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Tītars (ar pildījumu)

Gatavošanas laiks: 230 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Pildījumam

125 g rozīņu

2 ēdamk. desertvīna (Madeira)

3 ēdamk. eļļas

3 sīpoli | kubiņos

100 g pusvārītu rīsu

150 ml ūdens

½ tējķ. sāls

100 g lobītu pistāciju

Sāls

Pipari

Karijs

“Garam Masala” (garšvielu maisījums)

Tītarām

1 tītars (svars 5 kg), sagatavots cepšanai

1 ēdamk. sāls

2 tējķ. piparu

500 ml vistas buljona

Mērcei

250 ml ūdens

150 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

6 zobu bakstāmie kociņi

Kulinārijas diegs

Gatavošana

Gatavojot pildījumu, ar desertvīnu apslaka rozīnes. Sīpolus nedaudz apcep eļļā. Pievieno rīsus, brīdi apcep un pievieno ūdeni. Pievieno sāli. Ātri uzvāra un ļauj rīsiem piebriest nelielā karstumā.

Pievieno un sajauc pistācijas un rozīnes. Pēc garšas pievieno sāli, piparus, kariju un “Garam Masala” maisījumu.

Tītarām pārkausa sāli un piparus. Pildījumu iepilda tītarā un noslēdz atveri ar zobu bakstāmajiem kociņiem un kulinārijas diegu. Ja nepieciešams, viegli sāsien kājas. Tītaru ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu un iesprauž pārtikas termometru.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm un vēl pēc 30 minūtēm pārlej ar ¼ vistas buljona. Pēc tam ik pēc 30 minūtēm apziež ar buljonu, izmantojot otiņu.

Izņem tītaru un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu. Sajauc pārtikas cieti ar aukstu ūdeni un sabiezina mērci. Pēc tam uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “ganz”

Programmas ilgums: aptuveni 180 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 160–180 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Tītara šķiņķis

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Tītara šķiņķim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 tītara augšstilbs (svars 1,2 kg), sagatavots cepšanai

500 ml ūdens

Mērci

1 kārba aprikožu pusīšu (svars 280 g) | bez uzlējuma

150 ml ūdens

200 g saldā krējuma

200 g čatnija ar mango

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Eļļu sajauc ar sāli un pipariem un ar to apziež tītara šķiņķi. Tītara augšstilbu ar ādas pusi uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 45 minūtēm pārlej ar ūdeni un turpina cepšanu. Šajā laikā aprikožu pusītes sagriež gabaliņos.

Izņem tītara šķiņķi. Gatavojot mērci, cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno saldo krējumu un čatniju un ātri uzvāra.

Aprikožu gabaliņus ieber mērcē. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Vēlreiz uzvāra.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “Putenkeule”

Programmas ilgums: aptuveni 76 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 10 minūtēm, 2. vēl pēc 25 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 70–80 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Teļa gaļas fileja (cepetis)

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Teļa gaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Mērcei

30 g žāvētu lāčpurnu

300 ml ūdens | verdoša

1 sīpols

30 g sviesta

150 g saldā krējuma

30 ml baltvīna

3 ēdamk. ūdens | auksta

1 ēdamk. pārtikas cietes

Sāls

Pipari

Cukurs

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Smalks siets

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa gaļas fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļas fileju.

Teļa gaļas fileju novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo teļa gaļas fileju.

Gatavojot mērci, lāčpurnus pārlej ar ūdeni un mērcē 15 minūtes.

Sīpolu sagriež kubiņos. Lāčpurnus nokāš caur sietu, turklāt saglabā ūdeni. No lāčpurniem nospiež lieko mitrumu un sagriež mazos kubiņos.

Sīpolus 5 minūtes nedaudz apcep sviestā. Pievieno lāčpurnus un apcep vēl 5 minūtes.

Pievieno sēņu ūdeni, saldo krējumu un vīnu un uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Braten”

Programmas ilgums:

aptuveni 43 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes (sārta), 40–50 minūtes (vidēji izcepta), 50–60 minūtes (pilnībā izcepta)
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Žāvētus lāčpurnus var aizstāt arī baravikām.

Gaļa

Teļa gaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Teļa gaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļas fileju.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa gaļas fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa gaļas fileju un iesprauž pārtikas termometru.

Teļa gaļas fileju novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 92 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 40–60 minūtes (sārta),

70–80 minūtes (vidēji izcepta), 90–

120 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Teļa stilbs

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Teļa stilbam

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

1 teļa stilbs (svars 1,5 kg), sagatavots cepšanai

1 sīpols

1 krustnagliņa

2 burkāni

80 g seleriju

1 ēdamk. tomātu pastas

800 ml teļa gaļas buljona

200 ml ūdens

Mērcei

75 g saldā krējuma

1½ ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

Smalks siets

Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa stilbu.

Sagriez sīpolu 4 daļās un iedur krustnagliņu. Notīra selerijas un burkānus un sagriez rupjos kubiņos.

Dārzenus, tomātu pastu un teļa stilbu ievieto “Gourmet” cepešu traukā. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 50 minūtēm aplej ar pusi buljona un pusi ūdens. Pēc 30 minūtēm aplej ar otu pusi buljona un ūdens.

Izņem teļa stilbu un dārzenus. No sīpola izņem krustnagliņu.

Dārzenus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pārlej ar saldo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programmas ilgums: aptuveni 120 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Gaļa

Teļa mugura (cepetis)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Teļa mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Pīderumi

Pārtikas termometrs

Universālā plāts

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-
karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto
eļļu un teļa muguru no visām pusēm
stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Teļa muguru izņem. Sajauc eļļu, sāli un
piparus un ar to apziež teļa muguru.

Iesprauž pārtikas termometru. Teļa mu-
guru uz universālās plāts iebīda krāsns
kamerā un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Bra-
ten”

Programmas ilgums: aptuveni 50 minū-
tes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes (sār-
ta), 40–50 minūtes (vidēji izcepta), 50–

60 minūtes (pilnībā izcepta)

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Teļa mugura (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Teļa mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa muguru.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa muguru no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa muguru un iesprauž pārtikas termometru.

Teļa muguru novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 134 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 70–90 minūtes (sārta),

100–130 minūtes (vidēji izcepta),

130–150 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Gaļa

Sautēts teļa cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cepetim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas (stilbs vai iegurnis), sagatavotas cepšanai

2 burkāni | rupjos kubiņos

2 tomāti | rupjos kubiņos

2 sīpoli | rupjos kubiņos

2 smadzeņu kauli (teļa vai liellopa)

500 ml teļa gaļas buljona

500 ml ūdens

Mērcei

250 g saldā krējuma

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Smalks siets

Rokas blenderis

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkarsē eļļu un teļa gaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa gaļu. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļu.

Dārzenus apcep “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno smadzeņu kaulus un teļa gaļu. Aplej ar pusi ūdens un pusi teļa gaļas buljona. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo.

Pēc 95 minūtēm noņem vāku un vēl pēc 5 minūtēm aplej ar atlikušo teļa gaļas buljonu un ūdeni, un gatavo līdz beigām.

Izņem teļa gaļu, kaulus un pusi dārzenus. Atlikušos dārzenus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pievieno saldo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programmas ilgums: 127 [125] (127) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Osobuko (“Ossobuco”)

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Osobuko

2 ēdamk. eļļas
 1 tomāts | kubiņos
 1 sīpols | smalki sakapāts
 80 g burkānu | kubiņos
 80 g seleriju | kubiņos
 50 g puravu | gredzenos
 4 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas
 1 ēdamk. tomātu pastas
 6 šķēles teļa stilba
 (katra aptuveni 250 g)
 Sāls
 Pipari | svaigi malti
 2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips
 50 g kausēta sviesta
 200 ml baltvīna
 800 ml liellopa buljona
 1 ēdamk. cepeša mērces pastas
 30 g rozmarīna
 30 g salvijas
 30 g timiāna

Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pētersīļu | kapātu
 1 citrons, neapstrādāts | tikai miziņa | sarīvēta

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

“Gourmet” cepešu traukā ielej eļļu. Pievieno dārzeņus, ķiploku un tomātu pastu.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā un dārzeņus nedaudz apcep saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Teļa stilba šķēles apkaisa ar sāli un pipariem un apviļā miltos. Pannā uzkaršē kausēto sviestu un teļa stilba šķēles apcep no abām pusēm 3–4 minūtes.

Dārzeņiem “Gourmet” cepešu traukā pievieno teļa stilba šķēles, baltvīnu, liellopa buljonu, cepeša mērces pastu un garšaugus. Uzliek vāku un ļauj sautēties saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Teļa stilba šķēles pasniedz ar mērci, citrona miziņu un pētersīļiem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Ossobuco”

Programmas ilgums: 110 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība
 “Betriebsarten”: “Heißluft plus”
 “Temperatur”: 200 °C
 “Booster”: “ein”
 “Vorheizen”: “ein”
 “Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība
 “Temperatur”: 180 °C
 “Garzeit”: 10 minūtes
 Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

3. gatavošanas darbība
 “Temperatur”: 180 °C
 “Garzeit”: 90 minūtes

Jēra ribiņas ar dārzeniņiem

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

2 tējķ. rozmarīna

2 ķiploka daiviņas, sakapātas

30 g eļļas

80 g Dižonas sinepju

2 tējķ. kumīna

1 tējķ. medus

¼ tējķ. sāls

Pipari, svaigi malti

2 jēra ribiņas (katrai 8 ribiņas), sagatavotas cepšanai

2 burkāni

1 saldaiss kartupelis

4 jaunie kartupeļi

2 mazas galda bietes

2 sīpoli

2 ēdamk. eļļas

Sāls

Pipari

Piederumi

Režģis vai grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

Alumīnija folija

Gatavošana

Sajauc rozmarīnu, ķiploku, eļļu, Dižonas sinepes, kumīnu, medu, sāli un piparus un apziež jēra ribiņas. Jēra ribiņas novieto uz režģa vai grilēšanas un cepešu plāts, to uzliek uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā.

Noņir burkānus un saldo kartupeli un sagriež mazos kubiņos. Jaunos kartupeļus sagriež uz pusēm. Sīpolus un galda bietes sagriež daiviņās.

Dārzenus sajauc ar eļļu, novieto uz universālās plāts un pārkaisa ar sāli. Universālo plāti ar dārzeniņiem pabīda zem gaļas un gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Jēra ribiņas izņem no cepeškrāsns, dārzenus iebīda augstākā ievietošanas līmenī un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Jēra ribiņas pēc gatavošanas ietin alumīnija folijā, aptuveni 10 minūtes nostāvina, sagriež un pasniedz ar dārzeniņiem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkarree mit Gemüse”

Programmas ilgums: 34 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/

manuāli: 1. pēc temperatūras sasnieg-

šanas, 2. vēl pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 24 minūtes

levietošanas līmenis: 3 (jēra ribiņas) +
2 (dārzeņi) [3 (jēra ribiņas) + 1 (dārzeņi)]
(2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 2

Gaļa

Jēra gurns

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Jēra gurnam

3 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

2 ķiploka daiviņas | saspiešanas

3 tējķ. Provansas zaļumu

1 jēra gurns (svars 1,5 kg), sagatavots cepšanai

Apliešanai

100 ml sarkanvīna

400 ml dārzeņu buljona

Mērcei

500 ml ūdens

50 g skābā krējuma

3 ēdamk. ūdens | auksta

3 tējķ. pārtikas cietes

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli, piparus, ķiploku un zaļumus un ar to apziež jēra gurnu.

Jēra gurnu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo.

Pēc 30 minūtēm noņem vāku. Pārlej ar sarkanvīnu un dārzeņu buljonu un turpina gatavot.

Izņem jēra gurnu un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu un ātri uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī

un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programmas ilgums: aptuveni 130 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 100–120 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Jēra mugura (cepetis)

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Jēra mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto eļļu un jēra karbonādes no visām pu-sēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to ap-ziež jēra karbonādes.

Jēra karbonādes novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo jēra karbonādes.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 23 minū-tes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

53 °C (sārta), 65 °C (vidēji izcepta),

80 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 10–15 minūtes (sār-
ta), 15–20 minūtes (vidēji izcepta), 20–
25 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Jēra mugura (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Jēra mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Eļļu sajauc ar sāli un pipariem un ar to apziež jēra karbonādes.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un jēra karbonādes no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem jēra karbonādes un iesprauž pārtikas termometru.

Jēra karbonādes novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” |
“Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 75 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

53 °C (sārta), 65 °C (vidēji izcepta),

68 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 25–35 minūtes (sārta), 65–75 minūtes (vidēji izcepta), 80–

90 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Liellopa gaļa Velingtona gaumē (“Beef Wellington”)

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

850 g liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

Melnie pipari | svaigi malti

Sāls

1½ ēdamk. eļļas

3 ēdamk. sviesta

2 šalotes | smalki sakapātas

2 ķiploka daiviņas | saspīstas

250 g šampinjonu | mazos kubiņos

2 ēdamk. timiāna lapu, svaigas | sakapātas

100 ml vermuta, īpaši sausa

150 g aknu pastētes, smalkas konsistences

15 g svaigu pētersīļu

12 šķēles brokastu bekona, nekūpināta

500 g kārtainās mīklas

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums | saputots

1 tējķ. ūdens

Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

Piederumi

Pārtikas plēve

Cepamais papīrs

Cepamā vai universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Liellopa fileju apkaisa ar pipariem un sāli un no visām pusēm apziež ar eļļu. Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un apcep liellopa fileju, līdz tā ir apbrūnināta no visām pusēm. Atdzesē.

Pannā izkausē sviestu. Tajā apcep šalotes un ķiploku, līdz šalotes ir caurspīdīgas. Pievieno šampinjonus un timiānu. Apcep vēl 5–6 minūtes. Pievieno vīnu un vāra vēl 10 minūtes, līdz šķidrums ir izvārījies. Iejauc aknu pastēti un pētersīļus. Pēc garšas pievieno garšvielas. Ļauj atdzist.

2 pārtikas plēves gabalus novieto uz tīras darba virsmas vai liela griešanas dēļša tā, lai tie pārklātos. Uz tās liek bekona šķēles 2 rindās, lai tās mazliet pārklātos 2 kārtās. Bekonu pārklāj ar pusi šampinjonu maisījuma. Uz tā liek liellopa fileju un pārklāj ar atlikušo pusi šampinjonu maisījuma. Ar pārtikas plēves malas palīdzību bekonu apvelk ap liellopa fileju, lai izveidotos stingrs, garšs rullis. To ievieto ledusskapī.

Izrullē kārtaino mīklu. Virspusi pārkaisa ar miltiem. No trešdaļas kārtainās mīklas izrullē aptuveni 18 x 30 cm taisnstūri, no pārējās mīklas – aptuveni 28 x 36 cm taisnstūri. Liellopa fileju izņem no pārtikas plēves un novieto mazākā mīklas gabala vidū. Olas dzeltenumu saputo ar ūdeni un apziež mīklas malas no iesaiņotās filejas virspusi un malas.

Ar mīklas rulli uzmanīgi paceļ lielāko mīklas gabalu un novieto uz liellopa filejas, un rūpīgi piespiež. Izveido aptuveni 3 cm platu malu. Malu cieši noslēdz ar dakšiņas palīdzību. Visu mīklu apziež ar olas dzeltenumu. Vismaz 30 minūtes un līdz pat 24 stundām dzesē.

Cepamo vai universālo plāti izklāj ar cepamo papīru un uz tā uzliek liellopa gaļu Velingtona gaumē. Iesprauž pārtikas termometru.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:
liellopa gaļu Velingtona gaumē ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:
liellopa gaļu Velingtona gaumē ievieto krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Ar pārtikas termometru nostāvina 10 minūtes.

Sagriez šķēlēs un izkārto pasniegšanai.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Beef Wellington”
Programmas ilgums: aptuveni 60 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 210 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība
“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/
manuāli, 1. pēc 10 minūtēm, 2. vēl pēc 5 minūtēm

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:
48 °C (angļu gaumē), 53 °C (vidēji izcepta), 60 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 45 minūtes

Ieteikums

Labi sader ar zaļajām pupiņām.
Vermutu var aizstāt arī ar sausu baltvīnu.

Gaļa

Liellopa gaļas gabaliņi

Gatavošanas laiks: 250 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Sastāvdaļas

30 g sviesta

3 ēdamk. eļļas

1,2 kg liellopa gaļas, sagatavotas cepšanai | kubiņos

Sāls

Pipari

500 g sīpolu | mazos kubiņos

2 lauru lapas

4 krustnagliņas

1 ēdamk. brūnā cukura

2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

1,2 l liellopa gaļas buljona

70 ml etiķa

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Gatavošana

Pannā uzkarstē sviestu. Tiklīdz samazinās burbuļu veidošanās, pielej eļļu un uzkarstē.

Liellopa gaļu apkaisa ar sāli un pipariem un apcep no visām pusēm.

Pievieno sīpolus, lauru lapas, krustnagliņas un cukuru un cep vēl 3 minūtes.

Liellopa gaļu apkaisa ar miltiem un cep vēl 2–3 minūtes.

Pastāvīgi maisot, pievieno liellopa buljonu un etiķi, lai veidotos viendabīgas konsistences mērce.

Liellopa gaļu ievieto “Gourmet” cepešu traukā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Automātiskā programma:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas vēlreiz pārkaisa ar sāli un pipariem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”

Programmas ilgums: 210 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150 °C

“Garzeit”: 165 minūtes

Liellopa fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Liellopa filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-
karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto
eļļu un liellopa fileju no visām pusēm
stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to ap-
ziež liellopa fileju.

Liellopa fileju novieto uz universālās
plāts, iesprauž pārtikas termometru un
iebīda krāsns kamerā. Gatavo liellopa fi-
leju.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Bra-
ten”

Programmas ilgums: aptuveni 43 minū-
tes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:
45 °C (angļu gaumē), 54 °C (vidēji iz-
cepta), 75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 20–30 minūtes (an-
gļu gaumē), 35–45 minūtes (vidēji iz-
cepta), 50–60 minūtes (pilnībā izcepta)
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Liellopa fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Liellopa filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež liellopa fileju.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un liellopa fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Liellopa fileju izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Liellopa fileju novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 85 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 57 °C (vidēji izcepta), 66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 50–70 minūtes (angļu gaumē), 70–90 minūtes (vidēji izcepta), 100–120 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Sautēts liellopa cepetis

Gatavošanas laiks: 145 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cepetim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa gaļas (gurna vai pleca), sagatavota cepšanai

200 g burkānu | rupjos kubiņos

2 sīpoli | rupjos kubiņos

50 g seleriju | rupjos kubiņos

1 lauru lapu

500 ml koncentrēta liellopu gaļas buljona

500 ml ūdens

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Mērcei

250 ml ūdens

125 g skābā krējuma

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Siets

Rokas blenderis

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkarsē apcepšanai paredzēto eļļu. Liellopa gaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Liellopa gaļu izņem. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež liellopa gaļu.

Dārzeņus apcep “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno liellopa gaļu un lauru lapu. Aplej ar pusi ūdens un pusi liellopu gaļas buljona.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā, uzliek vāku un gatavo.

Pēc 105 minūtēm aplej ar atlikušo liellopu gaļas buljonu un atlikušo ūdeni un vēl pēc 10 minūtēm noņem vāku.

Gatavojot mērci, izņem liellopa gaļu un lauru lapu. Pēc vajadzības aplej ar ūdeni. Dārzeņus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pievieno skābo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programmas ilgums: 131 minūte

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Rostbifs (cepētis)

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Rostbifam

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Remulādes mērcei

150 g jogurta, 3,5% tauku

150 g majonēzes

2 īsaugļu gurķi

2 ēdamk. kaperu

1 ēdamk. pētersīļu

2 šalotes

1 ēdamk. lociņu

½ tējķ. citronu sulas

Sāls

Cukurs

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pannā uz-karsē apcepšanai paredzēto eļļu. Rostbifu no visām pusēm stipri ap-cep, katru pusi 1 minūti.

Rostbifu izņem. Sajauc eļļu, sāli un pi-parus un ar to apziež rostbifu.

Rostbifu novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo rostbifu.

Remulādes mērcei sajauc jogurtu un majonēzi un maisa, līdz masa kļūst viendabīga. Smalki sakapā īsaugļu gurķus, kaperus un pētersīļus. Šalotes sa-griež smalkos kubiņos un smalki sa-griež lociņus. Visu kopā pievieno jogur-ta un majonēzes maisījumam. Remulā-des mērcei pēc garšas pievieno citrona sulu, sāli un cukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Bra-ten”

Programmas ilgums: aptuveni 53 minū-tes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 54 °C (vidēji iz-cepta), 75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 35–45 minūtes (an-gļu gaumē), 45–55 minūtes (vidēji iz-cepta), 55–65 minūtes (pilnībā izcepta)
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Rostbifs (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Rostbifam

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež rostbifu.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un rostbifu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Rostbifu izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Rostbifu novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 117 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 57 °C (vidēji izcepta), 66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 60–80 minūtes (angļu gaumē), 100–130 minūtes (vidēji izcepta), 130–160 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Jorkšīras pudiņš

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Sastāvdaļas

12 tējķ. eļļas

190 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. sāls

3 olas, M izmērs

225 ml piena, 3,5% tauku

Piederumi

Apaļmaiziņu plāts 12 apaļmaizītēm, katras Ø 5 cm

Režģis

Gatavošana

Katrā apaļmaiziņu veidnītē ielej 1 tējķ. roti eļļas.

Apaļmaiziņu plāti novieto uz režģa un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc miltus un sāli. Vidū izveido iedobi, tajā iesit olas, saputo un no ārpuses lēnām iejauc miltus.

Pievieno pienu un, lēnām maisot, pagatavo viendabīgu mīklu.

Tiklīdz krāsns kamerā ir sasniegta vajadzīgā temperatūra, mīklu vienmērīgi sadala apaļmaiziņu veidnītēs.

Manuāli:

Iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Cep zeltaini brūnas.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Yorkshire Pudding”
Programmas ilgums: 28 [30] (22) minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus” (“Ober-/Unterhitze”)

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (250 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

Iebīdīšanas līmenis: 2 [2] (1)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (225 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 26–30 [28–32]

(20–25) minūtes

Maltās gaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 85 minūtes

Sastāvdaļas 10 porcijām

Sastāvdaļas

1 kg maltās gaļas, cūkas

3 olas, M izmērs

200 g rīvmaizes

1 tējķ. paprikas pulvera

Sāls

Pipari

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

Malto gaļu sajauc ar olām, rīvmaizi, paprikas pulveri, sāli un pipariem.

No maltās gaļas izveido maizei līdzīgu klaipu un novieto uz universālās plāts.

Automātiskā programma:
universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo maltās gaļas cepeti.

Manuāli:
universālo plāti iebīda krāsns kamerā un cep maltās gaļas cepeti saskaņā ar 1., 2. un 3. gatavošanas darbību.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”

Programmas ilgums: 75 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
automātiskā padeve

“Garzeit”: 40 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 20 minūtes

Gaļa

Kūpinātas cūkgaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Kūpinātas cūkgaļas cepetim

1 kg kūpinātas cūkgaļas (muguras gabala), sagatavota cepšanai

Pesto

50 g ciedru riekstu

60 g kaltētu tomātu, eļļā

30 g pētersīļu, gludu

30 g bazilika

1 ķiploka daiviņa

50 g cietā (Parmas) siera, rīvēta

5 ēdamk. saulespuķu eļļas

5 ēdamk. olīveļļas

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

Gatavošana

Kūpināto cūkgaļu novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo kūpināto cūkgaļu.

Gatavojot pesto, pannā apgrauzdē ciedru riekstus. Tomātus, pētersīļus, baziliku un ķiploku sagriež rupjos gabalos. Sablendē kopā ar ciedru riekstiem, Parmas sieru un saulespuķu eļļu. Iejauc olīveļļu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 55 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi, izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 20 minūtēm, 3. pēc 40 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 50–60 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Ja kaltētie tomāti nav eļļā, pietiek ar 30 g. Pirms gatavošanas aplej ar verdošu ūdeni un mērcē aptuveni 10 minūtes. Pēc tam nolej ūdeni.

Kūpinātas cūkgaļas cepetis (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 170 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Kūpinātas cūkgaļas cepetis

1 kg kūpinātas cūkgaļas (muguras gabala), sagatavota cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Kūpināto cūkgaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Kūpināto cūkgaļu izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Kūpināto cūkgaļu novieto uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 160 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Garzeit”: aptuveni 140–160 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Cepetis ar ādu

Gatavošanas laiks: 190 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Cepetim

1,5 kg cūkgaļas ar ādu (gurna), sagatavota cepšanai

3 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparus

Apliešanai

500 ml dārzeņu buljona

Mērcei

400 ml ūdens

150 g skābā krējuma

3 tējķ. pārtikas cietes

3 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ādā ar ļoti asu nazi izdara gareniskus un šķērseniskus iegriezumus, ievērojot aptuveni 2 cm atstatumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļu.

Cūkgaļu ar ādu uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā, iesprauž pārtikas termometru, iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 90 minūtēm pārlej ar dārzeņu buljonu un turpina gatavot.

Cūkgaļu izņem un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Krustenbraten”

Programmas ilgums: aptuveni 155 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 130 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 20 minūtēm, 3. pēc 70 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 50 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 250 °C

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 20 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190–200 °C

“Garzeit”: aptuveni 80–90 minūtes

Šķiņķa cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cepetim

2 ēdamk. sinepju

1 tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

½ tējķ. paprikas pulvera

1 kg cūkgaļas (gurna augšējās vai apakšējās daļas), sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Apļiešanai

250 ml dārzeņu buljona

Mērcei

300 ml ūdens

250 ml dārzeņu buljona

100 g skābā krējuma

2 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Cukurs

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Sajauc sinepes, sāli, piparus un paprikas pulveri un ar to apziež cūkgaļu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uz-karsē ap-cepšanai paredzēto eļļu un apcep cūk-gaļu no visām pusēm. Pārlej ar ¼ l dār-zeņu buljona.

Iesprauž pārtikas termometru. “Gour-met” cepešu trauku iebīda krāsns kame-rā. Uzliek vāku un gatavo šķiņķa cepeti.

Pēc 55 minūtēm noņem vāku un gatavo līdz beigām.

Cūkgaļu izņem. Cepeša sulu atšķaida ar ūdeni un dārzeņu buljonu. Pievieno skābo krējumu un uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbra-ten”

Programmas ilgums: aptuveni 138 minū-tes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unter-hitze”

“Temperatur”: 160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi, izmantojot taimeru, 1. pēc 60 minūtēm, 2. pēc 90 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 55 minūtes
levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: aptuveni 70–80 minūtes

Cūkgaļas vēderdaļa

Gatavošanas laiks: 210 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

1 cūkgaļas vēderdaļa
(1,5–2 kg, bez kauliem), sagatavota cepšanai
Sāls
250 g medus | šķidra
2 ēdamk. sojas mērces, saldās (“Ketjap manis”)
2 tējķ. sojas mērces
1 tējķ. svaiga ingvera | smalki sarīvēta
1 tējķ. piecu garšvielu pulvera (“Five Spice”)
1 čili pipars, sarkans, liels | bez sēklām, smalki sagriezts
1 čili pipars, zaļš, liels | bez sēklām, smalki sagriezts

Piederumi

Režģis vai grilēšanas un cepešu plāts
Universālā plāts

Gatavošana

Cūkgaļas vēderdaļas ādā ar asu nazi iz-
dara gareniskus un šķērseniskus iegrie-
zumus, ievērojot aptuveni 1 cm atstatu-
mu. Ar ādu uz augšu novieto uz režģa
vai grilēšanas un cepešu plāts. Režģi
vai grilēšanas un cepešu plāti uzliek uz
universālās plāts un iebīda krāsns ka-
merā.

Automātiskā programma:
pēc tam gatavo.

Manuāli:
gatavo saskaņā ar 1.–4. gatavošanas
darbību.

Gatavojot mērci, medu, sojas mērci,
ingveru un piecu garšvielu pulveri ievie-
to katlā, sajauc un vidējā karstumā
10 minūtes ļauj vārīties uz plīts. Saglabā
siltu un īsi pirms pasniegšanas pievieno
čili piparus.

Cūkgaļas vēderdaļu pirms sagriešanas
10 minūtes nostāvina. Gaļu sagriež por-
cijās un pasniedz ar mērci.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinebau-
ch”

Programmas ilgums: 165 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft
plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 170 minūtes

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā pro-
dukta iebīdīšanas, 2. vēl pēc 30 minū-
tēm

“Garzeit”: 30 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150 °C

“Crisp function”: “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/
manuāli, uzreiz pēc gatavošanas darbī-
bas sākuma

“Garzeit”: 120 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 5 minūtes

4. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 10 minūtes

Ieteikums

Pasniedz kopā ar tvaicētu pakčoju
 (“Pak Choi”) vai Ķīnas kāpostu.

Cūkgaļas fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cūkgaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Mērcei

500 g šalotes sīpolu

20 g sviesta

1 ēdamk. cukura

100 ml baltvīna

400 ml dārzeņu buljona

4 ēdamk. balzametiķa

3 tējķ. medus

½ tējķ. sāls

Pipari

1½ tējķ. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Cūkgaļas filejas no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļas filejas.

Cūkgaļas filejas novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo cūkgaļas filejas.

Gatavojot mērci, šalotes sagriež garenski uz pusēm un tad smalkās šķēlēs. Pannā uzkaršē sviestu. Šalotes vidējā karstumā apcep sviestā, līdz tās ir mazliet brūnas.

Šalotes apkaisa ar cukuru un zemākā jaudas pakāpē ļauj tām karamelizēties. Pārlej ar vīnu, dārzeņu buljonu un balzametiķi. Vidējā karstumā ļauj vārīties aptuveni 30 minūtes.

Mērcei pēc garšas pievieno medu, sāli un piparus. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 44 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 66 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 25–35 minūtes (sārta),

35–45 minūtes (vidēji izcepta), 45–

55 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Cūkgaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Cūkgaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automatisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļas filejas.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Cūkgaļas filejas no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Cūkgaļas filejas izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Automātiskā programma:

cūkgaļas filejas uzliek uz režģa un gatavo.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Cūkgaļas filejas uzliek uz režģa un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 83 minūtes

Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 90–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 66 °C (vidēji izcepta),

69 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 60–75 minūtes (sārta),

75–85 minūtes (vidēji izcepta), 85–

95 minūtes (pilnībā izcepta)

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ziemassvētku šķiņķis

Gatavošanas laiks: 190 minūtes + 5 stundas izskalošanai

Sastāvdaļas 14 porcijām

Sastāvdaļas

3½ kg šķiņķa ar ādu, sāļita, sagatavota cepšanai

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. aso sinepju

2 ēdamk. saldo sinepju

1 tējķ. rīvmaizes

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Alumīnija folija

Gatavošana

Šķiņķi uz aptuveni 5 stundām ieliek lielā bļodā ar ūdeni, lai izskalotu.

Ar asu nazi caur ādu iegriez krustu.

Šķiņķi ietin alumīnija folijā un ievieto

“Gourmet” cepešu traukā. Iesprauž pārtikas termometru un gatavo.

Šķiņķi izņem un ļauj mazliet atdzist. Noņem alumīnija foliju un nogriez ādas augšējo daļu. Saskaņā ar iestatījumiem uzksē cepeškrāsni.

Sajauc olas dzeltenumu, pārtikas cieti un sinepes un ar to apziež gaļas virspusi. Pārkausa ar rīvmaizi un šķiņķi apcep.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Weihnachtsschinken”

Programmas ilgums: aptuveni 170 minūtes.

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 160–170 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Šķiņķa apcepšana

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Zaķa šķiņķis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes + 12 stundas marinēšanai
Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

2 zaķa gurna gabali (pa 400 g), sagatavoti cepšanai
500 ml paniņu
Sāls
Pipari
20 g kausēta sviesta
50 ml sarkanvīna
200 g saldā krējuma
6 kadiķogas
2 lauru lapas
50 g trekna vai caurauguša speķa | šķēlēs
250 ml buljona
150 ml ūdens
2 ēdamk. pārtikas cietes
2 ēdamk. ūdens

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Gatavošana

Zaķa gurna gabalus aptuveni 12 stundas mērcē paniņās. Šajā laikā vairākas reizes apgroza.

Zaķa gurna gabalus noskalo ar ūdeni, nožāvē un noņem ādu. Uzber sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uz plīts uzkaršē kausēto sviestu. Zaķa gurna gabalus no visām pusēm stipri apcep. Pārlej ar sarkanvīnu un pusi saldā krējuma. Pievieno kadiķogas un lauru lapas. Gurna gabalus pārklāj ar speķa šķēlēm.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo zaķa gurna gabalus saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc 20 minūtēm pievieno buljonu un turpina gatavot nosegtus.

Izņem zaķa gurna gabalus, cepeša sulai pielej atlikušo saldo krējumu un ūdeni. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un pievieno mērcei. Visu uzvāra. Zaķa gurna gabalus ievieto atpakaļ mērcē.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programmas ilgums: 132 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Trusis

Gatavošanas laiks: 110 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Trusim

1,3 kg trusis, sagatavots cepšanai

1 tējķ. sāls

Pipari

2 ēdamk. Dižonas sinepju

30 g sviesta

100 g trekna šķiņķa, kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

1 tējķ. sasmalcināta timiāna

125 ml baltvīna

125 ml ūdens

Mērcei

1 ēdamk. Dižonas sinepju

100 g skābā krējuma

1 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens

Sāls

Pipari

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Gatavošana

Trusi sadala 6 daļās. Apkaisa ar sāli un pipariem un apziež ar sinepēm.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkaršē sviestu. Trekno šķiņķi un truša gaļas gabalus apcep no visām pusēm. Apcep sīpolus un timiānu. Pārlej ar baltvīnu un ūdeni.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo trusi.

Izņem truša gaļas gabalus. Pievieno sinepes un skābo krējumu un uz plīts uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programmas ilgums: 82 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Brieža mugura

Gatavošanas laiks: 160 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

Marinādei

500 ml sarkanvīna

250 ml ūdens

1 burkāns | kubiņos

3 sīpoli | kubiņos

Brieža mugurai

1,2 kg brieža muguras, sagatavotas cepšanai

1 tējķ. sāls

1 tējķ. piparu, rupji maltu

½ tējķ. maltas salvijas

½ tējķ. timiāna

60 g caurauguša speķa | šķēlēs

Mērcei

500 ml buljona vai medījuma gaļas buljona

350 g skābo ķiršu no burciņas (sausais tīrsvars)

200 ml skābo ķiršu sulas (no burciņas)

200 g saldā krējuma

1 ēdamk. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens

Sāls

Pipari

Cukurs

Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Marinādei uzvāra vīnu, ūdeni, burkānu un sīpolus. Ar remdenu šķidrumu aplej brieža muguru un ļauj ievilkties 24 stundas ledusskapī.

Brieža muguru izņem un nosusina. Marinādi noliek malā. Sajauc sāli, piparus un garšaugus un ar to ierīvē brieža muguru.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un brieža muguru no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Brieža muguru novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Brieža muguru pārklāj ar speķi. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo brieža muguru.

Pēc 35 minūtēm pārlej ar buljonu un turpina gatavot.

Gatavojot mērci, “Gourmet” cepešu traukā cepeša sulu atšķaida ar medījuma gaļas buljonu. Nolej šķidrumu no skābajiem ķiršiem un savāc skābo ķiršu sulu. Brieža muguru izņem, cepeša sulai pielej skābo ķiršu sulu, saldo krējumu un ūdeni vai marinādi.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un pievieno mērcei. Visu uzvāra un pievieno skābos ķiršus. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru, un, ja nepieciešams, arī marinādi.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programmas ilgums: aptuveni 100 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 72 °C (vidēji izcepta),

81 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 75–85 minūtes (sārta),

85–95 minūtes (vidēji izcepta), 95–

105 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Gaļa

Stirnas mugura

Gatavošanas laiks: 110 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 6 porcijām

Stirnas mugurai

1,2 kg stirnas muguras, atdalītas, sagatavotas cepšanai

1½ l paniņu

1 tēj.k. medījuma garšvielu (garšvielu maisījums)

1 tēj.k. sāls

Pipari

Apcepšanai

30 g kausēta sviesta

Mērcei

125 ml sarkanvīna

800 ml medījuma gaļas buljona

125 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

4 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Cukurs

Medījuma garšvielas (garšvielu maisījums)

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Stirnas muguru atbrīvo no ādas un aptuveni 24 stundas mērcē paniņās. Šajā laikā vairākas reizes apgroza.

Stirnas muguru noskalo ar aukstu ūdeni un notecina. Pārkausa medījuma garšvielas, sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Stirnas muguru no visām pusēm stipri apcep “Gourmet” cepešu traukā ar kausēto sviestu. Ja nepieciešams, gaļas gabalu sadala.

Stirnas muguru izņem, novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo stirnas muguru.

Gatavojot mērci, “Gourmet” cepešu traukā cepeša sulu atšķaida ar sarkanvīnu un medījuma gaļas buljonu. Pievieno skābo krējumu. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Ļauj uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli, piparus, cukuru un medījuma garšvielas.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Rehrücken”

Programmas ilgums: aptuveni 55 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 72 °C (vidēji izcepta),

81 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 20–30 minūtes (sārta),

30–40 minūtes (vidēji izcepta), 40–

50 minūtes (pilnībā izcepta)

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Pirms pasniegšanas mazliet uzsilda 6 bumbieru pusītes no kārbas. Ar izliekumu uz augšu saliek ap stirnas muguru un katrā iepilda 1 tējkaroti brūkleņu ievārījuma.

Laipni lūgti pie galda!

Daudzi no gardajiem ēdieniem vairāk iet labumā garšas kārpiņām nekā viduklim. Tādēļ nav jāuztraucas, ja zināt, ka zivju ēdieni pieder pie šiem izņēmumiem un ir tieši tikpat veselīgi, cik garšīgi. Atkarībā no pieejamajām zivīm, gatavošanas paradumiem un attiecīgās valsts paražām visā pasaulē uz galda nonāk visdažādākie ēdieni, kurus gandrīz vienmēr ir vērts nobaudīt. Dažus no tiem piedāvājam jums šajā nodaļā.

Ieteikumi gatavošanai

Zivs pagatavošanai ir piemēroti dažādi darbības režīmi, piemēram “Klimagaren”, “Heißluft plus” vai “Ober-/ Unterhitze”.

Šie ieteikumi sniegs jums noderīgus norādījumus par ēdienu gatavošanu:

- tvaicējot veselu zivi, tā ir gatava, kad zivs acu zīlītes ir kļuvušas baltas un muguras spura ir viegli atdalāma;
- ja zivi cep, tvaicē vai grilē, tā ir gatava, ja gaļa ir viegli atdalāma no asakām;
- pirms ievietošanas cepeškrāsnī zivīm pēc vajadzības pievienojiet garšvielas un pārklājiet ar sviesta pārslām;
- raugieties, lai pārtikas termometra metāla smaile būtu iesprausta zivs biezākās vietas vidū;
- ja nepieciešams, iespraudiet pārtikas termometru aiz zivs galvas paralēli muguras asakai.

Zeltainā jūraskarūsa

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

800 g mazu kartupeļu (“Drillinge”)
4 zeltainās jūraskarūsas (pa 300 g), ve-
selas, sagatavotas cepšanai
1 citrons | tikai sula
Sāls
Citronpipari
2 sarkanās paprikas | rupjos gabalos
3 zaļie vai dzeltenie cukīni | šķēlēs
4 šalotes | daiviņās
3 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas
300 g aitas siera | kubiņos
4 rozmarīna zariņi
4 timiāna zariņi
10 ēdamk. olīveļļas

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks
Pārtikas termometrs

Gatavošana

Nemizotus kartupeļus vāra aptuveni
10 minūtes.

Uzkarsē cepeškrāsni.

Zeltainās jūraskarūsas apslaka ar citro-
nu sulu. Apkaisa ar sāli un citronpipa-
riem.

Kartupeļus sajauc ar dārzeņiem, aitas
sieru, rozmarīna un timiāna zariņiem.
Apkaisa ar sāli un citronpipariem un ie-
vieto “Gourmet” cepešu traukā.

Zeltainās jūraskarūsas novieto uz dār-
zeņiem un iesprauž pārtikas termomet-
ru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda
krāsns kamerā un gatavo zeltainās jū-
raskarūsas.

Iestatījums

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unter-
hitze”
“Temperatur”: 170–180 °C
Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/
izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,
2. pēc 15 minūtēm
“Garzeit”: aptuveni 30–45 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

“Drillinge” ir mazi kartupeļi ar diametru
2,5–4 cm.

Forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Forelei

4 foreles (pa 250 g), sagatavotas cepšanai

2 ēdamk. citronu sulas

Sāls

Pipari

Pildījumam

200 g svaigu šampinjonu

½ sīpola

1 ķiploka daiviņa

25 g pētersīļu

Sāls

Pipari

Pārklājumam

3 ēdamk. sviesta

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Foreles aplaka ar citronu sulu. Iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli un pipariem.

Pildījumam notīra šampinjonus. Samalcina un sajauc sīpolu, ķiploka daiviņu, šampinjonus un pētersīļus. Maisījumam pievieno sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Forelēs iepilda maisījumu un noliek citu citai blakus uz universālās plāts. Iesprauž pārtikas termometru. Pārklāj ar sviesta pārslām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo foreles.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fisch” | “Forelle”

Programmas ilgums: aptuveni 36 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 15–25 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Foreles pasniedz ar citrona šķēlītēm un apbrūninātu sviestu.

Zivis

Karpa

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

450 ml ūdens

50 ml etiķa

50 ml baltvīna

1 karpa, izķidāta, ar zvīnām

(svars 1,5 kg), sagatavota cepšanai

Sāls

1 lauru lapa

5 piparu graudi

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Uz plīts uzvāra ūdeni ar etiķi un baltvīnu.

Neotīrītajai karpai uzmanīgi ūdens strūklā notīra zvīņas, nesabojājot gļotādu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Karpas iekšpusi ierīvē ar sāli un pārlej ar pusi etiķūdens.

Karpu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. Pievieno atlikušo etiķūdeni ar lauru lapu un piparu graudiem.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo karpu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fisch” | “Karpfen”

Programmas ilgums: aptuveni 77 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 60–70 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

Ieteikums

Karpu pasniedz ar citrona šķēlītēm un apbrūninātu sviestu.

Laša fileja

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

4 laša filejas (pa 200 g), sagatavotas cepšanai

2 ēdamk. citronu sulas

Sāls

Pipari

3 ēdamk. sviesta

1 tējķ. kapātu dillju

Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Laša filejas novieto uz universālās plāts. Apslaka ar citronu sulu. Pievieno sāli un piparus. Laša gabalus pārklāj ar sviesta pārslām un pārkaisa ar dillēm. Iesprauž pārtikas termometru.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo laša filejas.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmas ilgums: aptuveni 30 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200–210 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 10–20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Lašforele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Lašforelei

1 lašforele (svars 1 kg), vesela, sagatavota cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

Pildījumam

2 šalotes

2 ķiploka daiviņš

2 šķēles tostermaizes

50 g mazu kaperu

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ēdamk. olīveļļas

Sāls

Pipari

Čili pulveris

Piederumi

Koka iesmiņi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Gatavošana

Lašforeli apslaka ar citronu sulu. Iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli.

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež šalotes, ķiploku un tostermaizi. Sajauc kaperus, olas dzeltenumu, olīveļļu, šalotes, ķiploku un tostermaizi. Pieber sāli, piparus un čili pulveri.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrānsni.

Masu iepilda lašforelē. Atveri noslēdz ar maziem koka iesmiņiem.

Lašforeli novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo lašforeli.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmas ilgums: aptuveni 52 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 160–180 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Jūras laša fileja

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

3 sīpoli

40 g sviesta

500 g tomātu

750 g jūras laša filejas, sagatavotas cepšanai

½ citrona | tikai sula

Sāls

Pipari

100 ml piena, 3,5% tauku

1 ēdamk. rīvmaizes

2 ēdamk. pētersīļu | kapātu

Veidnei

1 tējk. sviesta

Piederumi

Sacepuma veidne, Ø 26 cm

Pārtikas termometrs

Režģis

Gatavošana

Sīpolus sagriež plānās ripiņās un apcep pusē norādītā sviesta daudzuma. Tomātus sagriež šķēlītēs.

Jūras laša fileju apslaka ar citronu sulu.

Pievieno sāli un piparus.

Ietauko sacepuma veidni. Sīpolus ievieto sacepuma veidnē. Uz tiem uzliek tomātu kārtu. Uzber sāli un piparus. Jūras laša fileju uzliek uz tomātiem.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Uzkaršē cepeškrāsni.

Izkausē atlikušo sviestu. Jūras laša fileju apziež ar sviestu un pārlej ar pienu. Pārkausa ar rīvmaizi. Iesprauž pārtikas termometru.

Ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Apkaisa ar pētersīļiem un pasniedz.

Iestatījums

“Betriebsarten” “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 15 minūtēm

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Jūras laša fileju šajā receptē var aizstāt arī ar jūras plaudi.

Zandarta fileja uz dārzeņiem

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

4 personām

Sastāvdaļas

4 zandarta filejas (pa 150 g), sagatavotas cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

Pipari

4 šalotes | kubiņos

150 g ķekaru ķirštomātu

1 sarkanā paprika | 1 cm lielos kubiņos

1 dzeltenā paprika | 1 cm lielos kubiņos

1 cukīni | 1 cm lielos kubiņos

1 ēdamk. dažādu garšaugu | kapātu

5 ēdamk. olīveļļas

Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Gatavošana

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Zivs filejas apslaka ar citronu sulu un apkaisa ar sāli un pipariem.

Bļodā sajauc dārzeņus. Pieber sāli, piparus un garšaugus.

No krāsns kameras izņem uzkaršēto “Gourmet” cepešu trauku un apslaka ar olīveļļu. “Gourmet” cepešu traukā izkārt dārzeņus.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Zivs filejas uzliek uz dārzeņiem un gatavo.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Fisch” | “Zanderfilet auf Gemüse”

Programmas ilgums: 15 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/ manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 3 [2] (3)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Grill groß”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 240 °C

“Garzeit”: 5 minūtes

Garšpilna tikšanās

Diezin vai vēl kāds cits ēdiens uz galda nonāk tik atšķirīgos veidos. Kas attiecas uz sastāvdaļām, tad tik tiešām var ņemt visu un kombinēt to, ko piedāvā sezona un krājumi. Šī sastāvdaļu kombinācija ir viegli pagatavojama un to ir iecienījuši arī viesi. Arī tad, ja kaut kas paliek pāri, tas garšos arī pēc uzsildīšanas.

Sautējumi un sacepumi

Salātu cigoriņu sacepums

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Salātu cigoriņiem

8 salātu cigoriņi

50 g sviesta

5 tējķ. cukura

Sāls

Pipari

8 šķēles vārīta šķiņķa (3–4 mm biezas)

Siera mērci

30 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

750 ml piena, 1,5 % tauku

250 g rīvēta siera

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

Muskatrieksts

Sāls

Pipari

Nedaudz citrona sulas

Piederumi

Sacepuma veidne

Režģis

Gatavošana

Izņem salātu cigoriņu cieto, rūgto daļu.

Pannā izkausē sviestu. Salātu cigoriņus cep zeltaini brūnus. Pēc tam 25 minūtes tvaicē nelielā karstumā.

Apkaisa ar cukuru, sāli un pipariem.

Katru salātu cigoriņu ietin šķiņķa šķēlē. Saliek citu citam blakus sacepuma veidnē.

Gatavojot siera mērci, katliņā izkausē sviestu. Iejauc miltus un mazliet apbrūnina. Spēcīgi maisot, pievieno pienu, uzvāra un iejauc pusi siera, olas dzeltenumu, muskatriekstu, sāli, piparus un citronu sulu.

Salātu cigoriņus pārlej ar siera mērci un pārkaisa ar atlikušo sieru.

Salātu cigoriņu sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep zeltaini brūnu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Chicorée gratin”

Programmas ilgums: 40 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 33–46 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Sautējumi un sacepumi

Jansona sacepums

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sacepumam

1 kg kartupeļu

125 g zviedru anšovu fileju

1 sīpols | plānās šķēlēs

200 g saldā krējuma

2 ēdamk. rīvmaizes

Veidnei

1 tējk. sviesta

Piederumi

Rupja rīve

Sacepumu veidne, 29 x 21 cm

Alumīnija folija

Gatavošana

Nomizo kartupeļus un sagriež ļoti smalkos salmiņos vai sarīvē skaidiņās ar rupju rīvi. Ietauko sacepuma veidni.

Kartupeļus, anšovu filejas un sīpola gredzenus liek secīgās kārtās veidnē. Sāk un pabeidz ar kartupeļu kārtu. Pārlej ar saldo krējumu un pārkaisa ar rīvmaizi.

Sacepumu ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm pārklāj ar alumīnija foliju, lai virspuse nekļūtu pārāk tumša.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Janssons Versuchung”

Programmas ilgums: 67 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 65–75 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Jansona sacepuma recepte ir no Zviedrijas.

Kartupeļu sacepums

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sacepumam

1 kg kartupeļu, cieti vārāmu | plānās šķēlēs

400 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

50 g rīvēta siera

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Sacepuma veidne no porcelāna, ietilpība 3 l

Režģis

Gatavošana

Ietauko sacepuma veidni. Tajā ievieto kartupeļu šķēles.

Saldajam krējumam pievieno sāli, piparus un muskatriekstu un sajauc ar kartupeļu šķēlēm.

Pārkaisa sieru.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep zeltaini brūnu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratin” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmas ilgums: 50 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Sacepumu var padarīt vieglāku, izmantojot saldā krējuma un piena maisījumu.

Sautējumi un sacepumi

Kartupeļu un siera sacepums

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sacepumam

600 kg kartupeļu, miltainu

75 g rīvēta Gaudas siera

Pārliešanai

250 g saldā krējuma

1 tējķ. sāls

Pipari

Muskatrieksts

Pārkaisīšanai

75 g rīvēta Gaudas siera

Veidnei

1 ķiploka daiviņa

Piederumi

Sacepuma veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Sacepuma veidni ierīvē ar ķiploku.

Pārliešanai sajauc saldo krējumu, sāli, piparus un muskatriekstu.

Kartupeļus nomizo un sagriež 3–4 mm plānās šķēlītēs. Kartupeļus sajauc ar Gaudas sieru un maisījumu un ievieto sacepuma veidnē.

Pārkaisa ar Gaudas sieru.

Kartupeļu un siera sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un gatavo zeltaini brūnu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmas ilgums: aptuveni 58 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Siera suflē

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Suflē

40 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

375 ml piena, 3,5% tauku

100 g pikanta (Grijēras) siera | rīvēta

3 olas, M izmērs

Sāls

Pīpari

Veidnei

1 ēdamk. sviesta

Piederumi

Suflē veidne, Ø 20 cm

Universālā plāts

Gatavošana

Izkausē sviestu. Pievieno miltus. Pastāvīgi maisot, pievieno pienu un uzvāra, lai izveidotos ļoti bieza bešamela mērce.

Dažas minūtes, pastāvīgi maisot, novāra mērci, mazinot tās apjomu. Iejauc sieru.

Ietauko suflē veidni. Olu baltumus atdala no dzeltenumiem un saputo līdz stingrai konsistencei.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Olu dzeltenumus iejauc mazliet atdzesētā bešamela un siera masā. Uzmanīgi iecilā olu baltumus. Pievieno sāli un pīparus.

Masu iepilda suflē veidnē. Uz universālās plāts ievieto cepeškrāsni un universālajā plātī ieļej aptuveni 1 l (2 l) ūdens.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Käsesoufflé”

Programmas ilgums: 41 minūte

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Sautējumi un sacepumi

Lazanja

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Lazanjai

8 lazanjas plāksnītes (neapvārītas)

Tomātu un maltās gaļas mērcei

50 g caurauguša, kūpināta speķa | mazos kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

375 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

800 g tomātu no kārbas, mizotu

30 g tomātu pastas

125 ml buljona

1 tējķ. svaiga timiāna | kapāta

1 tējķ. svaigas raudenes | kapātas

1 tējķ. svaiga bazilika | kapāta

Sāls

Pipari

Šampinjonu mērcei

20 g sviesta

1 sīpols | kubiņos

100 g svaigu šampinjonu | šķēlēs

2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

250 g saldā krējuma

250 ml piena, 3,5% tauku

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

2 ēdamk. svaigu pētersīļu | kapātu

Pārkaisīšanai

200 g rīveta Gaudas siera

Piederumi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Režģis

Gatavošana

Tomātu un maltās gaļas mērcei uzkarsē pannu ar pārklājumu. Apcep speķa kubiņus, pievieno malto gaļu un, regulāri maisot, cep. Pievieno un apcep sīpolus. Sasmalcina tomātus. Pievieno tomātus, tomātu sulu, tomātu pastu un buljonu. Pievieno garšaugus, sāli un piparus. Aptuveni 5 minūtes vāra nelielā karstumā.

Šampinjonu mērcei paredzētos sīpolus nedaudz apcep sviestā. Pievieno šampinjonus un ātri apcep. Pārkaisa miltus un iejauc masā. Pārlej ar saldo krējumu un pienu. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Mērci aptuveni 5 minūtes vāra nelielā karstumā. Beigās pievieno pētersīļus.

Lazanjas sastāvdaļas liek sacepuma veidnē secīgās kārtās:

- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 4 lazanjas plāksnītes
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 1/2 šampinjonu mērces
- 4 lazanjas plāksnītes
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 1/2 šampinjonu mērces

Lazanju pārkaisa ar Gaudas sieru, uz režģa ievieto krāsns kamerā un gatavo zeltaini brūnu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programmas ilgums: 60 [60] (58) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 1

Sautējumi un sacepumi

Musaka (“Moussaka”)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

1,25 kg baklažānu

Sāls

90 ml olīveļļas

Maltās gaļas mērcei

3 ēdamk. eļļas

750 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

1 sīpols | kubiņos

480 g tomātu no kārbas (sausais tīrsvars) | nedaudz sasmalcinātu

2 ēdamk. svaigu pētersīļu | kapātu

125 ml baltvīna

Sāls

Pipari

3 ēdamk. rīvmaizes

2 olas | tikai baltums

Bešamela mērcei

40 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

500 ml piena, 3,5%

1 tējķ. sāls

Pipari

Muskatrieksts

50 g rīveta Gaudas siera

2 olas | tikai dzeltenums

Pārkaisīšanai

50 g rīveta Gaudas siera

Piederumi

Režģis

2 cepamās plātis

Papīra dvieļi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Gatavošana

Baklažānus sagriež gareniski aptuveni 1 cm biezās šķēlītēs, apkaisa ar sāli un aptuveni 20 minūtes ļauj ievilkties.

Maltās gaļas mērcei eļļā apcep malto gaļu. Pievieno sīpolus un cep. Pievieno tomātus, pētersīļus un vīnu. Rūpīgi apkaisa ar sāli un pipariem. 15 minūtes vāra nelielā karstumā. Mērcei ļauj mazliet atdzist. Lai sabiezinātu, iejauc rīvmaizi un olu baltumus.

Saskaņā ar iestatījumiem uzkursē cepeškrāsnī. Baklažānus nosusina ar virtuves dvieļiem un izkārt uz 2 cepamajām plātīm. No abām pusēm apziež ar plānu olīveļļas kārtu. Cepamās plātis iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, baklažānus apgriež un turpina gatavot, līdz tie kļūst mazliet brūni.

Bešamela mērcei uzkursē sviestu, iejauc miltus un apcep. Pārlej ar pienu. Mērcei 5 minūtes, pastāvīgi maisot, ļauj vārīties. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Katlu noņem no plīts. Iejauc sieru un olu dzeltenumus.

Sacepuma veidnē ievieto pusi baklažānu un pārlej ar maltās gaļas mērci. Pēc tam virsū uzliek atlikušos baklažānus un pārlej ar bešamela mērci. Pārkaisa ar atlikušo sieru.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Iestatījums

Baklažānu gatavošana

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–25 minūtes

levietošanas līmenis:

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

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Moussaka”

Programmas ilgums: 47 [47] (43) minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Sautējumi un sacepumi

Makaronu sacepums

Gatavošanas laiks: 85 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Makaroniem

150 g nūdeļu (caurulītes),
informācija uz iepakojuma: gatavošanas
laiks 11 minūtes
1½ l ūdens
3 tējķ. sāls

Sacepumam

1½ ēdamk. sviesta
2 sīpoli | kubiņos
1 paprika | 1 cm kubiņos
2 mazi burkāni | šķēlītēs
150 g skābā krējuma
75 ml piena, 3,5% tauku
Sāls
Pipari
300 g tomātu savā sulā | sagrieztu ga-
baliņos
100 g vārīta šķiņķa | kubiņos
150 g aitas siera ar zaļumiem | kubiņos

Pārkaisīšanai

100 g rīvēta Gaudas siera

Piederumi

Sacepumu veidne, 24 x 24 cm
Režģis

Gatavošana

Nūdeles 5 minūtes gatavo sālsūdenī.

Katliņā uzkaršē sviestu un tajā nedaudz
apcep sīpolu kubiņus. Pievieno papriku
un burkānus un apcep vēl 5 minūtes.

Krējumu sajauc ar pienu un pievieno
dārzeniem. Rūpīgi apkaisa ar sāli un pi-
pariem.

Sacepuma veidnē ievieto nūdeles, to-
mātus, šķiņķi un aitas sieru. Iejauc dār-
zeņu mērci.

Makaronu sacepumu pārkaisa ar Gau-
das sieru.

Makaronu sacepumu uz režģa ievieto
krāsns kamerā. Apcep zeltaini brūnu.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Nudelauf-
lauf”
Programmas ilgums: 40 [38] (40) minū-
tes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 170–180 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 35–45 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Sacepumam var izmantot arī 350 g ie-
priekšējā dienā vārītu nūdeļu.

Ganu pīrāgs (“Shepherd's Pie”)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Sacepumam

2 sīpoli | smalki kapāti

2 burkāni | kubiņos

2 selerijas kāti | mazos gabaliņos

1 kg maltās gaļas, jēra

½ tējk. svaiga timiāna | smalki kapāta

½ tējk. svaiga rozmarīna | smalki kapāta

1½ tējk. tomātu pastas

200 ml sarkanvīna

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

250 ml vistas gaļas buljona

1 ēdamk. Vusteršīras mērces

Sāls

Pipari

1,5 kg kartupeļu, miltainu | kubiņos

25 g sviesta

5 ēdamk. piena, 3,5% tauku

Apcepšanai

2½ ēdamk. sviesta

Piederumi

Sacepuma veidne, ietilpība 2,5 l

Gatavošana

Pannā uzkarstē sviestu. Tajā

2–3 minūtes nedaudz apcep sīpolus.

Pievieno burkānus un selerijas un apcep vēl 8–10 minūtes. Pievieno malto gaļu un, regulāri maisot, apcep. Nolej taukus, pievieno timiānu, rozmarīnu, tomātu pastu un sarkanvīnu.

Mērci vāra vidējā karstumā, samazinot apjomu līdz 1/4, iekaisa miltus un ļauj vārīties vēl 2–3 minūtes.

Pievieno vistas buljonu un Vusteršīras mērci un ļauj vārīties 45–50 minūtes. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Šajā laikā kartupeļus sajauc ar sviestu un pienu un pagatavo kartupeļu biezeni.

Maltās gaļas maisījumu ievieto sacepuma veidnē un uz tā uzklāj kartupeļu biezeni. Ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Shepherd's Pie”

Programmas ilgums: 50 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

Ieteikums

Jēra gaļu var aizstāt arī ar liellopa malto gaļu.

Deserti

“Beigas labas, viss labs”

Labu desertu var noteikt pēc tā, ka tam vienmēr vēderā atrodas vieta. Tikai reālais pēc garda pamatēdiena spēs atteikties no tikpat garda maltītes noslēguma. Lai viesi no galda pieceltos apmierināti, pavārs pasniedz saldējumu, sacepumu, augļu kārtotumu vai citu saldēdienu, turklāt to gatavošana parasti neprasa daudz pūļu, jo deserti bieži vien ir vienkārši pagatavojami. Toties ar tiem var palutināt jebkuru.

Vīnes ābolu štrūdele

Gatavošanas laiks: 70 minūtes
2 štrūdelēm

Sastāvdaļas

100 g rīvmaizes
4 štrūdeles mīklas lapas (iepakojumā)
100 g sviesta | kausēta
1,5 kg ābolu | plānās šķēlēs
150 g cukura
50 g rozīņu
Kanēlis

Apgrauzdēšanai

50 g sviesta

Piederumi

2 virtuves dvieļi
Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Pannā uzkaršē sviestu un viegli apgrauzdē rīvmaizi.

Uz katra virtuves dvieļa liek 2 štrūdeles mīklas lapas, lai tās mazliet pārklātos.

Štrūdeles mīklas lapas apziež ar pusi sviesta un pārkaisa ar rīvmaizi.

Ābolus sajauc ar cukuru, rozīnēm un kanēli. Ābolu maisījumu klāj uz rīvmaizes.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Štrūdeles sarullē un apziež ar atlikušo sviestu. Novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep zeltaini brūnas.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Dessert” | “Apfelstrudel Wiener Art”
Programmas ilgums: 45 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”
“Temperatur”: 170 °C
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 40–50 minūtes
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

Deserti

Bezē kūka

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

Sastāvdaļas

5 olas, M izmērs | tikai baltums

275 g cukura

1 tējķ. vaniļas aromatizētāja

1 tējķ. baltā etiķa

600 g saldā krējuma

1 ēdamķ. pūdercukura

500 g melleņu

500 g zemeņu

500 g aveņu

Piederumi

1 vai 2 cepamās plātis vai 1 universālā plāts

Cepamais papīrs

Gatavošana

Olu baltumus saputo stingrās putās un, nepārtraukti maisot, lēnām pieber cukuru. Uzmanīgi iecilā vaniļas aromatizētāju un etiķi.

Lielai bezē kūkai izklāj ar cepamo papīru cepamo plāti, bet vairākām mazām bezē kūkām – 2 cepamās plātis.

90 cm cepeškrāsns:
universālo plāti izklāj ar cepamo papīru.

Olu baltumu masu novieto uz cepamās vai universālās plāts un izveido aptuveni 3–4 cm augstu apli vai vairākus mazus apļus ar diametru aptuveni 8 cm.

Automātiskā programma:
iebīda krāsns kamerā un cep.

Manuāli:
iebīda krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Ļauj labi atdzist.

Saldo krējumu ar pūdercukuru saputo stingrās putās un vienmērīgi uzklāj uz bezē kūkas. Garnē ar augļiem.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Dessert” | “Baiser” | “ein großes”/“mehrere kleine”

Programmas ilgums “ein großes”:
100 minūtes

Programmas ilgums “mehrere kleine”:
65 minūtes

Manuāli

Viena liela kūka

1. gatavošanas darbība
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 110 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 80 minūtes
levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība
“Temperatur”: 30 °C
“Garzeit”: 20 minūtes

Vairākas mazas kūkas

1. gatavošanas darbība
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 110 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 45 minūtes
levietošanas līmenis: 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. gatavošanas darbība
“Temperatur”: 30 °C
“Garzeit”: 20 minūtes

Citronu bezē kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 10 gabaliem

Mīklai

275 g kviešu miltu, 405. tips

150 g sviesta

25 g cukura

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

2–3 ēdamk. ūdens | auksta

Pildījumam

4 citroni, neapstrādāti | sula un miziņa, sarīvēta

75 g kukurūzas cietes

500 ml ūdens

5 olas, M izmērs

175 g cukura

Glazūrai

275 g cukura

Piederumi

Tortes veidne, Ø 25 cm

Režģis

Gatavošana

Mīklai sajauc miltus, sviestu, cukuru, ūdeni un olu dzeltenumus un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla, tad atdzesē 30 minūtes.

Pildījumam citronu miziņas un sulu rūpīgi sajauc ar kukurūzas cieti. Katlā uzvāra ūdeni, iejauc citronu un kukurūzas cietes maisījumu un, pastāvīgi maisot, vāra tik ilgi, līdz izveidojas viskoza mērce.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Glazūrai paredzētos olu baltumus noliek malā. Cukuru sajauc ar olu dzeltenumiem, uzvāra, noņem no plīts un ļauj atdzist.

Izrullē mīklu, ievieto tortes veidnē, iepilda citronu krēmu un nogludina.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepšķrāsni.

Glazūrai olu baltumus ar cukuru sakuļ līdz stingrai konsistencei. Pēc tam vienmēri uzklāj uz citronu krēma.

Automātiskā programma: ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:

ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

“Dessert” | “Lemon Meringue Pie”

Programmas ilgums: 60 minūtes

Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 185 [185] (180) °C

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 170 °C

“Garzeit”. 20 minūtes

Deserti

Šokolādes tortītes

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

Mīklai

70 g tumšās šokolādes

70 g sviesta

70 g cukura

4 olas, M izmērs

70 g mandeļu | maltu

20 g rīvmaizes

500 ml vaniļas mērces

200 g saldā krējuma

Apkaisīšanai

40 g pūdercukura

Veidnei

1 tējk. sviesta

Piederumi

8 porciju veidnītes, Ø 6 cm

Universālā plāts

Smalks siets

Gatavošana

Katlā ar mazu jaudas pakāpi izkausē šokolādi un ļauj nedaudz atdzist.

Sviestu, cukuru un olu dzeltenumus saputo krēmveida masā. Iejauc šokolādi, mandeles un rīvmaizi.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Olu baltumus saputo stingrās putās un iecilā šokolādes masā.

Ietauko porciju veidnītes. Iepilda masu.

Porciju veidnītes novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Gatavo šokolādes tortītes.

Saldo krējumu sakuļ līdz stingrai konsistencei un iecilā vaniļas mērcē. Vienmērīgi izvieto uz deserta šķīvjiem.

Ar nazi šokolādes tortītes atdala no veidnes malas. Uz katra deserta šķīvja izgāž vienu tortīti. Pirms pasniegšanas pārkausa ar pūdercukuru un pasniedz remdenas.

Iestatījums

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

Miele



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

