

Miele

Pečenje kolača i
mesa, klimatsko
pečenje

Kuharica



Dragi ljubitelji
ukusnih jela,

kad se sastanemo uz jelo tada započinjemo prijateljski razgovori i lijepi trenutci. Zajednički okus povezuje – posebno onda kad oduševljava na svim razinama. Svakoga dana kao i u posebnim prilikama.

Vaša nova pećnica pruža Vam baš takav potencijal: kao stvarni svestrani talent s ovom ćete pećnicom pripremati ne samo uobičajena jela brzo i zdravo, već i kulinarske jelovnike na najvišoj razini.

Ova će Vam knjiga pritom biti prava pomoć. U našoj su Miele eksperimentalnoj kuhinji svaki dan prisutni znanje i znanstvenika, svakodnevnica i neočekivano – stoga smo za Vas razvili korisne savjete kao i recepte koji će Vam sigurno uspjeti. Više recepata, inspiracije i intrigirajućih tema naći ćete također u našoj Miele@mobile aplikaciji.

Imate li pitanja ili želje? Radujemo se čuti Vaša iskustva. Naše podatke za kontakt pronaći ćete na kraju knjige.

Želimo Vam posebne trenutke uživanja u jelima.

Vaša Miele eksperimentalna kuhinja

Sadržaj

Predgovor	3
O ovoj kuharici	7
Pregled načina rada	9
Važne i korisne informacije	11
Miele pribor	15
Kolači	17
Fini kolač od jabuke.....	21
Prekriveni kolač od jabuka.....	22
Torta od marelica sa šlagom.....	23
Kolači na šalice.....	24
Kolač od krušaka s preljevom od badema.....	26
Biskvitna kora.....	27
Punjenja biskvitnih podloga.....	28
Biskvitna podloga.....	30
Krema za biskvit.....	32
Kolač s maslacem.....	34
Voćni kolač (Ø 15 cm).....	36
Voćni kolač (Ø 20 cm).....	38
Voćni kolač (Ø 25 cm).....	40
Kolač od sira u limu za pečenje.....	42
Mramorni kolač.....	43
Voćna pita (lisnato tijesto).....	44
Voćna pita (prhko tijesto).....	45
Sacher torta.....	46
Pješčani kolač.....	47
Čokoladni kolač s lješnjacima.....	48
Kruh s kandiranim voćem.....	49
Mrvičasti voćni kolač.....	50
Pecivo	51
Keksi.....	52
Muffini s borovnicama.....	53
Linzerove oči.....	54
Makroni s bademima.....	56
Mali kolačići.....	58
Vanilin kiflice.....	59
Muffini s orasima.....	60
Princes krafne.....	61
Punjenje za princes krafne.....	62
Kruh	64
Baguette.....	68
Seljački kruh na švicarski način.....	69
Kruh s krupnikom.....	70
Lepinja.....	71

Pletenica.....	72
Pletenica na švicarski način	73
Kruh od orašastih plodova	74
Miješani raženi kruh.....	75
Kruh sa sjemenkama.....	76
Tigrasti kruh.....	78
Bijeli kruh (u kalupu)	79
Bijeli kruh (na limu)	80
Tamni miješani pšenični kruh	81
Slatki kruh.....	82
Peciva	84
Pecivo od više vrsta žitarica	84
Pšenično pecivo	86
Ražena peciva	87
Pizza i slično	88
Pizzeta s lukom i slaninom	89
Pizza (dizano tijesto).....	90
Pizza (tijesto od sira i ulja)	92
Quiche Lorraine	94
Pikantna pita (lisnato tijesto).....	95
Pikantna pita (prhko tijesto).....	96
Meso	97
Savjeti za pripremu jela	98
Patka (punjena).....	100
Guska (punjena).....	102
Guska (bez nadjeva)	104
Pile.....	105
Pileći bataci	106
Pura (punjena).....	107
Pureći bataci.....	108
Teleći file (pečenje)	109
Teleći file (priprema jela na niskim temperaturama).....	110
Teleći but	111
Teleći hrbat (pečenje)	112
Teleći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama).....	113
Teleće pečenje u loncu	114
Ossobuco	115
Janjeći kare s povrćem.....	116
Janjeći but.....	118
Janjeći hrbat (pečenje)	120
Janjeći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama).....	121
Govedina Wellington	122
Mljeveno goveđe meso	124

Sadržaj

Goveđi file (pečenje)	125
Goveđi file (priprema jela na niskim temperaturama)	126
Goveđe pečenje u loncu	127
Rozbif (pečenje)	128
Rozbif (priprema jela na niskim temperaturama)	129
Jorkširski puding	130
Mesna štruca	131
Dimljena svinjetina (pečenje)	132
Dimljena svinjetina (priprema jela na niskim temperaturama)	133
Pečenje s koricom	134
Pečenje od buta	135
Svinjska potrbušnica	136
Svinjski file (pečenje)	138
Svinjski file (priprema jela na niskim temperaturama)	140
Božićna šunka	141
Zečji but	142
Kunić	143
Jelenji hrbat	144
Srneći hrbat	146
Riba	148
Savjeti za pripremu jela	149
Orada	150
Pastrva	151
Šaran	152
Filet lososa	153
Morska pastrva	154
Filet morskog lososa	155
Filet smuđa na povrću	156
Složenci i zapečena jela	157
Zapečena cikorija	158
Janssonovo iskušenje	159
Zapečeni krumpir	160
Zapečeni krumpir sa sirom	161
Soufflé od sira	162
Lazanje	164
Musaka	166
Složenac od tjestenine	168
Pastirska pita	169
Desert	170
Savijača od jabuka na bečki način	171
Beze	172
Meringue pita od limuna	173
Čokoladne tortice	174

Prije no što počnemo imamo nekoliko napomena vezanih za korištenje ove kuharice.

Za svaki automatski program postoji odgovarajući recept, koji Vam olakšava početak korištenja Vaše Miele pećnice.

U brojnim automatskim programima možete individualno za sebe odabrati optimalni rezultat pripreme – stupanj zapečenosti kruha i peciva i stupanj pripreme mesa.

O automatskim programima

- Automatski programi nisu raspoloživi u svakom modelu. Možete pripremiti sve recepte, čak i kada Vaša pećnica nije opremljena odgovarajućim automatskim programom. U tom slučaju koristite ručne postavke. Razlike su navedene u tekstu za pripremu jela.
- U svakom ćete receptu s automatskim programom u podacima za podešavanje pronaći naputak za odabir automatskog programa.
- Za automatske programe je tvornički uvijek navedeno srednje trajanje programa. Stvarno trajanje za brojne programe ovisi o željenom stupnju pripreme. Stupanj pripreme birate prije početka automatskog programa.

O sastojcima

- Kada iza pojedinog sastojka stoji zarez (,), tekst koji dolazi iza tog zareza opisuje namirnicu. U većini slučajeva namirnica se u tom stanju može kupiti, primjerice pšenično brašno, tipa 405; jaja, veličine M; mlijeko, 3,5% mliječne masti.
- Ukoliko iza pojedinog sastojka stoji okomita crta (|), opis se u tom slučaju odnosi na obradu namirnice, koja se u pravilu vrši pri kuhanju. Ovakav korak obrade namirnice se u tekstu pripreme jela više ne spominje. Primjerice sir, pikantan | nariban; luk | sitno nasjeckan; mlijeko, 3,5% mliječne masti | mlako
- Uz meso je uvijek navedena težina ako ne postoji druga oznaka.
- Za voće i povrće se navod težine načelno odnosi na njihovu neoguljenu težinu i neočišćeno od koštica.
- Voće i povrće se prije pripreme uvijek mora očistiti/oprati ili, po potrebi, oguliti. Ovo se kao tekst pripreme neće više ponavljati kao neki od koraka pripreme.

O ovoj kuharici

Posebnosti pojedinih modela pećnice

Ova kuharica prilaže se pećnicama s različitim dimenzijama. Kada se količine sastojaka ili postavke međusobno razlikuju, prikazuju se mogućnosti odabira postavki u receptima prema sljedećem redoslijedu:

- Pećnica s 5 razina umetanja
- **[Pećnica s 3 razine umetanja]** u četvrtastim zagradama
- **(Pećnica od 90 cm)** u zaobljenim zagradama

Ukoliko su postavke iste za sve dimenzije pećnice, prikazuje se samo jedna postavka bez navodnika.

Ukoliko Vaša pećnica ne raspolaže Posebnim primjenama | Dizanje tijesta, **odaberite** Automatski program | Kolači | Dizano tijesto. **Alternativno koristite način rada** Gornji i donji grijač **pri temperaturi 30°C i preko tijesta stavite vlažnu krpu.**

Ukoliko Vaša pećnica ne raspolaže s **načinima rada** Klimatsko pečenje + Gornji/donji grijač, Klimatsko s Auto. pečenje, Klimatsko peč. s Vrući zrak plus ili Klimatsko s Intenz. pečenje, **odaberite način rada** Klimatsko pečenje. **Kod uputa za Klimatsko pečenje + Gornji/donji grijač, podesite za 20°C nižu temperaturu od preporučene vrijednosti za ručne postavke.**

Ako Vaša pećnica ne raspolaže s **opcijom** Posebne primjene | Priprema na niskim temperaturama **koristite način rada** Gornji i donji grijač. **Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo temperaturu smanjite na 100°C.**

Za modele pećnica s FlexiClip vodilicama koje se potpuno izvlače te se ugrađuju na bočne vodilice u razinama i time leže nešto više: po mogućnosti ih ugradite jednu razinu niže no što je navedeno u receptu te namirnicu umetnite u pećnicu na FlexiClip vodilice.

Koristite li u svojoj pećnici FlexiClip vodilice, koje se mogu ugraditi između bočnih vodilica pojedine razine tako da iste leže u istoj razini, tada vrijede razine navedene u receptu.

O postavkama

- **Temperature i vremena:** navedene su temperature i vremenski rasponi. Ravnajte se načelno prema nižim postavkama s opcijom podešavanja dužeg vremena trajanja pripreme, nakon uvida ili probe tijekom pripreme.
- **Razine:** razine za prihvat limova ili rešetki broje se odozdo prema gore.

Klimatsko pečenje

Za pečenje mesa i kolača s regulacijom vlažnosti. Koristite ovaj način rada za pečenje kruha i peciva te za pripremu ribe i mesa.

Kruh s Klimatsko pečenje dobiva izrazito ujednačenu sredinu (unutrašnjost kupa) i zapečenu koru (izvana hrskavu bez isušivanja). Dizana tijesta se jako dobro dižu. Riba i meso pripremaju se nježno te ostaju sočni.

Odaberite neku od mogućih kombinacija:

Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Klimatsko pečenje s Gornji/donji grijač

Klimatsko s Auto. pečenje

Klimatsko s Intenz. pečenje

Vrući zrak plus

Za pečenje mesa i kolača. Jelo možete istovremeno pripremati na više razina. Možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji/donji grijač, jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Gornji i donji grijač

Za pečenje prema tradicionalnim receptima, pripremu složenaca i pripremu jela na niskim temperaturama. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

Intenzivno pečenje

Za pečenje kolača s vlažnim preljevom, a čija donja kora mora ostati prhka. Ovaj način rada nemojte upotrebljavati za pečenje tankog peciva ni za pečenje, jer pecivo i sok od pečenja postanu previše tamni.

Automatsko pečenje

Za pečenje. Prostor za pripremu jela se tijekom faze prženja prvo automatski zagrijava na visoku temperaturu pečenja. Čim se dosegne ova temperatura, pećnica se samostalno regulira na prethodno podešenu temperaturu za pripremanje jela. Tako namirnica koja se priprema izvana lijepo potamni i potom se može do kraja pripremati, bez da prilagodavate način rada.

Pregled načina rada

Donji grijač

Ovaj način rada upotrijebite prije zav-
ršetka pečenja ako namirnice treba više
zapeći s donje strane.

Gornji grijač

Ovaj način rada upotrijebite prije zav-
ršetka pečenja ako namirnice treba više
zapeći s gornje strane.

Roštilj velike površine

Za pečenje većih količina tankih koma-
da na roštilju i ako jelo treba zapeći u
velikim posudama. Cijeli gornji grijač/
roštilj postaje užaren, kako bi se proiz-
vela potrebna toplina.

Roštilj male površine

Za pečenje manjih količina tankih ko-
mada (primjerice odrezaka) i ako jelo
treba zapeći u malim posudama. Ukl-
jučeno je samo unutarnje područje gri-
jača te postaje užareno, kako bi se
stvorilo potrebna toplina.

Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera
(primjerice pilića). Možete peći na nižim
temperaturama nego u načinu rada
Roštilj, jer se toplina odmah raspoređu-
je u prostoru za pripremu jela.

Eco - Vrući zrak

Za manje količine poput primjerice zam-
rznute pizze, gotovih zamrznutih peciva,
kolačića iz modlica, ali i za jela od ribe i
za pečenje. Ako tijekom postupka prip-
reme ne otvarate vrata pećnice, štedite
do 30% energije u usporedbi s ubiča-
jenim načinima rada.

Osobni programi

Možete izraditi, pohraniti i imenovati do
20 osobnih programa. Kombinirajte do
10 koraka u pripremi jela za savršen
rezultat Vašeg omiljenog recepta ili si
olakšajte svakodnevicu, tako da pohra-
nite programe koje često koristite. U
svakom koraku odaberite postavke, po-
put primjerice načina rada, temperature
i vremena pripreme ili temperature jezg-
re.

TasteControl

Funkcija TasteControl služi za brzo hlađenje prostora za pripremu jela i samog jela, po završetku postupka pripreme. Na taj način jelo se neće zapeći. Ako koristite funkciju TasteControl u kombinaciji s funkcijom za održavanje topline, možete postići optimalne rezultate po pitanju upravljanja vremenom i okusa jela.

Automatika isključivanja

Za praktično upravljanje Vaša pećnica raspoložbe inteligentnom elektronikom. Po isteku vremena pripreme pećnica se automatski isključuje.

Odgoda početka programa

Unosom konkretnog vremena pripreme, vremenskim unosima „Završetak u“ ili „Početak u“ možete unaprijed upravljati postupcima pripreme jela i utjecati na automatsko isključivanje ili uključivanje i isključivanje.

Vremena pripreme

Unaprijed možete podesiti vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Ukoliko ste dodatno odabrali funkciju „Prethodno zagrijavanje“, vrijeme pripreme počinje tek onda kada je postignuta odabrana temperatura i kada je umetnuta namirnica koja se priprema.

Prethodno zagrijavanje

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela potrebno je samo za malobrojnu uporabu. Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja. O tome ćete u pravilu naći naputke u receptu. Za sljedeća jela potrebno je prethodno zagrijati prostor za pripremu jela:

- kolači i sitni kolači s kratkim vremenom pripreme (do oko 30 minuta)
- tamna tijesta za kruh
- rozbif i file

Booster

Kako bi prostor za pripremu jela što prije postigao željenu temperaturu, Vaša pećnica nudi funkciju Booster. Kada postavite temperaturu iznad 100°C i uključite funkciju Booster, istovremeno se uključuju gornji/donji grijač, prstenasti grijač i ventilator. Na taj se način ubrzava zagrijavanje.

Crisp function

Za jela koja moraju biti posebno hrskava, koristite Crisp function. Jela poput prženih krumpirića, pizze, pita i slično postaju vrlo hrskava ukoliko se iz prostora za pripremu jela ukloni vlaga – isto vrijedi za kožicu od piletine, dok meso ispod kožice ostaje sočno. Crisp function se može koristiti u svakom načinu rada i prema potrebi se može uključivati.

Važne i korisne informacije

Termometar za hranu

S termometrom za hranu možete nadzirati postupak pripreme jela – kod nekih automatskih programa i posebnih primjena ciljano se traži korištenje termometra za hranu.

Metalni vrh termometra umeće se u namirnicu koja se priprema i tako mjeri temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme. Temperatura jezgre u jelu odražava stupanj pripreme. Ovisno o tome želite li primjerice da meso bude srednje ili jako pečeno, odredite nižu ili višu temperaturu jezgre (maks. 99°C).

Primjena: metalni vrh termometra za hranu morate potpuno umetnuti u jelo tako da otprilike dosegne jezgru. Za manje komade mesa možete upotrijebiti komad krumpira ili ostatke mesa (komadiće ili tetive), kako biste prekrili dio termometra za hranu koji viri. U protivnom prikazana temperatura može biti pogrešna.

Posebne primjene

Ovisno o opremi Vaša pećnica dodatno raspoložuje brojnim posebnim primjenama. Predstavljamo Vam mogući izbor.

Dizanje tijesta s kvascem

Za jednostavno i sigurno dizanje tijesta. Možete odabrati vrijeme dizanja od 15, 30 ili 45 minuta. Stavite nepokriveno tijesto u vlažno-toplu klimu i pričekajte dok se volumen tijesta ne udvostruči.

Priprema na niskoj temp.

Za nježnu pripremu posebno sočnog mesa. Zbog niske temperature i posebno dugog vremena pripreme, meso je savršeno pripremljeno i neodoljivo mekano.

Šabat program

Program Šabat služi u svrhu održavanja vjerskih običaja. Nakon što se odabrali program Šabat, odaberite način rada i temperaturu. Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata.

Abeceda kuhanja

Pojam	Tumačenje
Pucanje korice	Oznaka za željeno pucanje (rast) pekar-skih proizvoda.
Otkošćeno	Riba ili meso, iz kojih su uklonjene kos-ti.
Pukotine	Pukotine su mali i uski otvori koji nastaju na korici.
Spremno za pripremu	Namirnice koje su već oprane, ali još nisu pripremljene. Primjerice meso koje je očišćeno od masnoća i žilica, riba koja je očišćena od ljuskica i iznutrica ili voće i povrće koje je očišćeno i oguljeno.
Formirano tijesto	Gotovi, obrađeni i formirani komad sirovog tijesta.
Rub tijesta	Oznaka za spoj na kruhu, koji nastaje kao posljedica kalupljenja.
Hrskavost	Oznaka za lisnatu kvalitetu korice.
Valjanje	Tehnika oblikovanja kruha i peciva. Točan opis pronaći ćete u poglavlju „Kruh i peciva“.

Važne i korisne informacije

Količine i mjere

TL = žličica

EL = žlica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

vn. = vršak noža

1 žličica odgovara otprilike

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

1 žlica odgovara otprilike

- 10 g brašna/gustina/brašna za paniranje
- 10 g maslaca
- 15 g šećera
- 10 ml tekućine
- 10 g senfa

Pribor

S našim velikim izborom dodatnog pribora pomažemo Vam u ostvarenju najboljih rezultata kuhanja. Svaki dio je u funkciji prilagođen prvenstveno Miele pećnicama i ispitan je prema intenzivnim Miele standardima. Svi proizvodi mogu se jednostavno naručiti u Miele internet trgovini, putem telefonske podrške kupcima ili na Miele ovlaštenim prodajnim mjestima.

PerfectClean

Čišćenje nikada nije bilo lakše: zahvaljujući jedinstvenom PerfectClean sloju u prostoru za pripremu jela, svježih tragovi nečistoće mogu se vrlo jednostavno očistiti.

Ova tehnologija koristi se kod Miele limova i posuda za pečenje – tako da je korištenje papira za pečenje nepotrebno. Kruh, peciva i keksi se neće zapeći i gotovo će sami skliznuti s posuđa za pečenje.

Površina otporna na rezanje omogućuje Vam da direktno na limu za pečenje izrežete pizzu, kolač i slično. Nakon korištenja u jednom brisanju površine su opet čiste.

Lim za pečenje

Plići lim za pečenje optimalan je za sva jela koja za vrijeme pečenja gube vrlo malu količinu tekućine. Prikladan je za peciva, tijesto, krumpiriće ili povrće.

Univerzalni lim

Koristite dublji univerzalni lim za pečenje većih kolača s nadjevom, za zadržavanje soka od pečenja ili za pečenje mesa.

Gourmet lim za pečenje

Perforirani Gourmet lim za pečenje ciljano je razvijen za funkciju klimatskog pečenja. Posebno je prikladan za jela od svježeg dizanog tijesta ili tijesta na bazi sira i ulja, kruha i peciva. Fina perforacija omogućuje da se zapeče i donja strana.

Gourmet lim za pečenje dodatno je prikladan za sušenje ili isušivanje voća i povrća.

Okrugli lim za pečenje

Za sve namirnice u okruglom obliku, primjerice za pizzu, quiche i tart jela, prikladan je okrugli lim za pečenje.

Uz PerfectClean sloj nije potrebno namastiti površinu ili koristiti papir za pečenje. Za optimalno korištenje klimatskog pečenja dostupan je okrugli lim s perforacijom.

Miele pribor

Lim za roštilj i pečenje

Lim za roštilj i pečenje stavlja se na univerzalni lim, kako bi se spriječilo da se jelo nalazi u soku od pečenja. Na taj način površina ostaje hrskava i sprječava se da sok od pečenja zagori. Sok od pečenja idealan je kao baza za umake.

Rebrasti oblik lima za roštilj i pečenje ujedno sprječava prskanje masnoće te onemogućuje jako zaprljanje prostora za pripremu jela.

Miele Gourmet pekač

Za optimalan spoj ploče za kuhanje i ugradbenog uređaja razvijen je Miele Gourmet pekač. Nakon što se jelo zapeče na ploči za kuhanje, Gourmet pekač se jednostavno umetne u bočne vodilice prostora za pripremu jela. Zaličevanje sa sokom od pečenja ili mičešanje je vrlo jednostavno zahvaljujući FlexiClip jer više nije potrebno Gourmet pekač uklanjati iz prostora za pripremu jela već ga je dovoljno izvući.

Gourmet pekač ima sloj protiv prljanja i prikladan je za pripremu variva, komada mesa, juha, umaka, nabujaka ili slatkih jela. Uz njega su dostupni odgovarajući poklopci.

FlexiClip teleskopske vodilice

FlexiClip vodilice omogućuju praktično i sigurno izvlačenje pojedinih limova za pečenje ili rešetki. Mogu se vrlo jednostavno umetnuti u različite razine prostora za pripremu jela te, prema potrebi, premjestiti. FlexiClip vodilice su dostupne s PerfectClean oplemenjenom površinom ili kao PyroFit varijanta.

Sredstva za održavanje

Redovitim čišćenjem i njegovom održavanjem optimalnu funkciju i dugotrajnost Vaše pećnice. Original Miele proizvodi za njegu najbolje su prilagođeni uređajima. Naručite ove proizvode jednostavno u Miele internet trgovini, putem Miele telefonske podrške ili na ovlaštenim prodajnim mjestima.

Miele sredstvo za čišćenje pećnice

Miele sredstvo za čišćenje pećnice odlikuje se snažnim učinkom odmašćivanja i jednostavnom primjenom. Zahvaljujući konzistenciji nalik gelu, vrlo dobro prijanja na stjenkama pećnice. Njegova posebna formula omogućuje jednostavno čišćenje s kratkim vremenom djelovanja i bez zagrijavanja.

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca s vodova vode i posuda, Miele je razvio posebne tablete za uklanjanje kamenca. Uklanjanje kamenca učinkovito je i vrlo nježno prema materijalima.

Miele MicroCloth set

Set vrlo jednostavno uklanja otiske prstiju i lagana zaprljanja. Sastoji se od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Krpe su otporne na trošenje, izrađene su od finih mikrovlakana i vrlo su učinkovite pri čišćenju.

„Zrno po zrno – pogača“

Torte i kolači dio su ispijanja kave ili čaja u ugodnom društvu prijatelja jednako kao i lijepo postavljeni stol i zanimljiv razgovor. Ako želite počastiti svoje goste ukusnim domaćim poslasticama, čeka Vas slatka muka, jer treba odabrati između toliko vrsta tijesta, sastojaka i nadjeva. Želite li voćni kolač? Ili možda kremasti? Ili pak hrskav? Najbolje od svega po malo. Svi znamo da slastice čine ljude dobro raspoloženima pa će svatko rado uzeti još jedan komad.

Kolači

Savjeti za pripremu jela

Pomoću nekoliko jednostavnih savjeta svako pečeno jelo biti će uspjeh. Miele eksperimentalna kuhinja podijeliti će s Vama svoje znanje.

Tip brašna

Kada se proizvodi brašno, ovisno o vrsti brašna melje se cijelo zrno ili samo jedan njegov dio.

Vrsta brašna daje udio minerala po mg na 100 g brašna. Što je veći broj to je veći udio minerala. Ovisno o stupnju mljevenja razlikuju se sljedeće vrste pšeničnog brašna:

Tip 405

Fino bijelo brašno prikladno i za kuhanje i za pečenje. Sastoji se prvenstveno od škroba i glutena.

Tip 550

Brašno prikladno za pečenje finih tijesta, može se upotrebljavati kao višenamjensko brašno.

Tip 1050

Ovo je brašno srednje jako mljeveno, tamno i nalazi se između integralnog i bijelog brašna. U receptima se bez izmjene rezultata pečenja polovina ovog brašna može zamijeniti bijelim brašnom.

Tip 1700

Radi se o tamnom brašnu kod kojeg su rubni slojevi zrna gotovo potpuno zadržani. Odlično je za pečenje kruha.

Puno zrno

Kod ove vrste brašna ne prikazuje se broj tipa. Riječ je o punom zrnu sa svim sadržajnim tvarima. Može biti grubo ili fino mljeveno i odlično je za pečenje kruha.

Dodaci za dizanje tijesta

Sredstva za dizanje tijesta podižu tijesto i daju mu lakoću i obradivost.

Kvasac

Kvasac je prirodno sredstvo za omekšavanje tijesta pri čemu su suhi i svježiji kvasac jednako prikladni za pečenje. Gljivicama kvasca, za dizanje, potrebna je toplina (temperature oko 35°C do maksimalno 50°C), vrijeme i plodna podloga od brašna, šećera i tekućine.

Prašak za peciva

Prašak za peciva je najpoznatije kemijsko sredstvo za pečenje. Okusom neutralan, pretežito se sastoji od natrijevog karbonata, bijele boje vrlo je svestran za različite vrste tijesta.

Amonijak za kolače

Amonijak za kolače ili kalijev karbonat uobičajena su sredstva za pečenje božićnih kolača poput medenjaka ili kolača s đumbirom.

Natron (soda)

Natron je bijeli prah s lagano alkalnim i blagim okusom. Sastavni je dio praška za pecivo i ubrzava pripremu voća s ovojnicom.

Vrste tijesta

Biskvitno tijesto

Biskvitno tijesto je lagano, blago tijesto. Konzistencija se postiže s umućenim žutanjcima, cijelim jajima i dodavanjem izrađenog snijega od bjelanjaka.

Što je potrebno pripaziti kod pripreme tijesta?

Najbolje je koristiti ohlađena jaja.

Snijeg od bjelanjaka mora biti što čvršći.

Tijesto pecite odmah nakon pripreme.

Na što trebate paziti prilikom pečenja?

Pazite da tijesto ne potamni previše. U protivnom će tijesto biti prečvrsto i lagano će pucati.

Na što trebate paziti nakon pečenja?

Topli kolač se lakše odvoji ako papir za pečenje s donje strane premažete s vodom.

Ako biskvit treba biti podloga za tortu preporučuje se da se isti pripremite dan ranije kako bi se lakše i preciznije razdijelilo.

Za horizontalno dijeljenje oštrom nožem zarezite kolač ravnomjerno uokolo kako bi napravili utore. Uzmite konac, stavite ga u utore i prekržite konce na krajevima. Kada razvučete krajeve konca razrezat ćete kolač po sredini u 2 ravnomjerna dijela.

Lisnato tijesto

Lisnato tijesto sastoji se od više slojeva, koji se za vrijeme pečenja odvajaju.

Na što trebate paziti?

Ostatke tijesta ne zamijesite jer ćete spriječiti da se lisnato tijesto podiže. Još bolje: stavite preostalo tijesto jedno na drugo i ponovno ga izvaljajte.

Dodavanje vlage u prvoj fazi dizanja poboljšava dizanje i daje lijepi sjaj površini tijesta.

Tijesto za krafne

Već samo ime ukazuje na posebnost. Ovo se tijesto tijekom pripreme u posudi „zapeče“ te potom peče.

Na što trebate paziti?

Vrata, u prvih 10 minuta pečenja, moraju biti obavezno zatvorena. Za to vrijeme je tijesto vrlo osjetljivo, pa bi se u protivnom spriječilo njegovo dizanje.

Nadjenite princeps krafne ili eklere tek netom prije serviranja. Tako će pecivo biti hrskavo.

Kolači

Prhko tijesto

Prhko tijesto jako dobro uspijeva u pećnici s funkcijom klimatskog pečenja, budući da je dovođenje pare vrlo povoljno za tijesto.

Na što trebate paziti?

Tijesto kratko promijesite, budući da u protivnom tijesto gubi željenu konzistenciju.

Kako bi tijesto kraće mijesili, koristite po mogućnosti omekšane masti.

Vrijeme hlađenja nakon miješenja tijesta poboljšava konzistenciju gotovih peciva.

Pri valjanju tijesta koristite što manje brašna. Bolja je konzistencija tijesta.

Ostatke tijesta možete uvijek ponovno umijesiti. Ako tijesto postane mrvičasto, dodajte malo vode.

Prhko tijesto se može dobro pripremiti. U hladnjaku, ako je dobro zapakirano, može odstajati 2–3 dana.

Miješano tijesto

Miješano tijesto je kremasto tijesto gušće konzistencije koje se uglavnom sastoji od masnoće, šećera i jaja. Ovi sastojci su zaslužni za to da kolač ostane sočan.

Na što trebate paziti?

Kremasto pomiješajte šećer i maslac te dodajte ostale sastojke.

Svi sastojci moraju biti sobne temperature.

Ako tijesto poprimi čvrstu konzistenciju, može se dodati malo tekućine, primjerice mlijeka.

Posipajte voće, orašaste plodove i komadiće čokolade s brašnom i zatim dodajte tijestu. Tako sastojci za vrijeme pečenja ostaju ravnomjerno raspodijeljeni u kolaču.

Tijesto pecite odmah nakon pripreme.

Da bi provjerili stanje kolača pri pečenju, zabodite u kolač drvenu čačalicu. Kolač je pečen ako prilikom izvlačenja čačalice na njoj nema tragova tijesta.

Topli kolač se lakše odvoji ako papir za pečenje s donje strane premažete s vodom.

Tijesto od sira i ulja

Tijesto od sira i ulja je brza alternativa dizanom tijestu i izgledom podsjeća na dizano tijesto kada je svježe pečeno.

Na što trebate paziti?

Kratko zamijesite sastojke. U protivnom postoji opasnost da će tijesto biti ljepljivo.

Tijesto pecite odmah nakon pripreme.

Fini kolač od jabuke

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

Za nadjev

500 g jabuka, kiselkastih

Za tijesto

150 g maslaca | omekšanog

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, veličine M

2 žlice limunovog soka

150 g pšeničnog brašna, tipa 405

½ žličice praška za pecivo

Za kalup

1 žličica maslaca

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Pribor

Rešetka

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Ogulite i razrežite jabuke na četiri dijela. Na obloj strani u razmaku od 1 cm zarežite, pomiješajte s limunovim sokom i stavite sa strane.

Namastite kalup.

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer u trajanju 2 minute. Umiješajte svako jaje po ½ minute.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i dodajte ostale sastojke.

Tijesto ravnomjerno rasporedite po kalupu za pečenje. Jabuke lagano utisnite u tijesto sa zaobljenom stranom prema gore.

Kalup za pečenje stavite u prostor za pripremu jela i kolač pecite do zlatno žute boje.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Posipajte šećerom u prahu.

Postavka

Automatski program

Kolači | Fini kolač s jabukama

Trajanje programa: 63 [65] (65) minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno (Uključeno) [Isključeno]

Vrij. pripreme: 45–55 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Umjesto šećera u prahu kolač možete premazati s lagano zagrijanom, ohlađenom konfiturom od marelica.

Kolači

Prekriveni kolač od jabuka

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 12 komada

Za tijesto

200 g maslaca | omekšanog

100 g šećera

16 g vanilin šećera

1 jaje, veličine M

350 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

1 vrh noža soli

Za nadjev

1,25 kg jabuka

50 g grožđica

1 žlica Calvadosa

1 žlica limunovog soka

½ žličice mljevenog cimeta

50 g šećera

Za kalup

1 žličica maslaca

Za premazivanje

100 g šećera u prahu

2 žlice vode | tople

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Folija za održavanje svježine

Rešetka

Priprema

Za tijesto kremasto umiješajte maslac, šećer, vanilin šećer i jaje. Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješajte i zamijesite. Ostavite tijesto da se hladi jedan sat.

Ogulite jabuke i narežite na četvrtine.

Pomiješajte s grožđicama, Calvadosom, limunovim sokom i cimetom.

Namastite kalup.

Tijesto podijelite u 3 dijela. Prvim dijelom ispunite dno kalupa za pečenje.

Sastavite kalup za pečenje. Iz drugog dijela napravite dugački valjčić i utisnite u rubove kalupa za pečenje do visine 4 cm. Dno kalupa višestruko ubodite vilicom.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Treći dio tijesta stavite između 2 sloja folije za održavanje svježine i izvaljajte na veličinu kalupa.

Jabukama dodajte šećer i raspodijelite ih po tijestu u kalupu. Preko toga položite izvaljano tijesto i zatvorite rubove tijesta.

Kalup za pečenje stavite u prostor za pripremu jela i pecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Šećer u prahu pomiješajte s vodom te time premažite kolač.

Postavka

Automatski program

Kolači | Pokriveni kolač s jabukama

Trajanje programa: 77 [70] (78) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 185–195°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Torta od marelica sa šlagom

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 12 komada

Za tijesto

250 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

125 g maslaca

125 g šećera

1 jaje, veličine M

Za nadjev

800 g marelica iz limenke (ocijeđene mase) | ocijeđene

Za nadjev

250 g vrhnja

2 jaja, veličine M

1 žlica gustina

16 g vanilin šećera

½ limuna | samo sok

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, maslac, šećer i jaje u glatku smjesu tijesta. Namastite kalup. Tijesto ravnomjerno rasporedite po kalupu.

Marelice, sa zaobljenom stranom prema gore, poslažite po tijestu.

Za nadjev pomiješajte sve sastojke. Smjesu prelijte preko marelica.

Stavite na rešetku u prostoru za pripremu jela i pecite do zlatno žute boje.

Postavka

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 160–170°C

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 50–60 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Kolači

Kolači na šalice

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 12 komada

Sastojci

4 jaja, veličina M

250 g maslaca

250 g šećera

1 žličica soli

250 g pšeničnog brašna, tipa 405

3 žličice praška za pecivo

100 g čokoladnih mrvica

1 žličica mljevenog cimeta

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Odvojite jaja. Maslac, šećer, sol i žutanjak pomiješajte u kremastu smjesu.

Izradite snijeg od bjelanjaka. Polovini smjese bjelanjaka pažljivo dodajte mješavinu žutanjka i šećera. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te dodajte smjesi. Dodajte ostatak smjese od bjelanjaka.

Dodajte čokoladne mrvice i cimet.

Namastite kalup i ispunite ga tijestom.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Kalup za pečenje stavite u prostor za pripremu jela i kolač pecite do zlatno žute boje.

Postavka

Automatski program

Kolači | Kolači na šalice

Trajanje programa: 65 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Razina: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 150–180°C

Vrij. pripreme: 60–65 minuta

Savjet

Za pojačavanje intenziteta okusa 50 g šećera možete zamijeniti s medom. Tijesto se može oplemeniti suhim voćem, nasjeckanim orašastim plodovima ili aromom vanilije.

Kolači

Kolač od krušaka s preljevom od badema

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 20 komada

Za podlogu

470 g pšeničnog brašna, tipa 405

125 g šećera

20 g vanilin šećera

250 g maslaca

1 jaje, veličine M

Za nadjev

4 limenke krušaka (oko 460 g)

Za nadjev

550 g Crème fraîche

2 žlice gustina

4 jaja, veličina M

65 g šećera

2 žličice cimeta

40 g listića badema

Pribor

Univerzalni lim

Priprema

Brašno, šećer, vanilin šećer, maslac i jaje izmiješajte u glatko tijesto. Tijesto razvaljajte na univerzalni lim.

Kruške narežite na 1 cm debele ploške i ravnomjerno postavite po tijestu.

Crème fraîche, gustin, jaje, šećer, vanilin šećer i cimet dobro pomiješajte.

Smjesu prelijte preko krušaka. Posipajte listićima badema.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno žute boje.

Postavka

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 60–70 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Biskvitna kora

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

4 jaja, veličina M

4 žlice vode | vruće

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rešetka

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Papir za pečenje

Priprema

Odvojite jaja. Izradite snijeg od bjelanjaka pomiješanih s vodom. Polako dodavajte šećer. Razmutite i dodajte žumanjak.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, prosijte na smjesu od jaja i pažljivo izmiješajte velikom pjenjačom.

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Tijesto izlijte u kalup i zagladite.

Biskvit stavite u prostor za pripremu jela i pecite dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Kolač nakon pečenja ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Biskvitu vodoravno dva puta prerežite dno, tako da dobijete tri dijela.

Premažite s pripremljenim nadjevom.

Postavka

Automatski program

Kolači | Biskvitna podloga

Trajanje programa: 46 [47] (47) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 160–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Za čokoladni biskvit u mješavinu s brašnom dodajte 2–3 žličice kaka.

Kolači

Punjenja biskvitnih podloga

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za nadjev od svježeg sira i slatkog vrhnja

500 g svježeg sira, 20 % masnoće u suh. tvari.

100 g šećera

100 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

8 g vanilin šećera

1 limun | samo sok

6 listova želatine, bijele

500 g vrhnja

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Za nadjev od cappuccina

100 g čokolade, tamne

500 g vrhnja

6 listova želatine, bijele

80 ml espressa

80 ml likera od kave

16 g vanilin šećera

1 žlica kakaa

Za premazivanje

3 žlice vrhnja | tučenog

Za posipanje

1 žlica kakaa

Pribor

Kalup za tortu

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema nadjeva od svježeg sira i vrhnja

Za nadjev pomiješajte sir sa šećerom, mlijekom, vanilin šećerom i limunovim sokom. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci.

U želatinu stavite malo nadjeva od sira i promiješajte.

Smjesu umiješajte u ostatak smjese od sira i ohladite. Izradite šlag i dodajte u smjesu sira.

Na pladanj za torte stavite prvi dio biskvita, premažite smjesom od sira i poklopite drugim dijelom biskvita, ponovno premažite istom smjesom i zatim stavite treći dio biskvita.

Tortu dobro ohladite. Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od cappuccina

Za nadjev od cappuccina rastopite čokoladu. Napravite šlag od slatkog vrhnja. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

U želatinu dodajte polovicu espressa i likera od kave te dodajte slatkom vrhnju.

Prepolovite smjesu kave i slatkog vrhnja. U polovicu smjese umiješajte vanilin šećer, a u drugu polovicu smjese čokoladu i kakao.

Prvu koru biskvita položite na kalup za tortu, posipajte likerom od kave i espressom te na to stavite sloj tamnog šlaga. Stavite drugu koru biskvita, pokapajte ostatkom tekućine te premažite svijetlim šlagom. Stavite treću koru biskvita, premažite ostatkom svijetlog šlaga i posipajte mrvicama kakaa.

Savjet

Za voćnu varijantu punjenja sa svježim sirom, u smjesu dodajte naribane limunove korice i 300 g ocijeđenih ploški mandarina ili marelica.

Kolači

Biskvitna podloga

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

190 (290) g šećera

8 (12) g vanilin šećera

1 prstohvat (2 prstohvata) soli

125 (190) g pšeničnog brašna, tipa 405

70 (110) g gustina

1 (1½) žličica praška za pecivo

4 (6) jaja, veličine M

4 (6) žlice vode | vruće

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Papir za pečenje

Kuhinjska krpa

Priprema

U posudi pomiješajte šećer, vanilin šećer i sol. Brašno, gustin i prašak za pecivo pomiješajte u drugoj posudi.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Odvojite jaja. Izradite snijeg od bjelanjaka pomiješanih s vrućom vodom. Smjesi polagano dodajte mješavinu šećera. Miješajući dodajte žutanjak po žutanjak.

Preko smjese jaja posipajte brašno kroz sito. Metlicom za miješanje lagano umiješajte smjesu.

Namastite lim za pečenje ili univerzalni lim te obložite ga s papirom za pečenje. Zatim na nju raspodijelite tijesto i zagladite.

Biskvit stavite u prostor za pripremu jela te ga pecite.

Ako je biskvit namijenjen za roladu, tijesto odmah nakon pečenje stavite na vlažnu krpu, uklonite papir za pečenje i zarolajte biskvit. Ostavite da se ohladi.

Premažite s pripremljenim nadjevom.

Postavka

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 25 [24] (26) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 15–25 minuta

Razina: 1

Kolači

Krema za biskvit

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za kremu od likera od jaja i slatkog vrhnja

3 (5) lista želatine, bijele
150 (230) ml likera od jaja
500 (750) g vrhnja

Za kremu od brusnica i slatkog vrhnja

500 (750) g vrhnja
16 (24) g vanilin šećera
200 (300) g brusnica iz staklenke

Za kremu od manga i slatkog vrhnja

2 (3) manga, svježa (oko 300 g)
½ (1) naranče, neobrađene | samo korica | naribana
120 (180) g šećera
2 (3) naranče | samo sok (oko 120 ml)
1 (1½) limeta | samo sok
7 (11) listova želatine, bijele
500 (750) g vrhnja

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Pribor

Kalup za tortu
Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema kreme od likera od jaja i vrhnja

U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istinite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

Želatini dodajte liker od jaja i promiješajte. Sve dodajte ostatku likera od jaja i promiješajte. Smjesu ostavite u hladnjaku da se stisne.

Napravite šlag od slatkog vrhnja. Kada se smjesa od likera od jaja dobro stisne tako da nakon miješanja u smjesi ostaju tragovi, pažljivo dodajte slatko vrhnje. Ostavite kremu oko 30 minuta u hladnjaku da se stisne.

Potom kremom premažite biskvit. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od brusnice i vrhnja

Čvrsto istucite vrhnje sa šećerom u prahu.

Brusnice rasporedite po biskvitu. Premažite tučenim vrhnjem. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od manga i slatkog vrhnja

Mango izmiješajte mikserom s narančinom koricom, šećerom, sokom od naranče i limuna.

U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

Malo pirea od manga dodajte u želatinu i promiješajte. Sve zajedno dodajte ostatku pirea od manga i promiješajte. Smjesu ostavite u hladnjaku da se stisne.

Napravite šlag od slatkog vrhnja. Kada se smjesa od manga dobro stisne tako da nakon miješanja u smjesi ostaju tragovi, pažljivo dodajte slatko vrhnje. Ostavite kremu oko 30 minuta u hladnjaku da se stisne.

Potom kremom premažite biskvit. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Kolači

Kolač s maslacem

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 20 (30) komada

Za tijesto

42 (63) g kvasca, svježeg

200 (300) ml mlijeka, 3,5 % mliječne
masti | mlako

500 (750) g pšeničnog brašna, tipa 405

50 (80) g šećera

½ (¾) žličice soli

50 (80) g maslaca | omekšanog

1 (2) jaje, veličine M

Za nadjev

100 (150) g maslaca | omekšanog

100 (150) g listića badema

120 (180) g šećera

16 (24) g vanilin šećera

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S ostalim sastojcima 3–4 minute umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekriti vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Tijesto promijesite i razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Sukladno postavkama ostavite da se prekriveno diže do faze 2.

Za nadjev pomiješajte maslac, vanilin šećer i pola šećera. Prstima utisnite udubljenja u tijestu. U udubljenja stavite smjesu maslaca i šećera. Ostatak šećera i listiće badema raspodijelite po tijestu.

S automatskim programom:
Pokrenite automatski program i kolač stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:
Ostavite da se ponovo diže na sobnoj temperaturu 10 minuta. Potom kolač stavite u prostor za pripremu jela i pecite dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1 i 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: po 20 minuta

Kolač od maslaca

Automatski program

Kolači | Kolač s maslacem

Trajanje programa: 32 [34] (30) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 175–185°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 20–30 minuta

Razina: 2

Kolači

Voćni kolač (Ø 15 cm)

Vrijeme pripreme: 225 minuta + 12 sati za pripremu voća

Za 8 komada

Za kolač

50 g koktel višanja (ocijeđene mase) |
ocijeđene
50 g osušenih marelica
25 g voća, kandiranog
110 g sultanin groždica
110 g groždica
85 g korintskih groždica
3 žlice brandya
110 g maslaca | omekšanog
110 g šećera, smeđeg
2 velika jaja
1 žlica šećernog sirupa (melase)
110 g pšeničnog brašna, tipa 405
¼ žličice mješavine začina (cimet, muš-
kat, piment)
¼ žličice cimeta
⅛ žličice muškata, svježe mljevenog
25 g badema, nasjeckanih
½ limuna, neobrađenog | samo korica
½ naranče, neobrađene | samo korica

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 15 cm
Papir za pečenje
Papir otporan na masnoću
Kuhinjski konac
Rešetka

Priprema voća

Koktel višnje, marelice i kandirano voće usitnite te stavite u posudu zajedno sa svim groždicama. Dodajte rakiju, pomi-
ješajte i ostavite da se marinira 12 sati.

Priprema

Pjenasto umiješajte maslac i šećer. Po-
jedinačno dodajte jaja. Dodajte melasu.

Pomiješajte brašno sa začinima. Pomi-
ješajte brašno, bademe, limunove i nar-
rančine korice te u rakiji marinirano
voće.

Lagano namastite kalup za torte i ob-
ložite ga papirom za pečenje.

Tijesto izlijte u kalup i zagladite. Obložite kalup s dvostrukim slojem papira za pečenje. Papir pričvrstite s kuhinjskim koncem na rubovima kalupa.

Automatski program:

Stavite na rešetku u prostor za pripre-
mu jela i pecite.

Ručno:

Stavite na rešetku u prostor za pripre-
mu jela i pecite sukladno koraku pripre-
me 1 i 2.

Kolač ostavite u kalupu dok se hladi.

Postavka

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Rastavljivi kalup
15 cm

Trajanje programa: 195 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 45 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120°C

Vrij. pripreme: 150 minuta

Savjet

Zapakirano u papir otporan na masnoću i aluminijsku foliju, kolač od voća, može se pohraniti do 3 mjeseca. Najbolje u pravilnim razmacima zalijevati rakijom ili likerom.

Kolači

Voćni kolač (Ø 20 cm)

Vrijeme pripreme: 270 minuta + 12 sati pripreme za voće

Za 12 komada

Sastojci

100 g koktel višanja (ocijeđene mase) |
ocijeđene
100 g marelica, osušenih
50 g voća, kandiranog
230 g sultanin grožđica
230 g grožđica
170 g korintskih grožđica
6 žlice brandya
250 g maslaca | omekšanog
250 g šećera, smeđeg
4 jaja, veličine M
2 žlice šećernog sirupa (melase)
250 g pšeničnog brašna, tipa 405
½ žličice mješavine začina (cimet, muš-
kat, piment)
½ žličice cimeta
¼ žličice musškata, svježe mljevenog
50 g badema, nasjeckanih
1 limun, neobrađen | samo korica
1 naranča, neobrađena | samo korica

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 20 cm
Papir za pečenje
Papir otporan na masnoću
Kuhinjski konac
Rešetka

Priprema voća

Koktel višnje, marelice i kandirano voće usitnite te stavite u posudu zajedno sa svim grožđicama. Dodajte rakiju, pomi-
ješajte i ostavite da se marinira 12 sati.

Priprema

Pjenasto umiješajte maslac i šećer. Po-
jedinačno dodajte jaja. Dodajte melasu.

Pomiješajte brašno sa začinima. Pomi-
ješajte brašno, bademe, limunove i na-
rančine korice te u rakiji marinirano
voće.

Lagano namastite kalup za torte i ob-
ložite ga papirom za pečenje.

Tijesto izlijte u kalup i zagladite. Obloži-
te kalup s dvostrukim slojem nemasnog
papira za pečenje. Papir pričvrstite s
kuhinjskim koncem na rubovima kalu-
pa.

Automatski program:

Stavite na rešetku u prostor za pripre-
mu jela i pecite.

Ručno:

Stavite na rešetku u prostor za pripre-
mu jela i pecite sukladno koraku pripre-
me 1 i 2.

Kolač ostavite u kalupu dok se hladi.

Postavka

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Rastavljivi kalup

20 cm

Trajanje programa: 240 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 60 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120°C

Vrij. pripreme: 180 minute

Savjet

Zapakovano u papir otporan na masnoću i aluminijsku foliju, kolač od voća, može se pohraniti do 3 mjeseca. Najbolje u pravilnim razmacima zalijevati rakijom ili likerom.

Kolači

Voćni kolač (Ø 25 cm)

Vrijeme pripreme: 315 minuta + 12 sati pripreme za voće

Za 16 komada

Sastojci

175 g koktel višanja (ocijeđene mase) |
ocijeđene
175 g osušenih marelica
75 g voća, kandiranog
360 g sultanin grožđica
360 g grožđica
280 g korintskih grožđica
10 žlice brandya
400 g maslaca | omekšanog
400 g šećera, smeđeg
7 jaja, veličine M
3 žlice šećernog sirupa (melase)
400 g pšeničnog brašna, tipa 405
½ žličice mješavine začina (cimet, muš-
kat, piment)
⅔ žličice cimeta
½ žličice muškata, svježe mljevenog
75 g badema, nasjeckanih
1½ limun, neobrađeni | samo korica
1½ naranča, neobrađena | samo korica

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 25 cm
Papir za pečenje
Papir otporan na masnoću
Kuhinjski konac
Rešetka

Priprema voća

Koktel višnje, marelice i kandirano voće usitnite te stavite u posudu zajedno sa svim grožđicama. Dodajte rakiju, pomiješajte i ostavite da se marinira 12 sati.

Priprema

Pjenasto umiješajte maslac i šećer. Pojedinačno dodajte jaja. Dodajte melasu.

Pomiješajte brašno sa začinima. Pomiješajte brašno, bademe, limunove i narančine korice te u rakiji marinirano voće.

LAGANO namastite kalup za torte i obložite ga papirom za pečenje.

Tijesto izlijte u kalup i zagladite. Obložite kalup s dvostrukim slojem papira za pečenje. Papir pričvrstite s kuhinjskim koncem na rubovima kalupa.

Automatski program:

Stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

Stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite sukladno koraku pripreme 1 i 2.

Kolač ostavite u kalupu dok se hladi.

Postavka

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Rastavljivi kalup
25 cm

Trajanje programa: 285 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 75 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120°C

Vrij. pripreme: 210 minuta

Savjet

Zapakirano u papir otporan na masnoću i aluminijsku foliju, kolač od voća, može se pohraniti do 3 mjeseca. Najbolje u pravilnim razmacima zalijevati rakijom ili likerom.

Kolači

Kolač od sira u limu za pečenje

Vrijeme pripreme: 170 minuta

Za 20 komada

Za podlogu

340 (530) g pšeničnog brašna, tipa 405

4 (6) žličice praška za pecivo

180 (280) g šećera

2 (3) jaja, veličine M | samo žumanjak

180 (280) g maslaca

Za nadjev

4 (6) jaja, veličine M

2 (3) jaja, veličine M | samo bjelanjak

460 (700) g šećera

18 (28) g vanilin šećera

85 g (119 g) praška za kuhanje umaka
(vanilija)

2 (4) bočice ulja za pečenje s okusom li-
muna ili vanilin maslaca

2,3 (3,5) kg posnog svježeg sira

Pribor

Univerzalni lim

Priprema

Od sastojaka napravite tijesto za kalup.

Ostavite na hladnom oko 60 minuta.

Tijesto razvaljajte na univerzalni lim.

Oblikujte rub po stjenkama univer-
zalnog lima za pečenje. Tijesto višestru-
ko probodite vilicom.

Za nadjev pomiješajte sve sastojke.

Rasporedite po dnu kalupa i zagladite.

Kolač stavite u prostor za pripremu jela
i pecite.

Po završetku vremena pripreme ostavi-
te 5 minuta u isključenom prostoru za
pripremu jela.

Postavka

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 70–80 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Mramorni kolač

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 18 komada

Za tijesto

250 g maslaca | omekšanog

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, veličina M

200 g kiselog vrhnja

400 g pšeničnog brašna, tipa 405

16 g praška za pecivo

1 vrh noža soli

3 žlice kakaa

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Kalup za vijenac, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer. Umiješajte svako jaje, pojedinačno, po ½ minute. Dodajte kiselo vrhnje. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i soli te dodajte ostalim sastojcima.

Namastite kalup za pečenje i dodajte polovicu tijesta.

Ispod drugog dijela tijesta dodajte kakao. Tamno tijesto raspodijelite na svijetlo. Vilicu provucite kroz slojeve tijesta spiralnim pokretima.

Kalup stavite na rešetku prostora za pripremu jela i pecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Postavka

Automatski program

Kolači | Mramorni kolač

Trajanje programa: 55 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 50–60 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Kolači

Voćna pita (lisnato tijesto)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 8 porcija

Za tijesto

230 g lisnatog tijesta

Za nadjev

30 g lješnjaka, mljevenih

500 g voća (npr. marelice, svježe šljive, kruške, jabuke, višnje) | narezane na manje komade

Za nadjev

2 jaja, veličine M

200 g vrhnja

50 g šećera

1 žličica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Kalup za pečenje obložite lisnatim tijestom i posipajte lješnjacima.

Komadiće voća raspodijelite po tijestu.

Umetnite rešetku. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Za nadjev pomiješajte jaja, vrhnje, šećer i vanilin šećer te zalijte preko voća.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Voćnu pitu stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Kolači | Voćna pita | Lisnato tijesto

Trajanje programa: 36 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 230°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 220–230°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 36–42 minute

Voćna pita (prhko tijesto)

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 8 porcija

Za tijesto

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

65 ml vode

80 g maslaca

¼ žličice soli

Za nadjev

30 g lješnjaka, mljevenih

500 g voća (npr. marelice, svježe šljive, kruške, jabuke, višnje) | narezane na manje komade

Za nadjev

2 jaja, veličine M

200 g vrhnja

50 g šećera

1 žličica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac narežite na kockice te pomiješajte s brašnom, soli i vodom te izradite glatko tijesto. Ostavite na hladnom 30 minuta.

Kalup za pečenje obložite s tijestom i posipajte lješnjacima.

Po tijestu ravnomjerno rasporedite voće.

Umetnite rešetku. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Za nadjev pomiješajte jaja, vrhnje, šećer i vanilin šećer te zalijte preko voća.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Voćnu pitu stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Kolači | Voćna pita | Prhko tijesto

Trajanje programa: 43 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 230°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 220–240°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 36–45 minuta

Kolači

Sacher torta

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 12 komada

Za tijesto

130 g čokolade, tamne

140 g maslaca

110 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

6 jaja, veličine M

1 vrh noža soli

110 g šećera

140 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

Za premazivanje

200 g marmelade od marelica

Za glazuru

200 g šećera

125 ml vode

150 g čokolade, tamne

Pribor

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Rešetka

Rastavljivi kalup, Ø 24 cm

Papir za pečenje

Priprema

Otopite čokoladu.

Kremasto umiješajte maslac sa šećerom u prahu.

Odvojite jaja. Umiješajte žumanjke. Dodajte čokoladu.

Dodajte brašno i pomiješajte s praškom za pecivo. Izradite snijeg od bjelanjka, soli i šećera. Naizmjenično tijestu dodajte mješavinu brašna i bjelanjak.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Kalup namastite s papirom za pečenje i raspodijelite tijesto. Stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ostavite biskvit za tortu da se ohladi. Za to vrijeme zagrijte konfituru od marelica na zoni za kuhanje i procijedite kroz sito.

Ohlađeni biskvit za tortu razrežite i površine premažite marmeladom od marelica.

Za glazuru zakuhajte šećer i vodu, dodajte čokoladu i rastopite je.

Čokoladnu glazuru ravnomjerno raspodijelite preko torte.

Postavka

Automatski program

Kolači | Sacher torta

Trajanje programa: 55 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno na 10 minuta nakon umetanja namirnice

Vrij. pripreme: 55 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Pješčani kolač

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 18 komada

Za tijesto

250 g maslaca | omekšanog
250 g šećera
8 g vanilin šećera
4 jaja, veličina M
2 žlice ruma
200 g pšeničnog brašna, tipa 405
100 g gustina
2 žličice praška za pecivo
1 vrh noža soli

Za kalup

1 žličica maslaca
1 žlica krušnih mrvica

Pribor

Rešetka
Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Priprema

Namastite četvrtasti kalup i posipajte krušnim mrvicama.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Pjenasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer. Naknadno dodajte jaja i rum.

Brašno, gustin, prašak za pecivo i sol pomiješajte i dodajte ostalim sastojcima.

Četvrtasti kalup ispunite tijestom i stavite po dužini u prostor za pripremu jela. Ispecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Postavka

Automatski program

Kolači | Pješčani kolač
Trajanje programa: 78 [83] (78) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač
Temperatura: 155–165°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: Uključeno
Vrij. pripreme: 60–70 minuta
Razina: 2 [1] (1)

Kolači

Čokoladni kolač s lješnjacima

Vrijeme pripreme: 75 minuta + 12 sati za hlađenje

Za 16 komada

Sastojci

200 g maslaca

250 g čokolade, tamne

250 g lješnjaka, mljevenih

160 g šećera

3 žlice espressa

1 žličica arome bourbon vanilije

6 jaja, veličine M

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm ili 24 mala kalupa (oko 100 ml)

Papir za pečenje

Rešetka

Priprema

Rastopite maslac i čokoladu. Dodajte lješnjake, šećer, espresso i burbon-vanilija aromu. Ostavite da se ohladi.

Odvojite jaja. Žutanjke dodajte smjesi od maslaca i čokolade. Bjelanjak izradite u čvrsti snijeg i dodajte u tijesto.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Namastite kalup za torte i obložite ga papirom za pečenje ili namastite male kalupe. Tijesto stavite u kalup za pečenje ili u male kalupe.

Stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Prije posluživanja hladiti 12 sati.

Postavka

Automatski program

Kolači | Čokoladni kolač s orasima | Jedan veći/Nekoliko manjih

Trajanje programa Jedan veći: 55 minuta

Trajanje programa Nekoliko manjih: 40 [28] (40) minuta

Ručno

veliki

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 55 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Više manjih

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40 [28] (40) minuta

Razina: 2 [1] (2)

Savjet

Servirajte sa svježim bobičastim voćem. Za 12 kalupa potrebno je količinu smanjiti na pola, vrijeme pečenja ostaje isto.

Kruh s kandiranim voćem

Vrijeme pripreme: 160 minuta

Za 15 kriški

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

8 g vanilin šećera

70 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti | mlako

200 g groždica

50 g badema, nasjeckanih

50 g citronata

50 g kandiranih naranči

2–3 žlice ruma

275 g maslaca | omekšanog

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 vrh noža soli

100 g šećera

½ žličice limunove korice, naribane

1 jaje, veličine M

Za premazivanje

75 g maslaca

Za posipanje

50 g šećera

Za posipanje

35 g šećera u prahu

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac i vanilin šećer otopite u mlijeku i ostavite da se diže 15 minuta u poklopljenoj posudi.

Groždice, bademe, kandirani limun i naranču promiješajte s rumom i odložite.

Kvasac mlijeko pomiješajte s maslacem, brašnom, soli, šećerom, limunovom koricom i dodajte jaje, te izradite glatko tijesto. Zatim dodajte kandirani limun, kandiranu naranču, groždice i bademe.

Tijesto stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekrite vlažnom krpom. Ostavite da se diže u skladu s postavkama.

Tijesto izvaljajte na malo brašna i oblikujte štrucu dužine 30 cm. Stavite na lim za pečenje ili na univerzalni lim za pečenje i umetnite u prostor za pripremu jela te pecite.

Otopite maslac za premazivanje te njime premažite kolač dok je još vruć, te posipajte sa šećerom.

Ostavite da se ohladi te potom gusto pospite šećerom u prahu.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 60 minuta

Pecite kolač

Automatski program

Kolači | Kruh s kandir. voćem

Trajanje programa: 60 [55] (60) minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Zamotajte kolač u aluminijsku foliju i stavite u plastičnu vrećicu tako da nije izložena zraku.

Kolači

Mrvičasti voćni kolač

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 20 (30) komada

Za tijesto

42 (63) g kvasca, svježeg
150 (220) ml mlijeka, 3,5 % mliječne
masti | mlako
450 (680) g pšeničnog brašna, tipa 405
50 (80) g šećera
90 (140) g maslaca | omekšanog
1 (2) jaje, veličine M

Za nadjev

1,25 (1,9) kg jabuka

Za mrvice

240 (360) g pšeničnog brašna, tipa 405
150 (230) g šećera
16 (24) g vanilin šećera
1 (2) žličica cimeta
150 (230) g maslaca | omekšanog

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. Pomiješajte brašno, šećer, maslac i jaje u glatku smjesu tijesta.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Ogulite jabuke, uklonite koštice i narežite na četvrtine.

Tijesto promijesite i razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Ravnomjerno po tijestu rasporedite jabuke. Pomiješajte brašno, šećer, vanilin šećer i cimet te mijesite dok se tijesto ne počne mrviti. Tijesto posipajte preko jabuka.

Stavite kolač u prostor za pripremu jela i ostavite ga da se diže sukladno postavkama u fazi dizanja 2.

Pecite kolač do zlatno žute boje.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Pečenje kolača

Automatski program

Kolači | Mrvičasti voćni kolač

Trajanje programa: 56 [48] (56) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno [Isključeno] (Uključeno)

Vrij. pripreme: 45–55 minuta

Razina: 3 [2] (2)

Savjet

Umjesto jabuka možete koristiti 1 kg otkoštenih šljiva ili višanja.

Male delikatese

Muffini, kolačići ili princes krafne: njih svi rado vole. Ponekad vrijedi pravilo „što manje – to bolje“. Grickanje slatkih minijaturnih delikatesa pridonosi radost velikima i malima, starima i mladima.

Pecivo

Keksi

Vrijeme pripreme: 135 minuta

Za 70 komada (2 lima)

Sastojci

250 (380) g pšeničnog brašna, tipa 405

½ (1) žličice praška za pecivo

80 (120) g šećera

8 (12) g vanilin šećera

1 (1½) bočica arome ruma

3 (4) žlice vode

120 (180) g maslaca | omekšanog

Pribor

Rola tijesta

Kalupi za izrezivanje kolačića

2 lima za pečenje ili univerzalna lima

Priprema

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Od ostalih sastojaka izradite glatko tijesto i minimalno ostavite u hladnjaku da odstoji 60 minuta.

Tijesto izvaljajte na debljinu 3 mm, s kalupom izrežite oblike i posložite ih na lim za pečenje.

Kekse stavite u prostor za pripremu jela te pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Keksi | 1 lim/2 lima

Trajanje programa 1 lim: 25 [24] (25) minuta

Trajanje programa 2 lima: 26 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 140–150°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina 1 lim: 2 [2] (1)

Razina 2 lima: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Savjet

Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

Muffini s borovnicama

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 12 komada

Sastojci

225 g pšeničnog brašna, tipa 405

110 g šećera

8 g praška za pecivo

8 g vanilin šećera

1 vrh noža soli

1 žlica meda

2 jaja, veličine M

100 ml mlaćenice

60 g maslaca | omekšanog

250 g borovnica

1 žlica pšeničnog brašna, tipa 405

Pribor

12 papirnatih kalupa, Ø 5 cm

Kalup za 12 muffina po Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i sol. Dodajte med, jaja, slatko mlijeko i maslac i kratko pomiješajte.

Pomiješajte borovnice s brašnom i pažljivo dodajte tijestu.

Obložite kalupe za muffine papirnatim kalupima za muffine. Tijesto ravnomjerno raspodijelite u kalupe.

Lim s muffinima gurnite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Muffini s borovnicama

Trajanje programa: 38 [41] (38) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 165–175°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno [Uključeno] (Isključeno)

Vrij. pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Za recept su najprikladnije uzgojene borovnice. Zamrznute borovnice koristite u zamrznutom stanju.

Pecivo

Linzerove oči

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 30 komada

Za peciva

200 g maslaca

300 g pšeničnog brašna, tipa 405

100 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

2 jaja, veličine M | samo žumanjak

100 g očišćenih, mljevenih badema

½ limuna, neobrađenog | samo korica | naribana

Za punjenje

200 g želea od ribizla

Pribor

Folija za održavanje svježine

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Okrugli modlići za izrezivanje kekisa (u 2 veličine)

Priprema

Maslac narežite na kockice te pomiješajte s brašnom, šećerom u prahu, vanilin šećerom, žutanjkom, bademima i limunovom koricom te izradite glatko tijesto, zamotajte u prozirnu foliju i ostavite na hladnom 30 minuta.

Tijesto izvaljajte na debljinu 2 mm i izrežite okrugle oblike. Na jednoj strani okruglog tijesta napravite malu rupicu (kod većih površina napravite 3 rupice).

Peciva posložite na lim za pečenje, stavite u prostor za pripremu jela i pecite do svijetlo žute boje.

Po završetku pripreme ostavite peciva da se ohlade. Stranu kolačića koja nema rupicu premazati sa zagrijanim želeom od ribiza dok su još topli, zatim spojiti polovice sa stranom kolačića s rupicom. Posipajte šećerom u prahu.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Linzerove oči | 1 lim/2 lima

Trajanje programa 1 lim: 12 minuta

Trajanje programa 2 lima: 17 minuta

Ručno

Za 1 lim

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10–15 minuta

Razina: 2

Za 2 lima

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 13–19 minuta

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

Savjet

Količina sastojaka vrijedi za 2 lima za pečenje. Za 1 lim za pečenje prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

Pecivo

Makroni s bademima

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 30 komada

Sastojci

100 g gorkih badema, oguljenih
200 g očišćenih, slatkih badema
600 g šećera
1 vrh noža soli
4 jaja, veličine M | samo bjelanjak

Pribor

2 lima za pečenje ili univerzalna lima
Papir za pečenje
Slastičarski tuljac

Priprema

Sameljite bademe u kuhinjskom mlincu na 2 puta i pomiješajte s trećinom šećera.

Preostali dio šećera, sa soli i bjelanjci-
ma pomiješajte u gusto tijesto.

Univerzalni lim (limove) ili lim(ove) za
pečenje obložite papirom za pečenje.
Uz pomoć slastičarskog tuljca na limu
(limovima) oblikujte male kuglice tijesta.

Pokrenite automatski program ili pret-
hodno zagrijte pećnicu sukladno koraku
pripreme 1.

Namočite žlicu i sa njezinom stražnjom
stranom izravnajte kuglice.

Automatski program:

Makrone od badema stavite u prostor
za pripremu jela i pecite do zlatno
smeđe boje.

Ručno:

Makrone od badema stavite u prostor
za pripremu jela i pecite sukladno kora-
ku pripreme 2 i 3.

Makrone od badema ostavite da se oh-
lade na papiru za pečenje, zatim ih od-
vojite od papira.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Makroni s bademima | 1 lim/2
lima

Trajanje programa: 15 minuta

Ručno

Za 1 lim

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 11 minuta

Razina: 2 [3] (2)

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 2–4 minute

Za 2 lima

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 11 minuta

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

Korak pripreme 3

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 2–6 minuta

Savjeti

- Gorke bademe možete zamijeniti sa slatkim bademima i ½ bočice ulja gorkog badema.
- Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

Pecivo

Mali kolačići

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 50 (75) komada (2 lima)

Sastojci

160 (240) g maslaca | omekšanog
50 (80) g šećera, smeđeg
50 (80) g šećera u prahu
8 (12) g vanilin šećera
1 (2) prstohvat soli
200 (300) g pšeničnog brašna, tipa 405
1 (2) jaje, veličine M | samo bjelanjak

Pribor

Slastičarski tuljac
Zvezdasti nastavak, 9 mm
2 lima za pečenje ili univerzalna lima

Priprema

Pjenasto izmješajte maslac. Dodajte i pomiješajte šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i sol te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Na kraju dodajte bjelanjak.

Tijesto stavite u slastičarski tuljac i istisnite na 5–6 cm duge trake na limu za pečenje.

Istisnuto tijesto stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno žute boje.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Mali kolačići | 1 lim/2 lima
Trajanje programa 1 lim: 22 [21] (31) minute
Trajanje programa 2 lima: 33 minute

Ručno

1 lim

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 150–160°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrij. pripreme: 20–30 minuta
Razina: 2 [2] (1)

2 lima

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 140–150°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrij. pripreme: 30–40 minuta
Razina: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Savjet

Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

Vanilin kiflice

Vrijeme pripreme: 110 minuta

Za 90 (130) komada (2 lima)

Za tijesto

280 (420) g pšeničnog brašna, tipa 405

210 (320) g maslaca | omekšanog

70 (110) g šećera

100 (150) g mljevenih badema

Za valjanje

70 (110) g vanilin šećera

Pribor

2 lima za pečenje ili univerzalna lima

Priprema

Pomiješajte brašno, maslac, šećer i bademe i izradite glatko tijesto. Tijesto ostavite oko 30 minuta da se ohladi.

Tijesto podijelite na male komadiće, oko 7 g. Prvo oblikujte u rolu i zatim u roščić ili kiflicu te odložite na lim za pečenje.

Vanilin kiflice stavite u prostor za pripremu jela i pecite do svijetlo žute boje.

Kiflice, dok su još tople uvaljajte u vanilin šećer.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Vanilin kiflice | 1 lim/ 2 lima

Trajanje programa 1 lim: 31 minutu

Trajanje programa 2 lima:

35 [36] (40) minuta

Ručno

1 lim

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 140–150°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 2 [2] (1)

2 lima

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 135–145°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

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

Savjet

Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

Pecivo

Muffini s orasima

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

Sastojci

80 g grožđica

40 ml ruma

120 g maslaca | omekšanog

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, veličine M

140 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

120 g oraha | krupno nasjeckanih

Pribor

Kalup za 12 muffina po Ø 5 cm

Papirnati kalupi, Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Grožđice natopite u rum i ostavite da upiju oko 30 minuta.

Pjenasto izmješajte maslac. Zatim dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te dodajte tijestu. Dodajte orahe. Na kraju dodajte grožđice i rum.

Obložite kalupe za muffine papirnatim kalupima za muffine. Ravnomjerno, u svaki kalup, raspodijelite tijesto s 2 žlice.

Lim s muffinima gurnite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Muffini s orasima

Trajanje programa: 38 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Princes krafne

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 12 (18) komada

Sastojci

250 (375) ml vode

50 (75) g maslaca

1 (2) prstohvat(a) soli

170 (225) g pšeničnog brašna, tipa 405

4 (6) jaja, veličine M

1 (1½) žličica praška za pecivo

Pribor

Slastičarski tuljac

Zvezdasti nastavak, 11 mm

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Zakuhajte vodu s maslacem i soli u posudi za kuhanje.

Maknite posudu za kuhanje sa štednjaka. U vrelu tekućinu dodajte brašno i miješajte sve dok se ne stvori oblik kugle. Kuglu u posudi na vatri uz stalno miješanje „zapecite“, sve dok na dnu posude ne nastane bijeli sloj.

Smjesu stavite u posudu. Umiješajte jaje po jaje, sve dok se iz tijesta ne mogu dizati svilenkasti vrhovi. Potom dodajte prašak za pecivo.

Tijesto stavite u slastičarski tuljac. Na lim za pečenje istisnite rozete. Pecite do zlatno žute boje.

Nakon pečenja prepolvite tijesto za princeps krafne na pola i ostavite ga da se ohladi. Ako je tijesto na nekim mjestima ostalo vlažno, potrebno je ukloniti vlagu.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Princes krafne

Trajanje programa: 48 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanje pare: 1 dodavanje pare/ automatski

Vrij. pripreme: 45–55 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Punjenje za princez krafne

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Za 12 (18) princez krafni

Za nadjev od mandarina i slatkog vrhnja

400 (600) g vrhnja

16 (24) g vanilin šećera

16 (24) g šlagfiksa

350 (530) g mandarina iz limenke (ocijeđena masa)

Za nadjev od višanja i slatkog vrhnja

350 (530) g višanja iz staklenke (ocijeđena masa)

100 (150) ml višanja (iz staklenke)

40 (60) g šećera

1 (1½) žlica gustina

1 (2) žlice vode

500 (750) g vrhnja

30 (40) g šećera u prahu

8 (12) g vanilin šećera

16 (24) g šlagfiksa

Za nadjev od kave i slatkog vrhnja

750 g (1,125 kg) vrhnja

100 (150) g šećera

2 (3) žličice kave, zagrabljeno

16 (24) g šlagfiksa

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Pribor

Slastičarski tuljac

Zvjezdasti nastavak, 12 mm

Priprema nadjeva od mandarina i slatkog vrhnja

Čvrsto izradite vrhnje sa šećerom u prahu. Ocijedite voće i poslažite na donji dio tijesta za princez krafne. U slastičarski tuljac stavite šlag i istisnite na voće.

Zatim postavite gornji dio tijesta za princez krafne i posipajte sa šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od višanja i slatkog vrhnja

Višnje ocijedite i prikupite ocijeđeni sok od višanja.

Zakuhajte sok od višanja.

Gustin pomiješajte s vodom i umiješajte u vruću tekućinu. Zakuhajte, dodajte višnje i ostavite da se ohladi.

Tucite vrhnje oko ½ minute, prosipajte šećer u prahu, pomiješajte s vanilin šećerom i šlagfiksom, dodajte u vrhnje te izradite dok ne postane čvrsto.

Donji dio princes krafne napunite sa smjesom od višanja. U slastičarski tulfac stavite šlag i istisnite na voće.

Zatim postavite gornji dio tijesta za princes krafne i posipajte sa šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od kave

Pomiješajte slatko vrhnje sa šećerom, mljevenom kavom i izradite snijeg te smjesom napunite slastičarski tulfac.

Na donji dio tijesta za princes krafnu istisnite smjesu šlaga i kave.

Zatim postavite gornji dio tijesta za princes krafne i posipajte sa šećerom u prahu.

Kruh

Hrskava korica – mekana jezgra

Svježe pečeni, topli kruh jedna je od delikatesa koje se mogu najlakše pripremiti. Bilo da je prigoda doručak vikendom s maslacem i marmeladom ili konkretno jelo nakon dugog radnog dana – kruh poznaje i voli (gotovo) svatko.

Savjeti za pripremu jela

Kako bi Vam kruh uspio, napravili smo pregled glavnih napomena za obradu tijesta.

Za dobar kruh, od velike važnosti je odgovarajuće vrijeme potrebno da se tijesto izradi:

- Čvrsta tijesta trebaju kraće vrijeme pripreme od mekanijih tijesta.
- Tijesta s raženim brašnom zahtijevaju kraće vrijeme pripreme od tijesta s pšeničnim brašnom.

Tijesto za peciva i kruh omekšavaju se s kvascem ili kiselim tijestom. Kako bi mikroorganizmi imali optimalne radne uvjete i kako bi se tijesto najbolje diglo, potrebno je osigurati vlažno-toplu klimu. Stoga Vam preporučujemo sazrijevanje tijesta od kvasca u posebnom automatskom programu.

Ako se prilikom pečenja tijestu dovodi vlaga, ostvarit će se 2 pozitivna učinka:

- Pri pečenju se na tijestu vrlo polako stvara kožica. Stoga kruh ima dovoljno vremena za dizanje.
- Sljepljivanjem škroba na površini kruha nastaje sjajna, hrskava korica.

Priprema tijesta od kvasca za kruh

1. Tijesto pripremite prema uputama u receptu i ostavite da se diže. Korisne video uratke za oblikovanje kruha i peciva možete pronaći u Miele@mobile aplikaciji.
2. Postoji li potreba, za obradu tijesta, radnu površinu posipajte s brašnom ovisno o konzistenciji tijesta: ako se prilikom dodira tijesto lijepi za površinu, tada je potrebno posipati brašno po površini.
3. Tijesto lagano povucite s vanjskih strana prema gore i zatim pritisnite u sredini. Taj korak ponavljajte minimalno šest puta. Tijesto se odlaže sa spojem prema dolje.
4. Tijesto ostavite da miruje minimalno 1 minutu, prije nego što od njega oblikujete krug ili peciva.

Kruh

Priprema kruha ili baguetta proizvoljnog oblika

Pod proizvoljnim oblikom podrazumijeva se kruh koji nije pripremljen u kalupu.

1. Tijesto s rubom završnog šava okrenite prema gore i rukama utisnite po sredini.
2. Preklopite jednu stranu i pritisnite ju. Postupak ponavljajte minimalno šest puta. Zatim okrenite tijesto i uz odgovarajući pritisak oblikujte u odgovarajući oblik.
3. Postoje dvije mogućnosti za oblikovanje:
 - Ako želite ravnomjerni oblik u tom slučaju tijesto na mjestu spajanja okrenite prema dolje te potom zarežite na glatkoj, gornjoj strani.
 - Ako želite rustikalni oblik u tom slučaju tijesto položite na glatku stranu, tako da je mjesto spajanja tijesta okrenuto prema gore.

Što učiniti, ako ...

...je tijesto prečvrsto?

Dodajte malo tekućine, budući da se udio tekućine u brašnu može razlikovati, pa je ponekad potrebno malo tekućine kako bi se izradilo tijesto zadovoljavajuće konzistencije.

...je tijesto suviše vlažno?

Vrijeme izrade tijesta se produljuje, ali ne bi trebalo prekoračiti vrijeme od 10 minuta.

Ako dulja izrada tijesta nije dovoljna, potrebno je tijestu dodati malo brašna.

...kruh se „raspada“?

Jedna od mogućnosti je smanjenje vremena dizanja. Ako je vrijeme pečenja predugačko, nastati će plinovi koji će razdvajati tijesto. Ako se tijesto previše diglo izgubit će svoj oblik.

Tekuće sastojke koristite hladne kako se prilikom izrade tijesta ono ne bi zagrijavalo. Prilikom previsoke temperature proces dizanja biti će prebrz.

U prvih 10 minuta kruh pecite pri višoj temperaturi.

...kruh ima kompaktna, vlažna mjesta (vidljivi tragove vode)?

U prvih 10 minuta kruh pecite pri nižoj temperaturi.

Atmosfera u kojoj se kruh peče je previše vlažna, tako da kruh preuzima vlagu iz okoline.

Produljite vrijeme dizanja kako bi se tijesto povezalo više vlage.

... kruh ima neželjene pukotine na površini?

U fazi dizanja i 1. fazi pečenja potrebno je osigurati vlažnu atmosferu. Vлага stvara kondenzat na površini tijesta i uzrokuje elastičnost korice.

Tijesto nije dovoljno duboko i dovoljno puta zarezano.

... kruh ima ravnu površinu?

U fazi dizanja i 1. fazi pečenja potrebno je osigurati dovoljnu količinu vlage.

Vlažnost djeluje na škrob koja se sljubljuje na površini tijesta.

... kruh nije dovoljno hrskav?

U prvoj fazi pečenja potrebno je osigurati više vlage, kako se tijesto ne bi isušilo.

Duljim vremenom pečenja može se na okolinu predati više vlage i može se oblikovati deblja korica.

U prvih 10 minuta kruh pecite pri višoj temperaturi.

Kruh

Baguette

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 2 kruha po 10 kriški

Sastojci

21 g kvasca, svježeg

270 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žličice šećera

1 žlica maslaca | omekšanog

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli i maslacem 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Prepolovite tijesto, oblikujte 35 cm dugi baguett, položite ga poprečno na lim za pečenje i višestruko zarezite s nožem do dubine 1 cm.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i baguette stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Zatim pecite baguette.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Baguette

Trajanje programa: 69 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 190–200°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećtanja namirnice

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Seljački kruh na švicarski način

Vrijeme pripreme: 160 minuta

Za 15 kriški

Sastojci

25 g kvasca, svježeg

300 ml mlijeka | mlakog

350 g pšeničnog brašna, tipa 405

150 g raženog brašna tipa 997

1 žličica soli

Za posipanje

1 žlica pšeničnog brašna, tipa 405

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom i soli izradite u meko, glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu i prekriti vlažnom krpom. Ostavite da se diže 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od tijesta oblikujte okrugli kruh i stavite ga na lim za pečenje. Posipajte brašnom. Kruh po dužini i poprečno zarezite s nožem do dubine 1 cm.

Ostavite da se diže 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Kruh | Seljački kruh na švicarski n.

Trajanje programa: 48 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 180–210°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. nakon 6 minuta,

2. nakon sljedećih 6 minuta

Vrij. pripreme: 40 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Savjet

Tijestu dodajte slaninu narezanu na kockice i orahe.

Kruh

Kruh s krupnikom

Vrijeme pripreme: 130 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

120 g mrkve

42 g kvasca, svježeg

210 ml vode | hladne

300 g integralnog krupnikovog brašna

200 g pirovog brašna, tip 630

2 žličice soli

100 g badema, cijelih

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Na sitno narežite mrkvu.

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli i mrkvama u 4–5 minuta umijesite glatko tijesto.

Dodajte bademe i mijesite još dodatne 2–3 minute.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Tijesto lagano promijesite, oblikujte štrucu kruha dugu oko 25 cm i stavite ju poprečno na lim za pečenje ili univerzalni lim te više puta zarežite s nožem do dubine ½ cm.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom pecite kruh.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Kruh s krupnikom

Trajanje programa: 72 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 180–190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 50–60 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Osim badema možete koristiti i orahe ili bućine sjemenke.

Lepinja

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 1 pogaču za oko 8 porcija

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

200 ml vode | hladne

375 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 ½ žličica soli

2 žlice maslinovog ulja

Za premazivanje

Voda

½ žlice maslinovog ulja

Za posipanje

½ žlice crnog kima

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli i uljem u 6–7 minuta umijesite glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Tijesto za lepinju razavljajte na oko 25 cm promjera i položite na lim za pečenje.

U tankom sloju premažite vodom. Posipajte s crnim kimom i utisnite ga u tijesto. Premažite maslinovim uljem.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostaviti da se diže do faze 2. Potom pecite kruh.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Na sobnoj temperaturi

Vrijeme dizanja: 10 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Lepinja

Trajanje programa: 44 minute

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 200–210°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

U tijesto dodajte 50 g zapečenog luka i 2 žličice provansanskog začina ili 50 g nasjeckanih maslina, 1 žlicu nasjeckanih pinjola i 1 žličicu ružmarina.

Kruh

Pletenica

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 16 kriški

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

150 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti | mlako

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

70 g šećera

100 g maslaca

1 jaje, veličine M

1 žličica naribane limunove korice

2 prstohvata soli

Za premazivanje

2 žlice mlijeka, 3,5 % mliječne masti

Za posipanje

20 g badema narezanih na štapiće

20 g šećera krupnog zrna

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom, šećerom, maslacem, jajem, naribanom koricom limuna i soli 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Od tijesta oblikujte 3 valjka po 300 g i 40 cm dužine. Od ta 3 valjka ispletite pletenicu te stavite na lim za pečenje.

Pletenicu premažite s mlijekom, te posipajte s nasjeckanim bademima i krupnozrnatim šećerom.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i pletenicu stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom pecite pletenicu.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Pletenica

Trajanje programa: 55 [50] (55) minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Ovisno o željenom okusu, tijestu možete dodati oko 100 g grožđica.

Pletenica na švicarski način

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

675 g pšeničnog brašna tipa 405

75 g pirovog brašna tip 630

120 g maslaca | omekšanog

2 žličice soli

42 g kvasca, svježeg

400 ml mlijeka | mlakog

Pribor

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Brašno prosijajte kroz sito, dodajte maslac i sol. Otopite kvasac u mlijeku i dodajte smjesi.

Od sastojaka umijesite glatko tijesto. Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu i prekrite vlažnom krpom. Ostavite da se diže oko 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od tijesta oblikujte 3 valjka. Od ta 3 valjka ispletite pletenicu te stavite na lim za pečenje.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Kruh | Pletenica na švicarski način

Trajanje programa: 55 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vrsta/ količina dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. nakon 6 minuta, 2. nakon sljedećih 6 minuta

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 55 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Kruh

Kruh od orašastih plodova

Vrijeme pripreme: 200 minuta

Za 25 kriški

Za tijesto

175 g usitnjenih orašastih plodova

500 g integralnog pšeničnog brašna

14 g suhog kvasca

2 žličice soli

75 g sirupa od repe

500 ml mlaćenice | mlake

50 g jezgre oraha, prepolovljene

100 g lješnjaka, cijelih

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Kuhinjska rešetka

Priprema

Promiješajte orašaste plodove, brašno, suhi kvasac i sol. Od sirupa od repe i mlaćenice u 4–5 minuta umjesite čvrsto tijesto. Dodajte lješnjake i mijesite još 2–3 minute.

Tijesto stavite u otvorenu posudu te umetnite u prostor za pripremu jela. Ostavite da se diže u skladu s postavkama.

Namastite četvrtasti kalup. Mekano tijesto lagano izmijesite na pobrašnjennoj radnoj površini i oblikujte ga u štrucu dugačku 28 cm te stavite u četvrtasti kalup.

Stavite ga na rešetku u prostoru za pripremu jela i pecite.

Nakon pečenja kruh izvadite iz kalupa, odložite ga na kuhinjsku rešetku kako bi se ohladio i zatim ga vakumirajte. Kruh je najukusniji kada se reže drugi dan.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Zatim ga ostavite narednih 15 minuta, da odstoji, u isključenoj pećnici.

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Kruh od orašastih plodova

Trajanje programa: 105 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 3 minute, 2. nakon sljedećih 10 minuta

Vrij. pripreme: 95–105 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Miješani raženi kruh

Vrijeme pripreme: 140 minuta
Za 20 kriški

Za tijesto

21 g kvasca, svježeg
1 žlica ekstrakta slada od ječma
350 ml vode | hladne
350 g raženog brašna tipa 1150
170 g pšeničnog brašna, tipa 405
2 ½ žličice soli
75 g tekućeg kiselog tijesta

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup, dužine 25 cm
Rešetka

Priprema

Kvasac i ekstrakt slada od ječma miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli i kiselim tijestom u 3–4 minute umijesite glatko tijesto.

Tijesto stavite u otvorenu posudu te umetnite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano razradite s gumenom lopaticom i ispunite kalup. Površinu zagladite s vlažnom gumenom lopaticom.

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Potom pecite kruh.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1
Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Faza dizanja 2
Načini rada: Gornji i donji grijač
Temperatura: 30°C
Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Miješani raženi kruh
Trajanje programa: 69 [67] (69) minuta

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.
Temperatura: 220°C, nakon 15 minuta 190°C

Booster: Uključeno
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno
Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana,
1. nakon 1 minute, 2. nakon 7 minuta
Vrij. pripreme: 55–65 minuta
Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Umjesto ekstrakta slada od ječma možete koristiti i med ili sirup od repe.

Kruh

Kruh sa sjemenkama

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 25 kriški

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

420 ml vode | hladne

400 g raženog brašna tipa 1150

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

3 žličice soli

1 žličica meda

150 g tekućeg kiselog tijesta

20 g sjemenki lana

50 g suncokretovih sjemenki

50 g sezama

Za posipanje

1 žlica sezama

1 žlica sjemenki lana

1 žlica suncokretovih sjemenki

Za premazivanje

Voda

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli, medom i tekućim tijestom u 3–4 minute umijesite glatko tijesto.

Dodajte sjemenke lana, suncokreta i sezama i mijesite tijesto naredne 1–2 minute.

Tijesto stavite u otvorenu posudu te umetnite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano razradite s gumenom lopaticom i ispunite kalup. Površinu zagladite s vlažnom gumenom lopaticom, premažite vodom i posipajte mješavinom sjemenki.

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Potom pecite kruh.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 10–15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Kruh sa sjemenkama

Trajanje programa: 69 [66] (69) minuta

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 220°C, nach 15 Minuten

190 °C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

jučeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana,

1. nakon 1 minute, 2. nakon 7 minuta

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Kruh

Tigrasti kruh

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 15 kriški

Za kruh

15 g kvasca, svježeg

300 ml vode | mlake

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

20 g maslaca

Za nadjev

100 g rižinog brašna

125 ml vode

1 žličica šećera

5 g suhog kvasca

Pribor

Četvrtasti kalup, dužine 25 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. Pomiješajte brašno, sol i maslac u glatko tijesto.

Od tijesta oblikujte kuglu, stavite u posudu i ostavite da se pokriveno diže na sobnoj temperaturi oko 30 minuta.

U međuvremenu pomiješajte sastojke za nadjev i ostavite ga da se prekriveno diže na sobnoj temperaturi oko 30 minuta.

Potom tijesto razvaljajte na kvadrat dimenzija 30 cm. Preklopite dvije strane prema sredini, tako da se dodiruju.

Kruh s preklopljenim stranama zarolajte i stavite u četvrtasti kalup za pečenje. Ostavite narednih 30 minuta da se prekriveno diže.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Kruh premažite nadjevom.

Ručno:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite sukladno koraku pripreme 1 i 2.

Automatski program:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Kruh | Tigrasti kruh

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 220°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. odmah nakon umetanja namirnice,

2. nakon 5 minuta

Vrij. pripreme: 20 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 175–200°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10–15 minuta

Bijeli kruh (u kalupu)

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 25 kriški

Za tijesto

21 g kvasca, svježeg

290 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žličice šećera

1 žlica maslaca

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli i maslacem 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano izmijesite i oblikujte ga u štrucu dugačku 28 cm te stavite u četvrtasti kalup. Po dužini svakih 1 cm zarezite dublji rez s nožem.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom pecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Bijeli kruh | Kalup

Trajanje programa: 87 minuta

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno,

odmah nakon umetanja namirnice

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Kruh

Bijeli kruh (na limu)

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

21 g kvasca, svježeg

260 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žličice šećera

1 žlica maslaca

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli i maslacem 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Tijesto lagano promijesite, oblikujte štrucu kruha dugu oko 25 cm i stavite ju poprečno na lim za pečenje ili univerzalni lim. Višestruku zarezite nožem dubine 1 cm.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom pecite kruh.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Bijeli kruh | Na limu

Trajanje programa: 64 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana,

1. nakon 1 minute, 2. nakon 8 minuta

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Tamni miješani pšenični kruh

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 20 kriški

Za tijesto

350 g integralnog pšeničnog brašna

150 g raženog brašna tipa 1150

7 g suhog kvasca

2 ½ žličice soli

300 ml vode | hladne

1 žličica meda

50 ml ulja

Za posipanje

1 žlica integralnog pšeničnog brašna

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup, dužine 25 cm

Rešetka

Priprema

Pomiješajte brašno, suhi kvasac i sol. S vodom, uljem i medom u 6–7 minuta umijesite glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano izmijesite i oblikujte ga u štrucu dugačku 23 cm te stavite u četvrtasti kalup. Prvo zarezite po dužini, zatim poprečno do 1 cm dubine, tako da nastanu mali kvadratići. Posipajte brašnom.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostaviti da se diže do faze 2. Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Miješani pšen. kruh, tamni

Trajanje programa: 92 minuta

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 1 minute, 2. nakon 8 minuta

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Kruh

Slatki kruh

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 15 kriški

Za kruh

25 g kvasca, svježeg

100 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti | mlako

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 vrh noža soli

90 g maslaca

2 jaja, veličine M

3 žlice sirupa od đumbira

40 g đumbira | sitno nasjeckanog

1 žličica cimeta

100 g šećera krupnog zrna

Za kalup

1 žlica maslaca

1 žlica šećera

Pribor

Četvrtasti kalup, dužine 25 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. Pomiješajte brašno, sol, maslac, jaja i sirup od đumbira te od smjese izradite glatko tijesto. Od tijesta oblikujte kuglu, stavite u posudu i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi oko 60 minuta.

Namastite četvrtasti kalup i posipajte šećerom.

U tijesto umiješajte đumbir, cimet i šećer. Oblikujte tijesto, stavite u četvrtasti kalup i ostavite da odstoji 15 minuta.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Površinu kruha posipajte sa šećerom.

Automatski program:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Ručno:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje sukladno koraku pripreme 2 i 3.

Postavka

Automatski program

Kruh | Slatki kruh

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Razina: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 190°C

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno: odmah nakon ume-tanja jela

Vrij. pripreme: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35 minutu

Peciva

Pecivo od više vrsta žitarica

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 8 komada

Za tijesto

10 g pšeničnih mekinja

25 g chia sjemenki

25 g suncokretovih sjemenki

½ žličice soli

240 ml vode | mlake

150 g pirovog brašna, tip 630

150 g integralnog pšeničnog brašna

1 prstohvat šećera

1 žličica soli

10 g kvasca, svježeg

½ žlice octa

1 žlica ulja

Za premazivanje

Voda

Za valjanje

1 žlica sjemenki lana

1 žlica sezama

1 žlica maka

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Pomiješajte pšenične klice, chia sjemenke, suncokretove sjemenke, sol i vodu te ostavite da odstoji oko 90 minuta.

Pomiješajte brašno, šećer i sol. Zatim posipajte s izdrobljenim kvascem. Od octa, ulja, klica i vode u 9–10 minuta izradite glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Pomiješajte sjemenke lana, sezama i maka.

Od mekanog tijesta oblikujte 8 peciva po 75 g. Gornju stranu premažite s vodom, uvaljajte u sjemenke i posložite na lim za pečenje.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i peciva stavite u prostor za pripremu jela

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom ispecite peciva.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Pečenje peciva

Automatski program

Peciva | Pecivo od više vrsta žitarica

Trajanje programa: 77 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Peciva

Pšenično pecivo

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 8 komada

Za tijesto

10 g kvasca, svježeg

200 ml vode | hladne

340 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 ½ žličica soli

1 žličica šećera

1 žličica maslaca

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli i maslacem 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Od tijesta oblikujte 8 peciva po 70 g i posložite ih na lim za pečenje. Zarežite križ do dubine ½ cm.

Automatski program:
Pokrenite automatski program i peciva stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:
Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Potom ispecite peciva.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 30 minuta

Pečenje peciva

Automatski program

Peciva | Pšenična peciva

Trajanje programa: 72 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Oblikujte peciva, premažite ih vodom i uvaljajte u mak ili sezam. Alternativno možete posipati s krupnom soli ili kimom.

Ražena peciva

Vrijeme pripreme: 140 minuta + 12–15 sati prethodna priprema tijesta
Za 8 komada

Za tijesto

250 g raženog brašna od cjelovitog zrna
75 g tekućeg kiselog tijesta
7 g suhog kvasca
300 ml vode | hladne
300 g pšeničnog brašna, tipa 405
2 žličice soli

Za posipanje

2 žlice raženog brašna od cjelovitog zrna

Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Pomiješajte raženo brašno, kiselo tijesto, suhi kvasac i vodu u gustu smjesu.. Stavite u posudu i prekrijte s krpom. Postite da se diže na sobnoj temperaturi 12–15 sati.

Od pšeničnog brašna i soli u 6–7 minuta izradite glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu te u otvorenoj posudi stavite u prostor za pripremu jela. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Tijesto podijelite na 8 porcija po 110 g i posložite na pobrašnjenu površinu.

Svako tijesto lagano povucite s vanjskih strana prema gore i zatim pritisnite u sredini. Postupak ponovite više puta.

Od tijesta rukama oblikujte kuglice.

Tijesto sa stranom spajanja okrenite prema gore i posložite na lim za pečenje te posipajte s brašnom.

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu. Potom ispecite peciva.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta | Dizanje 45 minuta

Zatim ga ostavite narednih 15 minuta, da odstoji, u isključenoj pećnici.

Faza dizanja 2

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Peciva | Ražena peciva

Trajanje programa: oko 45 [42] [45] minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: nakon 15 minuta Uključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon umećanja namirnice

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Pizza i slično

Najukusnija sporedna stvar na svijetu

Pizze, pite, paštete i slična jela mnogi smatraju nepobjedivim favoritima za svaku priliku – za zasitan obiteljski obrok, na zabavi ili kao grickalice uz društvenu igru ili gledanje televizije. Jednom odaberemo mješavinu neutralnog tijesta s pikantnijim prilogom, drugi puta maštovito izmijenimo neki klasični recept. Pikantni zalogajčići bude želju za uživanjem u hrani, a uz malo mašte možemo ih kombinirati na bezbroj načina.

Pizzeta s lukom i slaninom

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 (6) komada

Za tijesto

275 (410) g pšeničnog brašna, tipa 405

1 (1½) žličica soli

3½ (5) žlice maslinovog ulja

120 (180) ml vode | hladne

Za nadjev

120 (180) g luka

100 (150) g dimljene slanine

200 (300) g Crème fraîche

Sol

Papar

Muškatni oraščić

Pribor

Rola tijesta

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

Pomiješajte brašno, sol i vodu u glatko tijesto. Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu i prekrite krpom. Ostavite da miruje 90 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadjev narežite luk i slaninu na kockice. Zagrijte tavicu i u njoj pirjajte slaninu. Zatim dodajte luk, popirajte i ostavite da se ohladi. Crème fraîche začinite sa soli, paprom i muškatom.

Tijesto razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim i višestruko probodite s vilicom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Crème fraîche premažite na tijesto te po tijestu raspodijelite mješavinu slanine i luka.

Picetu stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pizzeta s lukom i slanin.

Trajanje programa: 34 [30] (43) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura 220–230°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 1

Savjet

Alternativno možete na picetu staviti cherry rajčice i sitno narezan kozji sir. Nakon pripreme pizzetu prelijte s 1 žlicom tekućeg meda te prekrijte rukolom.

Pizza i slično

Pizza (dizano tijesto)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 (6) porcije (Lim za pečenje), za 2 porcije (Okrugli lim za pečenje)

Za tijesto (Lim za pečenje)

30 (42) g kvasca, svježeg
170 (250) ml vode | mlake
300 (450) g pšeničnog brašna, tipa 405
1 (1½) žličica šećera
1 (1½) žličica soli
½ (1) žličice timijana, mrvljenog
1 (1½) žličica origana, mrvljenog
1 (1½) žlica ulja

Za nadjev (Lim za pečenje)

2 (3) glavice luka
1 (1½) češanj češnjaka
400 (600) g rajčica, iz konzerve, oguljenih, narezanih na komade
2 (3) žlice koncentrata rajčice
1 (1½) žličica šećera
1 (1½) žličica origana, mrvljenog
1 (1½) lovorov list
1 (1½) žličica soli
Papar
125 (190) g mozzarelle
125 (190) g Goude, naribane

Za prženje

1 žlica maslinovog ulja

Za tijesto (Okrugli lim za pečenje)

10 g kvasca, svježeg
70 ml vode | mlake
130 g pšeničnog brašna, tipa 405
½ žličice šećera
½ žličice soli
Timijan, mrvljen
½ žličice origana, mrvljenog
1 žlica ulja

Za nadjev (Okrugli lim za pečenje)

1 glavica luka
½ češnja češnjaka
200 g rajčice, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih
1 žlica koncentrata rajčice
½ žličice šećera
½ žličice origana, mrvljenog
½ lovorovog lista
½ žličice soli
Papar
60 g mozzarelle
60 g Goude, naribane

Za prženje

1 žličica maslinovog ulja

Pribor

Rola tijesta
Lim za pečenje ili univerzalni lim ili okrugli kalup i rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli, timijanom, origanom i uljem 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu i prekrite vlažnom krpom. Ostavite da se diže 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Zakuhajte umak, zatim ga ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Izvadite lovorov list, začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Tijesto razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Za okrugli kalup izvaljajte tijesto i obložite kalup. Ostavite da se diže 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Po tijestu raspodijelite umak. Ostavite oko 1 cm slobodnog ruba tijesta. Zatim na tijesto poredajte mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pizza | Dizano tijesto | Lim za pečenje/Okrugli lim za pečenje
Trajanje programa Lim za pečenje:

42 [45] (46) minute

Trajanje programa Okrugli lim za pečenje: 33 [29] (33) minute

Ručno

Lim za pečenje

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 210–220°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Okrugli lim za pečenje

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 210–220°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 20–30 minuta

Razina: 1

Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunom.

Pizza i slično

Pizza (tijesto od sira i ulja)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 (6) porcije (lim), za 2 porcije (lim za pečenje)

Za tijesto (Lim za pečenje)

120 (180) g svježeg sira,
20 % masnoće u suh. tvari.
4 (6) žlice mlijeka, 3,5 % mliječne masti
4 (6) žlice ulja
2 (3) jaja, veličine M | samo žumanjak
1 (1½) žličica soli
1½ (2½) žličica praška za pecivo
250 (380) g pšeničnog brašna, tipa 405

Za nadjev (Lim za pečenje)

2 (3) glavice luka
1 (1½) češanj češnjaka
400 (600) g rajčica, iz konzerve, oguljenih, narezanih na komade
2 (3) žlice koncentrata rajčice
1 (1½) žličica šećera
1 (1½) žličica origana
1 (1½) lovorov list
1 (1½) žličica soli
Papar
125 (190) g mozzarelle
125 (190) g Goude, naribane

Za prženje

1 (1½) žlica maslinovog ulja

Za tijesto (Okrugli lim za pečenje)

50 g svježeg sira, 20 % masnoće u suh. tvari.
2 žlice mlijeka, 3,5 % mliječne masti
2 žlice ulja
½ žličice soli
1 jaje, veličine M | samo žumanjak
1 žličica praška za pecivo
110 g pšeničnog brašna, tipa 405

Za nadjev (Okrugli lim za pečenje)

1 glavica luka
½ češnja češnjaka
200 g rajčice, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih
1 žlica koncentrata rajčice
½ žličice šećera
½ žličice origana
½ lovorovog lista
½ žličice soli
Papar
60 g mozzarelle
60 g Goude, naribane

Za prženje

1 žličica maslinovog ulja

Pribor

Rola tijesta
Lim za pečenje ili univerzalni lim ili okrugli kalup i rešetka

Priprema

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirjajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Zakuhajte umak, zatim ga ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Izvadite lovorov list. Začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Za tijesto pomiješajte sir, mlijeko, ulje, žutanjak i sol. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Od toga polovicu dodajte tijestu. Na kraju umijesite ostatak smjese.

Tijesto razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Za okrugli kalup izvaljajte tijesto i obložite kalup.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Po tijestu raspodijelite umak. Ostavite oko 1 cm slobodnog ruba tijesta. Zatim na tijesto poredajte mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pizza | Tijesto sa svježim sirom | Lim za pečenje/Okrugli lim za pečenje

Trajanje programa Lim za pečenje:

38 [33] (40) minuta

Trajanje programa Okrugli lim za pečenje: 33 [27] (32) minute

Ručno

Lim za pečenje

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 3 [1] (2)

Okrugli lim za pečenje

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 20–30 minuta

Razina: 3 [2] (2)

Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunom.

Pizza i slično

Quiche Lorraine

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za tijesto

125 g pšeničnog brašna, tipa 405

40 ml vode

50 g maslaca

Za nadjev

25 g dimljene, mesnate slanine

75 g narezane mesnate slanine

100 g kuhane šunke

1 češanj češnjaka

25 g peršina, svježeg

100 g Goude, naribane

100 g Ementalera, naribanog

Za nadjev

125 g vrhnja

2 jaja, veličine M

Muškatni oraščić

Pribor

Rola tijesta

Kalup za pečenje, okrugli

Rešetka

Priprema

Pomiješajte brašno, maslac i vodu u glatku smjesu tijesta. Ostavite da miruje u hladnjaku oko 30 minuta.

Za nadjev na sitno narežite slaninu, mesnatu slaninu i šunku. Nasjeckajte češanj češnjaka i peršin. U tavi zapecite mesnatu slaninu. Zatim dodajte slaninu i šunku te sve pirjajte. Dodajte češnjak i peršin i zatim ostavite smjesu da se ohladi.

Za umak pomiješajte vrhnje, jaja i muškatne oraščiće.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Tijesto izvaljajte i stavite na okrugli kalup za pečenje. Pri tome povucite rub tijesta prema gore. Na tijestu raspodjelite mješavinu šunke te posipajte sa sirom. Prelijte s nadjevom.

Quiche stavite na rešetku u prostoru za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 36 [32] (46) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 220–230°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 25–35 minuta

Razina: 1

Pikantna pita (lisnato tijesto)

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 8 porcija

Za tijesto

230 g lisnatog tijesta

Za nadjev od povrća

500 g povrća (npr. poriluk, mrkve, brokula, špinat) | narezan na male komadiće

1 žličica maslaca

50 g sira, začinenog | naribanog

Sastojci za punjenje sirom

70 g slanine | narezane na kockice

280 g sira, začinenog | naribanog

Za nadjev

2 jaja, veličine M

200 g vrhnja

Sol

Papar

Muškatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Kalup za pečenje obložite lisnatim tijestom.

Priprema pite od povrća:

Povrće pirjajte na maslacu i ostavite da se ohladi. Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Priprema pite od sira:

Popržite kockice slanine i ostavite da se ohlade, raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Umetnite rešetku. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Za umak pomiješajte jaja i vrhnje. Začinite sa soli, paprom i muškatom. Umak prelijte preko pite i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pikantna pita | Lisnato tijesto

Trajanje programa: 36 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 220–230°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 36–42 minute

Razina: 1

Savjet

Začinjene vrste sira su na primjer Gruyère, Sbrinz i Emmentaler

Pizza i slično

Pikantna pita (prhko tijesto)

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 8 porcija

Za prhko tijesto

80 g maslaca

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

65 ml vode

¼ žličice soli

Za nadjev od povrća

500 g povrća (npr. poriluk, mrkve, brokula, špinat) | narezano na male komadiće

1 žličica maslaca

50 g sira, začinenog | naribanog

Sastojci za punjenje sirom

70 g slanine | narezane na kockice

290 g sira, pikantnog (primjerice Gruyère, Sbrinz i Emmentaler) | naribanog

Za nadjev

2 jaja, veličine M

200 g vrhnja

Sol

Papar

Muškatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac narežite na kockice te pomiješajte s brašnom, soli i vodom te izradite tijesto. Ostavite na hladnom 30 minuta.

Kalup za pečenje obložite lisnatim tijestom.

Priprema pite od povrća:

Povrće pirjajte na maslacu i ostavite da se ohladi. Raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Priprema pite od sira:

Popržite kockice slanine i ostavite da se ohlade, raspodijelite po tijestu i pospite sirom.

Umetnite rešetku. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Za umak pomiješajte jaja i vrhnje. Začinite sa soli, paprom i muškatom. Nadjev razdijelite po piti.

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pikantna pita | Prhko tijesto

Trajanje programa: 43 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 220–240°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 36–45 minuta

Razina: 1

Savjet

Alternativno možete koristiti 230 g gotovog prhkog tijesta.

Meso za sreću

Tko na svom tanjuru ima svinjetinu, govedinu, janjetinu, divljač i ostalo, taj živi zdravo, uz bogatu raznolikost i ukusnu prehranu. Perad se posebno preporučuje za naše zdravlje. Meso se može pripremiti na bezbroj različitih načina uz mnogobrojne začine, umake i priloge te se uvijek iznova može otkriti novi smjer okusa koji povezuje različite kulture.

Savjeti za pripremu jela

Pečenje mesa

Zbog visoke temperature prilikom pečenja nastane smeđa korica. Otapanje masnoća iz korice odgovorno je za tipični okus pečenja.

- Perad ili meso začinite po želji te premažite uljem prije nego stavite peći u pećnicu.
- Ako se u automatskom programu ili receptu preporučuje korištenje pekača, tada su ti recepti prilagođeni Miele Gourmet pekaču. Ako koristite stakleni, keramički pekač ili pekač od plemenitog čelika, prema potrebi, smanjite količinu tekućine koja se dodaje prilikom pečenja.
- Kod pojedinih programa potrebno je nakon određenog vremena dodati tekućinu i ukloniti poklopac. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena. Kod ručnih postavki je taj korak označen u receptu.
- Perad uvijek stavite u pećnicu tako da prsa okrenete prema gore. Premažite kožu 10 minuta prije završetka pečenja s blago slanom vodom. Korica će već tako postati hrskava.

Priprema jela na niskim temperaturama

Kod pripreme jela na niskim temperaturama meso se zapeče u tavnici i zatim se priprema na temperaturi nižoj od 100°C. Ova metoda je prikladna za žilave komade mesa koji na taj način postaju mekani i sočni.

- Upotrebljavajte samo dobro omekšano svježije meso bez žila i masnih rubova. Kosti treba prethodno izvaditi.
- Nemojte prekrivati meso tijekom pripreme.
- Meso nakon pripreme ima optimalnu temperaturu za posluživanje. Poslužite ga na prethodno zagrijane tanjure i poslužite s vrlo vrućim umakom kako se ne bi prebrzo ohladilo.

Termometar za hranu

Savršeno pripremljeno meso nije više stvar profesionalaca. Naime: iz temperature jezgre komada mesa možete izravno zaključiti stupanj pripreme. Miele pećnice raspolažu s termometrom za hranu koji Vam jamči savršen rezultat pripreme.

- Pazite da metalni vrh termometra za hranu umetnete u najdeblji dio mesa.
- Ukoliko je komad mesa premalen ili suviše tanak, na slobodni dio termometra možete nataknuti sirovi krumpira.
- Vrh termometra ne smije dodirivati kosti, žilice ili masne dijelove.
- Kod peradi je potrebno termometar za hranu postaviti u prednji najdeblji dio mesa na prsima.
- Kod korištenja bežičnog termometra za hranu drška treba stajati ukoso prema gore.
- Na početku pripreme na zaslonu se prikazuje procjena vremena pripreme koje se na kraju još može prilagoditi.
- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.

Meso

Patka (punjena)

Vrijeme pripreme: 135 minuta

Za 4 porcije

Za patku

1 patka (oko 2 kg), spremna za pripremu

1 žličica soli

Papar

1 žličica timijana

Za punjenje

2 naranče | narezane na kockice

1 jabuka | narezana na kockice

1 luk | nasjeckan

½ žličice soli

Papar

1 žličica timijana, mrvljenog

1 lovorov list

Za umak

350 ml temeljca od peradi

400 ml vode

125 ml soka od naranče

125 ml bijelog vina

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

4 igle za roladu

Priprema

Patku začinite sa soli, paprom i timijanom.

Za punjenje pomiješajte naranče, jabuke i luk koje ste prethodno narezali na kockice. Začinite sa soli, paprom, timijanom i lovorovim listom.

Patku napunite s punjenjem i zatvorite otvor iglama za roladu.

Patku u Gourmet pekač stavite s prsima okrenutim prema gore. Umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pokretanje automatskog programa. Pomiješajte temeljac od peradi i vodu. Prema uputama na zaslonu, svakih 30 minuta dodajte ¼ l tekućine.

Ručno:

pripremite prema postavkama. Pomiješajte temeljac od peradi i vodu. Svakih 30 minuta dodajte ¼ l tekućine.

Po završetku vremena pripreme izvadite patku. Po potrebi istresite masnoću iz posude i ulite sok od pečenja u lonac za kuhanje. Preostalom soku od pečenja dodajte temeljac, bijelo vino i sok od naranče.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Zatim zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Patka

Trajanje programa: oko 115 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180–190°C

Temperatura jezgre: 95°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 100–120 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Guska (punjena)

Vrijeme pripreme: 200 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

2 žličice kima, mljevenog

1 žlica mažurana

Sol

Papar

1 guska

(oko 3½ kg) bez iznutrica, spremno za pripremu

2 jabuke

2 naranče, neobrađene

3 stručka mladog luka

250 ml crnog vina

250 ml temeljca od guske

Pribor

Čačkalice

Gourmet pekač

Rešetka

Priprema

Pomiješajte kim, mažuran, sol i papar te smjesom premažite gusku. Ostavite smjesu začina da se upije oko 15 minuta.

U međuvremenu dobro operite jabuke i naranče, narežite ih na kockice zajedno s korom, te nadjenite gusku. Prema željama otvor možete zatvoriti čačkalicama.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Gourmet pekač napunite vrućom vodom do visine prsta. Gusku stavite u Gourmet pekač s prsima okrenutim prema dolje. Oko guske posložite mladi luk.

Automatski program:

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

Umetnite Gourmet pekač u prostor za pripremu jela te pecite sukladno koracima pripreme 1,2 i 3.

Nakon polovice vremena pripreme okrenite gusku. Masnoću iz Gourmet pekača prelijte u posudu.

Po završetku pripreme patku izvadite iz Gourmet pekača i ostavite da odstoji kratko vrijeme. Nadjev od naranči i jabuka služi isključivo kao aroma i nije namijenjeno za konzumaciju.

Uklonite mladi luk. Sok od pečenja pomiješajte s crvenim vinom, dodajte temeljac od guske i zakuhajte na zoni za kuhanje.

Gusku poslužite s umakom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Guska | punjeno

Trajanje programa: 180 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 220°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 3 dodavanja pare/ ručno, 1. odmah nakon umetanja namirnice, 2. nakon 5 minuta, 3. nakon idućih 10 minuta

Vrij. pripreme: 25 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 75 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 140°C

Vrij. pripreme: 80 minuta

Savjet

Za zagrijavanje položite očišćenu gusku na rešetku za pečenje pri temperaturi 240°C u trajanju od 5 minuta.

Meso

Guska (bez nadjeva)

Vrijeme pripreme: 200 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 guska, spremna za pripremu

(oko 4,5 kg)

2 žlice soli

500 ml temeljca od povrća

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Priprema

Dobro nasolite gusku s unutarnje i vanjske strane.

Gusku u Gourmet pekač stavite s prsima okrenutim prema gore. Umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 30 minuta dolijte temeljac od povrća.

Nakon dodatnih 30 minuta dolijte sok od pečenja.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Guska | bez nadjeva

Trajanje programa: oko 170 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 160–170°C

Temperatura jezgre: 95°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 180–200 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Pile

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 2 porcije

Sastojci

1 pile, spremno za pripremu

(oko 1,2 kg)

2 žlice ulja

1 ½ žličica soli

2 žličice crvene paprike u prahu, slatke

1 žličica currya

Pribor

Rešetka

Kalup za nabujak, 22 cm x 29 cm

Termometar za hranu

Kuhinjski konac

Priprema

Ulje, sol, mljevenu papriku i curry pomiješajte i smjesom premažite pile.

Pileće nožice povežite kuhinjskim koncem i položite u posudu za nabujak prsima okrenutim prema gore. Umetnite termometar za hranu.

Posudu za nabujak položite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela tako da nožice pokazuju prema vratima. Pecite pile.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Piletina | Cijelo

Trajanje programa: oko 60 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 170–180°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Pileći bataci

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 4 porcije

Za pileći batac

2 žlice ulja

1 ½ žličica soli

Papar

1 žličica crvene paprike u prahu

4 pileća batka (oko 200 g), spremno za pripremu

Za povrće

4 žlice ulja

1 paprika, crvena | narezana na veće, jednake komade

1 paprika, žuta | narezana na veće, jednake komade

1 patlidžan | narezan na veće, jednake komade

1 tikvica | narezana na veće, jednake komade

2 luka, crvena | narezana na kockice

2 češnja češnjaka | lagano protisnutih

2 grančice ružmarina, svježeg

4 grančice timijana, svježeg

200 g cherry rajčica | prepolovljenih

200 ml pasiranih rajčica

100 ml temeljca od povrća

½ žličice soli

Papar

1 žličica šećera

Crvena paprika u prahu, ljuta

Pribor

Univerzalni lim

Gourmet pekač

Priprema

Ulje, sol, papar i papriku pomiješajte te smjesom premažite pileće batake. Pileće batke posložite na lim za pečenje, umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Za povrće zagrijte ulje u Gourmet pekaču na zoni za kuhanje pri srednjoj jačini. Dodajte papriku i patlidžan uz često miješanje. Dodajte tikvice, luk i češnjak te ostavite da se kuha na srednjoj jačini.

Povežite zajedno ružmarin i timijan. Dodajte začine, polovice rajčica, pasiranu rajčicu i temeljac te sve pustite da se kuha na srednjoj jačini. Kod srednje jačine, uz višekratno miješanje ostavite jelo da se kuha oko 15 minuta.

Začinite sa soli, paprom, šećerom i mljevenom paprikom. Pileće batke posložite na povrće.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Piletina | Pileći bataci

Trajanje programa: 33 minute.

Ručno

Načini rada: Klimatsko s Auto. pečenje

Temperatura: 190–200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanja pare/ vremenski regulirano, nakon 15 minuta

Vrij. pripreme: 30–40 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Pura (punjena)

Vrijeme pripreme: 230 minuta

Za 8 porcija

Za punjenje

125 g grožđica

2 žlice likera vina (Madeira)

3 žlice ulja

3 glavice | usitnjenog luka

100 g riže

150 ml vode

½ žličice soli

100 g pistacija, oguljenih

Sol

Papar

Curry

Garam Masala (mješavina začina)

Za puru

1 pura (oko 5 kg), spremna za pripremu

1 žlica soli

2 žličice papra

500 ml temeljca od peradi

Za umak

250 ml vode

150 g Crème fraîche

2 žlice gustina

2 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

6 čačkalica

Kuhinjski konac

Priprema

Za nadjev posipajte grožđice s likerom od vina. Pirjajte luk na ulju. Dodajte rižu, kratko pirjajte te zalijte s vodom. Dodajte sol. Kratko zakuhajte te ostavite rižu

da se kuha pri slaboj jačini. Dodajte pistacije i grožđice te pomiješajte. Začinite sa soli, paprom, curry začinom i Garam Masala mješavinom.

Puru začinite sa soli i paprom. Puru nadjenite s nadjevom te zatvorite sa čačkalicama i kuhinjskim koncem. Batke eventualno povežite kuhinjskim koncem. Puru stavite u Gourmet pekač s prsima okrenutim prema gore te umetnite termometar za hranu.

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 30 minuta i dodatnih 30 minuta dodajte oko ¼ temeljca od peradi. Zatim premažite svakih 30 minuta.

Izvadite puru i sok od pečenja razrijedite s vodom. Dodajte Crème fraîche. Gustin pomiješajte s hladnom vodom i time povežite umak. Zatim zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Puretina | Cijelo

Trajanje programa: oko 180 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 150–160°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 160–180 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Pureći bataci

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

Za pureće batak

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 batak od purice (oko 1,2 kg), spremno za pripremu

500 ml vode

Za umak

1 limenka marelica (oko 280 g) | oci-jeđenih

150 ml vode

200 g vrhnja

200 g chutney od manga

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Priprema

Ulje pomiješajte sa soli i paprom te smjesom premažite batak od puretine. Batak od puretine stavite u Gourmet pekač s kožicom prema gore i umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 45 minuta zalijte s vodom i nastavite peći. U međuvremenu narežite marelice na manje komade.

Izvadite batak od puretine. Za umak razrijedite umak sa sokom od pečenja. Dodajte vrhnje i chutney te kratko zaku- kuhajte.

U umak dodajte komadiće marelica. Začinite sa soli i paprom. Ponovno zaku- kuhajte.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Puretina | Pureći bataci

Trajanje programa: oko 76 minuta

Ručno

Načini rada: Klimatsko s Auto. pečenje

Temperatura: 190–200°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 doda- vanja pare/ vremenski regulirana, 1. na- kon 10 minuta, 2. nakon sljedećih 25 minuta

Vrij. pripreme: oko 70–80 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Teleći file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

30 g smrčaka, suhих

300 ml vode | kipuće

1 glavica luka

30 g maslaca

150 g vrhnja

30 ml bijelog vina

3 žlice vode | hladne

1 žlica gustina

Sol

Papar

Šećer

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći file sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći file.

Položite teleći filet na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite teleći file.

Za umak smrčke prelijte vodom i kuhajte 15 minuta.

Luk narežite na kockice. Smrčke ocijedite kroz sito pri čemu zadržite u posudi procijeđenu vodu. Istisnite smrčke i narežite ih na male kockice.

Luk pirjajte na maslacu na 5 minuta.

Dodajte smrčke i pirjajte narednih 5 minuta.

Vodu od kuhanih gljiva pomiješajte s vrhnjem i vinom i zakuhajte. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Pečenje

Trajanje programa: oko 43 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 160–170°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé),

57°C (srednje pečeno), 75°C (dobro pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 30–40 minuta, (rosé),

40–50 minuta (srednje pečeno), 50–

60 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Umjesto osušenih smrčaka prigodni su i vrganji.

Meso

Teleći file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pokrenite automatski program ili posebnu primjenu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći file.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći file sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleći file i umetnite termometar za hranu.

Teleći file stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 92 minute

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 80–100°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 57°C (srednje pečeno), 66°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 40–60 minuta, (rosé), 70–80 minuta (srednje pečeno), 90–120 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Teleći but

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleći but

2 žlice ulja

1 ½ žličica soli

½ žličice papra

1 teleći but (oko 1,5 kg), spreman za pripremu

1 glavica luka

1 klinčić

2 mrkve

80 g celera

1 žlica koncentrata rajčice

800 ml temeljca od teletine

200 ml vode

Za umak

75 g vrhnja

1 ½ žlica gustina

2 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Štapni mikser

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći but.

Luk prerežite na četvrtine i pomiješajte s klinčićima. Celer i mrkvu naribajte i nasjeckajte na kockice.

U Gourmet pekač stavite povrće, koncentrat rajčice i teleći but. Umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pečite.

Nakon 50 minuta prelijte s polovicom temeljca i polovicom vode. Nakon 30 minuta prelijte s preostalom količinom temeljca i vode.

Izvadite teleći but i povrće. Izvadite klinčiće iz luka.

U posudu za kuhanje stavite povrće i sok od pečenja te izmiješajte mikserom u pire. Pire procijedite kroz sito, dodajte vrhnje i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća koljenica

Trajanje programa: oko 120 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190–200°C

Temperatura jezgre: 76°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 120–130 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Teleći hrbat (pečenje)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za teleći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg hrbata, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Termometar za hranu

Univerzalni lim

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći hrbat sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleći hrbat. Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleći hrbat.

Umetnite termometar za hranu. Teleći hrbat stavite na univerzalni lim za pečenje i umetnite u prostor za pripremu jela.

Postavka

Automatski program

Meso Teletina | Teleći hrbat | Pečenje

Trajanje programa: oko 50 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 57°C (srednje pečeno), 75°C (dobro pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 30–40 minuta, (rosé), 40–50 minuta (srednje pečeno), 50–60 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Teleći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg hrbata, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pokrenite automatski program ili posebnu primjenu.

Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleći hrbat.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći hrbat sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleći hrbat i umetnite termometar za hranu.

Na rešetku stavite teleći hrbat i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći hrbat | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 134 minute

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 80–100°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 57°C (srednje pečeno), 66°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 70–90 minuta, (rosé), 100–130 minuta (srednje pečeno), 130–150 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Teleće pečenje u loncu

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg teletine (but) spremne za pripremu

2 mrkve | grubo nasjeckane

2 rajčice | grubo nasjeckane

2 luka | grubo nasjeckana

2 kosti (teletine ili govedine)

500 ml temeljca od teletine

500 ml vode

Za umak

250 g vrhnja

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Štapni mikser

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Zagrijte ulje u Gourmet pekaču i zapecite teletinu sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleće meso. Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleće meso.

Zapecite povrće u Gourmet pekaču. Dodajte kosti i telećeg mesa. Preljite s polovicom vode i polovicom govedeg

temeljca. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite poklopljeno.

Nakon 95 minuta uklonite poklopac, zatim nakon dodatnih 5 minuta, zalijte s preostalom količinom telećeg temeljca i vode, te pripremite do kraja.

Izvadite teleće meso, kosti i polovicu povrća. U posudu za kuhanje stavite preostalo povrće i sok od pečenja te izmiješajte mikserom u pire. Pire procijedite kroz sito, dodajte vrhnje i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleće pečenje u loncu
Trajanje programa: 127 [125] (127) minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 120–130 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Ossobuco

Vrijeme pripreme: 130 minuta

Za 6 porcija

Za ossobuco

2 žlice ulja

1 rajčica | narezana na kockice

1 luk | sitno nasjeckan

80 g mrkve | narezane na kockice

80 g celera | narezanog na kockice

50 g poriluka | narezanog na kolutiće

4 režnja češnjaka | sitno nasjeckana

1 žlica koncentrata rajčice

6 kriški teleće koljenice (oko 250 g)

Sol

Papar | svježe mljeven

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

50 g rastopljenog maslaca

200 ml bijelog vina

800 ml goveđeg temeljca

1 žlica paste od soka od pečenja

30 g ružmarina

30 g kadulje

30 g timijana

Za posipanje

1 žlica peršina | nasjeckanog

1 limun, neobrađen | samo korica | nari-bana

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Priprema

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Ulje stavite u Gourmet pekač. Dodajte povrće, češnjak i koncentrat rajčice.

U prostor za pripremu jela stavite Gourmet pekač i pripremite shodno koraku pripreme 2.

Teleću koljenicu začinite sa soli i paprom te uvaljajte u brašno. Na tavi zagrijte rastopljeni maslac te zapecite s obje strane teleću koljenicu u 3–4 minute.

Povrću u Gourmet pekaču dodajte teleću koljenicu, bijelo vino, goveđi temeljac i pastu od soka od pečenja te začine. Shodno koraku pripreme 3 pripremajte prekriveno poklopcem.

Telećiu koljenicu poslužite s umakom, naribanom koricom limuna i peršinom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Osso buco

Trajanje programa: 110 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Korak pripreme 3

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 90 minuta

Meso

Janjeći kare s povrćem

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

2 žličice ružmarina
2 češnja češnjaka, nasjeckana
30 g ulja
80 g Dijon senfa
2 žličice kima
1 žličica meda
¼ žličice soli
Svježe mljeveni papar
2 janjeća karea (svaki s 8 kotleta), spremna za pripremu
2 mrkve
1 slatki krumpir
4 mlada krumpira
2 cikle, manje
2 glavice luka
2 žlice ulja
Sol
Papir

Pribor

Rešetka ili lim za roštilj i pečenje
Univerzalni lim
Aluminijska folija

Priprema

Pomiješajte ružmarin, češnjak, ulje, Dijon senf, kim, med, sol i papar te premažite preko janječih kotleta. Janjeći kare stavite na rešetku ili na lim za roštilj i pečenje, zatim na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela.

Ogulite mrkvu i slatki krumpir te narežite na manje kockice. Prepolovite mladi krumpir. Na kriške narežite luk i ciklu.

Pomiješajte povrće i ulje, posložite ga na univerzalni lim za pečenje te posolite. Umetnite univerzalni lim s povrćem ispod mesa i pripremite shodno koraku pripreme 1.

Janjeće kotlete izvadite iz pećnice, u višu razinu umetnite povrće te pripremite shodno koraku pripreme 2.

Nakon pečenja janjeće kotlete omotajte aluminijskom folijom, ostavite da odstoj 10 minuta, zatim narežite i poslužite s povrćem.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći kare s povrćem

Trajanje programa: 34 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrsta/ količina dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. nakon postizanja temperature, 2. nakon sljedećih 10 minuta

Vrij. pripreme: 24 minute

Razina: 3 (janjeći kare) + 2 (povrće)

[3 (janjeći kare) + 1 (povrće)] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 190°C

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 2

Meso

Janjeći but

Vrijeme pripreme: 140 minuta

Za 6 porcija

Za janjeći but

3 žlice ulja

1 ½ žličica soli

½ žličice papra

2 češnja češnjaka | protisnuta

3 žličice provansalskih začina

1 janjeći but (oko 1,5 kg), spreman za pripremu

Za preлити

100 ml crnog vina

400 ml temeljca od povrća

Za umak

500 ml vode

50 g Crème fraîche

3 žlice vode | hladne

3 žličice gustina

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Termometar za hranu

Priprema

Pomiješajte ulje, sol, papar, češnjak i začine te smjesom premažite janjeći but.

Janjeći but stavite u Gourmet pekač i umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite poklopljeno.

Nakon 30 minuta uklonite poklopac. Zalijte sa crnim vinom i temeljcem od povrća te nastavite peći.

Izvadite janjeći but i sok od pečenja razrijedite vodom. Dodajte crème fraîche i kratko zakuhajte. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći but

Trajanje programa: oko 130 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170–180°C

Temperatura jezgre: 76°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 100–120 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Janjeći hrbat (pečenje)

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za 4 porcije

Za janjeći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 janjeća lungića (oko 300 g), spremnih za pripremu

Za prženje

1 žlica ulja

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite janjeći lungić sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar i time premažite janjeći lungić.

Janjeće kotlete položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pecite janjeći lungić.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći hrbat | Pečenje

Trajanje programa: oko 23 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Temperatura jezgre: 53°C (rosé), 65°C (srednje pečeno), 80°C (dobro pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 10–15 minuta, (rosé), 15–20 minuta (srednje pečeno), 20–25 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Janjeći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

Za janjeći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 janjeća lungića (oko 300 g), spremnih za pripremu

Za prženje

1 žlica ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili posebnu primjenu.

Pomiješajte ulje, sol i papar i time premažite janjeći lungić.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite janjeći lungić sa svake strane po 1 minutu.

Uklonite janjeći lungić i umetnite termometar za hranu.

Janjeći lungić stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći hrbat | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 75 minuta

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 95–105°C

Temperatura jezgre: 53°C (rosé), 65°C (srednje pečeno), 68°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 25–35 minuta, (rosé), 65–75 minuta (srednje pečeno), 80–90 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Govedina Wellington

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

850 g govedeg filea, spremnog za pripremu

Papar, crni | svježe mljeven

Sol

1½ žlica ulja

3 žlice maslaca

2 ljutike | sitno nasjeckane

2 češnja češnjaka | protisnuta

250 g šampinjona | sitno nasjeckanih

2 žlice listova timijana, svježih | nasjeckanih

100 ml vermuta, suhog

150 g jetrene paštete, fine

15 g peršina, svježeg

12 kriški slanine, koja nije dimljena

500 g lisnatog tijesta

2 jaja, veličine M | samo žumanjak | pomiješano

1 žličica vode

Za prženje

1 žlica ulja

Pribor

Folija za održavanje svježine

Papir za pečenje

Lim za pečenje ili univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Govedi file začinite sa paprom i soli te sa svih strana premažite uljem. Na tavi zagrijte ulje i zapecite govedi file sa svake strane dok ne poprimi smeđu boju. Ostavite da se ohladi.

U tavi rastopite maslac. Pirjajte ljutiku i češnjak, dok ljutika ne postane prozirno staklasta. Dodajte šampinjone i timijan. Pirjajte još 5–6 minuta. Dodajte vino te kuhajte dodatnih 10 minuta, dok ne prokuha. Dodajte jetrenu paštetu i peršin. Začinite po ukusu. Ostavite da se ohladi.

Na čistoj radnoj površini ili na velikoj dasci za rezanje razvucite 2 komada folije za održavanje svježine tako da se preklapaju. Na njih posložite trake slanine u 2 reda tako da se iste lagano preklapaju u 2 sloja. Polovicu smjese šampinjona raspodijelite po slanini. Na to stavite govedi file i zatim na njega raspodijelite preostalu količinu smjese šampinjona. S rubom folije za održavanje svježine omotajte govedi file sa trakama slanine i oblikujte duguljastu roladu. Istu odložite u hladnjak.

Izvaljajte lisnato tijesto. Površinu posipajte s brašnom. Trećinu tijesta izvaljajte na dimenzije 18 cm x 30 cm, a ostatak tijesta na 28 cm x 36 cm. S govedeg filea uklonite foliju i stavite na sredinu manje trake tijesta. Pomiješajte žutanjak s vodom, te premažite rubove tijesta te gornju stranu zapakiranih filea.

Pažljivo podignite veći komad tijesta s valjkom za tijesto i odložite ga preko govedeg filea i dobro potisnite. Oblikujte rub visine 3 cm. Rub čvrsto povežite koristeći vilicu. Tijesto premažite sa žutanjkom. Ostavite ga u hladnjaku da odstoji minimalno 30 minuta do 24 sata.

Namastite lim za pečenje ili univerzalni lim te obložite ga s papirom za pečenje i na njega stavite Govedina Wellington. Umetnite termometar za hranu.

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:
Govedinu Wellington stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:
Govedinu Wellington stavite u prostor za pripremu jela i pecite sukladno koraku pripreme 2 i 3.

Ostavite da miruje s termometrom za hranu oko 10 minuta.

Narežite na kriške i poslužite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Govedina Wellington
Trajanje programa: oko 60 minuta

Ručno

Korak pripreme 1
Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 210°C
Booster: Uključeno
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2
Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus
Temperatura: 200°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. nakon 10 minuta, 2. nakon sljedećih 5 minuta
Vrij. pripreme: 20 minuta
Razina: 2 [1] (1)

Korak pripreme 3
Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 180°C
Temperatura jezgre: 48°C (rosé), 53°C (srednje pečeno), 60°C (dobro pečeno)
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Uključeno
Vrij. pripreme: oko 45 minuta

Savjet

Uz to idu zelene mahune.
Umjesto vermuta možete koristiti i suho bijelo vino.

Meso

Mljeveno govede meso

Vrijeme pripreme: 250 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

30 g maslaca

3 žlice ulja

1,2 kg govedine, spremne za pripremu | narezano na kockice

Sol

Papir

500 g luka | sitno nasjeckan

2 lovorova lista

4 klinčića

1 žlica šećera, smeđeg

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

1,2 ml govedeg temeljca

70 ml octa

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Priprema

U tavi zagrijte maslac. Čim se mjehurići povuku, dodajte ulje i zagrijte.

Začinite goveđi file soli i paprom te ga zapecite sa svih strana.

Dodajte luk, lovorov list, klinčiće i šećer te pecite 3 minute.

Govede meso posipajte s brašnom i pecite dodatne 2–3 minute.

Dodajte goveđi temeljac i ocat uz neprestano miješanje, dok ne dobijete glatku smjesu umaka.

Govede meso stavite u Gourmet pekač.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Automatski program:

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

Umetnite Gourmet pekač u prostor za pripremu jela te pecite sukladno koracima pripreme 1 i 2.

Prije posluživanja još jednom začinite soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi haše

Trajanje programa: 210 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 45 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 150°C

Vrij. pripreme: 165 minuta

Goveđi file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg goveđeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite goveđi file sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite goveđi file.

Na univerzalni lim za pečenje stavite goveđi file, umetnite termometra za hranu i stavite u prostor za pripremu jela. Pecite goveđi file.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Pečenje

Trajanje programa: oko 43 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 54°C (srednje pečeno), 75°C (dobro pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 20–30 minuta (engleski), 35–45 minuta (srednje pečeno), 50–60 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Goveđi file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg goveđeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pokrenite automatski program ili posebnu primjenu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite goveđi file.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite goveđi file sa svake strane po 1 minutu.

Uklonite goveđi file i umetnite termometar za hranu.

Goveđi file stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 85 minuta

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 80–100°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 57°C (srednje pečeno), 66°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 50–70 minuta (engleski), 70–90 minuta (srednje pečeno), 100–120 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Goveđe pečenje u loncu

Vrijeme pripreme: 145 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg govedine (but ili plečka) spremne za pripremu

200 g mrkve | grubo nasjeckane

2 luka | grubo nasjeckana

50 g celera | grubo nasjeckanog

1 lovorov list

500 ml govedeg temeljca

500 ml vode

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

250 ml vode

125 g Crème fraîche

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Cjedilo

Štapni mikser

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Zagrijte ulje za prženje u Gourmet pekaču. Sa svake strane zapecite goveđe meso u trajanju od 1 minute.

Izvadite goveđe meso. Pomiješajte ulje, sol i papar te premažite meso dobivenom smjesom.

Zapecite povrće u Gourmet pekaču.

Dodajte goveđe meso i lovorov list. Zalijte s polovicom vode i govedeg temeljca.

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pripremajte poklopljeno.

Nakon 105 minuta prelijte s preostalom količinom govedeg temeljca i vode te nakon dodatnih 10 minuta uklonite poklopac.

Za umak izvadite goveđe meso i lovorov list. Po potrebi dolijte vodu. U posudu za kuhanje stavite povrće i sok od pečenje te izmiješajte mikserom u pire. Pire procijedite kroz sito, dodajte crème fraîche i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđe pečenje u loncu

Trajanje programa: 131 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 120–130 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Rozbif (pečenje)

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg rozbifa, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za remuladu

150 g jogurta, 3,5 % masnoće

150 g majoneze

2 kisela krastavca

2 žlice kapara

1 žlica nasjeckanog peršina

2 ljutike

1 žlica nasjeckanog vlasca

½ žličice limunovog soka

Sol

Šećer

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U tavi zagrijte ulje. Rozbif zapecite sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite rozbif. Pomiješajte ulje, sol i papar te premažite meso dobivenom smjesom.

Rozbif položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite rozbif.

Za remuladu pomiješajte jogurt i majonezu dok ne dobijete glatku smjesu. Sitno nasjeckajte kisele krastavce, kapare i peršin. Na sitno izrežite ljutiku i vlasac. Sve zajedno dodajte smjesi jogurta i majoneze. Začinite remuladu s limunovim sokom, soli i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Pečenje

Trajanje programa: oko 53 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Temperatura jezgre: 45°C (engleski), 54°C (srednje pečeno), 75°C (dobro pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 35–45 minuta (engleski),

45–55 minuta (srednje pečeno),

55–65 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Rozbif (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 130 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg rozbifa, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili posebnu primjenu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te premažite meso dobivenom smjesom.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite rozbif sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite rozbif i umetnite termometar za hranu.

Rozbif stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 117 minuta

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 80–100°C

Temperatura jezgre: 45°C (rosé), 57°C (srednje pečeno), 66°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 60–80 minuta (engleski), 100–130 minuta (srednje pečeno), 130–160 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Jorkširski puding

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 12 komada

Sastojci

12 žlica ulja

190 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica soli

3 jaja, veličine M

225 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

Pribor

Kalup za 12 muffina po Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

U svaki kalup za muffin stavite 1 žličicu ulja.

Kalup za muffine stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte brašno i sol. U sredini tijesta napravite udubinu, dodajte jaja, sve izmiješajte i polagano dodajte brašno te miješajte izvana prema unutra.

Dodajte mlijeko i lagano izradite glatko tijesto.

Čim prostor za pripremu jela dostigne određenu temperaturu, tijesto raspodijelite u muffin kalupe.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Jorkširski puding

Trajanje programa: 28 [30] (22) minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus (Gornji i donji grijač)

Temperatura: 210°C [210°C] (250°C)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon ume-tanja namirnice

Razina: 2 [2] (1)

Korak pripreme 2

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 210°C [210°C] (225°C)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, odmah nakon ume-tanja namirnice

Vrij. pripreme: 26–30 [28–32]

(20–25) minuta

Mesna štruca

Vrijeme pripreme: 85 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

1 kg mljevenog mesa, svinjetine

3 jaja, veličine M

200 g krušnih mrvica

1 žličica crvene paprike u prahu

Sol

Papar

Pribor

Univerzalni lim

Priprema

Pomiješajte mljeveno meso s jajima, krušnim mrvicama, paprikom u prahu, soli i paprom.

Mljeveno meso oblikujte u štrucu i stavite na univerzalni lim za pečenje.

Automatski program:

Univerzalni lim za pečenje umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela te pecite pečenje sukladno koracima pripreme 1, 2 i 3.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Mesna štruca

Trajanje programa: 75 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 220°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 15 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Količina/ vrsta dodavanje pare: 1 dodavanje pare/ automatski

Vrij. pripreme: 40 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 140°C

Vrij. pripreme: 20 minuta

Meso

Dimljena svinjetina (pečenje)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene vratine (komad lungića), spremne za pripremu

Za pesto

50 g pinjola

60 g rajčica, osušenih, u ulju

30 g peršina, glatkog

30 g bosiljka

1 češanj češnjaka

50 g naribanog tvrdog sira (parmezana)

5 žlica suncokretovog ulja

5 žlica maslinovog ulja

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Štapni mikser

Priprema

Dimljenu svinjetinu položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite dimljenu svinjetinu.

Za pesto popržite u tavi sjemenke pinjola. Na veće komadiće narežite rajčicu, peršin, bosiljak i češnjak. Od sjemenki pinjola, parmezana i suncokretovog ulja napravite pire smjesu. Dodajte maslinovo ulje.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Pečenje

Trajanje programa: oko 55 minute

Ručno

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 150–160°C

Temperatura jezgre: 63°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: vremenski regulirano, 1. nakon 5 minute, 2. nakon sljedećih 20 minuta, 3 nakon 40 minuta

Vrij. pripreme: oko 50–60 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Kod sušenih rajčica koje nisu bile u ulju, dovoljno je 30 g. Prije pripreme prelijte s vrućom vodom i ostavite da se namače oko 10 minuta. Zatim odlijte vodu.

Dimljena svinjetina (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 170 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene vratine (komad lungića), spremne za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

U tavi zagrijte ulje. Sa svake strane zapecite dimljenu svinjetinu u trajanju od 1 minute.

Uklonite dimljenu svinjetinu i umetnite termometar za hranu.

Dimljenu svinjetinu stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 160 minute

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 95–105°C

Temperatura jezgre: 63°C

Vrij. pripreme: oko 140–160 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Pečenje s koricom

Vrijeme pripreme: 190 minuta

Za 6 porcija

Za pečenje mesa

1,5 kg svinjetine s kožom (but), spremna za pripremu

3 žlice ulja

1 ½ žličica soli

½ žličice papra

Za prelit

500 ml temeljca od povrća

Za umak

400 ml vode

150 g Crème fraîche

3 žličice gustina

3 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Priprema

Oštrim nožem kožu uzduž i poprijeko razrežite u razmacima oko 2 cm.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite svinjsko meso.

Svinjetinu stavite u Gourmet pekač s kožom okrenutom prema gore, umetnite termometar za hranu te umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 90 minuta dodajte temeljac od povrća i nastavite peći jelo.

Izvadite svinjsko meso i razrijedite sok od pečenja s vodom. Dodajte crème fraîche i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Pečenje s koricom

Trajanje programa: oko 155 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 130°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 3 dodavanja pare/ vremenski regulirano, 1. nakon 5 minute, 2. nakon sljedećih 20 minuta, 3 nakon 70 minuta

Vrij. pripreme: oko 50 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 250°C

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: oko 20 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 190–200°C

Vrij. pripreme: oko 80–90 minuta

Pečenje od buta

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice senfa

1 žličica soli

½ žličice papra

½ žličice crvene paprike u prahu

1 kg svinjetine (od buta, gore ili dolje), spremne za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za prelitu

250 ml juhe (temeljca) od povrća

Za umak

300 ml vode

250 ml juhe (temeljca) od povrća

100 g Crème fraîche

2 žličice gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Šećer

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Termometar za hranu

Priprema

Pomiješajte senf, sol, papar i mljevenu crvenu papriku te smjesom premažite svinjsko meso.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U Gourmet pekaču zagrijte ulje i sa svih strana zapecite svinjski file. Zalijte s ¼ l temeljca od povrća.

Umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Svinjsko pečenje pecite prekriveno.

Nakon 55 minuta uklonite poklopac i pripremite do kraja.

Izvadite svinjsko meso. Sok od pečenja pomiješajte s vodom i temeljcem od povrća. Dodajte Crème fraîche i zakuhaite. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhaite. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjski but

Trajanje programa: oko 138 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 160°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare, vremenski regulirana, 1. nakon 60 minute, 2. nakon sljedećih 90 minuta

Vrij. pripreme: oko 55 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Korak pripreme 2

Temperatura: 140°C

Vrij. pripreme: oko 70–80 minuta

Meso

Svinjska potrbušnica

Vrijeme pripreme: 210 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

1 svinjska potrbušnica
(1,5–2 kg, bez nogu), spremna za pripremu
Sol
250 g meda | tekućeg
2 žlice soja umaka, slatkog (Ketjap manis)
2 žličice soja umaka
1 žličica đumbira, svježeg | sitno nasjeckanog
1 žličica kineske mješavine pet začina (Five Spice)
1 čili papričica, crvena, velika | bez koštica, nasjeckana na sitno
1 čili papričica, zelena, velika | bez koštica, nasjeckana na sitno

Pribor

Rešetka ili lim za roštilj i pečenje
Univerzalni lim

Priprema

Kožu potrbušnice zarezite oštrom nožem u razmacima od 1 cm uzdužno i poprijeko. S kožom prema gore položite na rešetku ili na lim za roštilj i pečenje. Rešetku ili lim za roštilj i pečenje stavite na univerzalni lim te umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:
Zatim pecite.

Ručno:
Pripremajte shodno koracima pripreme 1–4.

Za umak u posudu stavite med, soja umak, đumbir i pet začina u prahu, sve promiješajte te zakuhajte na srednjoj razini oko 10 minuta. Održavajte toplim i neposredno prije posluživanja dodajte čili papričice.

Potrbušnicu prije rezanja ostavite da se ohladi oko 10 minuta. Meso narežite na porcije i poslužite s umakom.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjska potrbušnica

Trajanje programa: 165 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 170 minuta

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ ručno, 1. odmah nakon umetanja namirnice, 2. nakon 30 minuta

Vrij. pripreme: 30 minuta

Razina: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 150°C

Crisp function: Uključeno

Količina/vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ručno, odmah kod početka pripreme

Vrij. pripreme: 120 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 210 [230] (230)°C

Vrij. pripreme: 5 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 210 [230] (230)°C

Vrij. pripreme: 10 minuta

Savjet

Uz to poslužiti Pak Choi ili kineski kupus.

Meso

Svinjski file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 svinjska filea (oko 350 g), spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

500 g ljutike

20 g maslaca

1 žlica šećera

100 ml bijelog vina

400 ml temeljca od povrća

4 žlice aceta balsamica

3 žličice meda

½ žličice soli

Papar

1 ½ žličica gustina

2 žlice vode | hladne

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U tavi zagrijte ulje. Sa svake strane zapecite svinjski file u trajanju od 1 minute.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite svinjski file.

Svinjski file položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pecite svinjski file.

Za umak narežite ljutiku po dužini te zatim usitnite na manje ploške. U tavi zagrijte maslac. Na srednjoj jačini zagrijte ljutiku dok ne postigne smeđu boju.

Posipajte ljutiku sa šećerom i karamelizirajte na nižoj razini. Zalijte s vinom, temeljcem od povrća i acetom balsamicom. Ostavite da se kuha pri srednjoj jačini oko 30 minuta.

Umak začinite s medom, soli i paprom. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: oko 44 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 150–160°C

Temperatura jezgre: 60°C (rosé),
66°C (srednje pečeno), 75°C (dobro
pečeno)

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 25–35 minuta, (rosé),
35–45 minuta (srednje pečeno), 45–
55 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Meso

Svinjski file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 svinjska filea (oko 350 g), spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite svinjski file.

U tavi zagrijte ulje. Sa svake strane zapecite svinjski file u trajanju od 1 minute.

Uklonite svinjski file i umetnite termometar za hranu.

Automatski program:

Postavite svinjski file na rešetku i pecite.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme. Postavite svinjski file na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: oko 83 minuta

Ručno

Posebne primjene | Priprema na niskoj temp.

Temperatura: 90–100°C

Temperatura jezgre: 60°C (rosé), 66°C (srednje pečeno), 69°C (dobro pečeno)

Vrij. pripreme: oko 60–75 minuta, (rosé), 75–85 minuta (srednje pečeno), 85–95 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Božićna šunka

Vrijeme pripreme: 190 minuta + 5 sata za omekšavanje

Za 14 porcija

Sastojci

3½ kg šunke s kožicom, usoljene, spremne za pripremu

2 jaja, veličine M | samo žumanjak

2 žlice gustina

2 žličice senfa, ljutog

2 žlice senfa, slatkog

1 žlica krušnih mrvica

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Aluminijska folija

Priprema

Šunku stavite na 5 sati u veliku posudu s vodom kako bi omekšala.

S oštrim nožem u koži zarezite križ. Omotajte šunku s aluminijskom folijom i stavite u Gourmet pekač. Umetnite termometar za hranu i pecite.

Izvadite šunku i ostavite da se ohladi. Uklonite aluminijsku foliju i odrežite gornji dio kože. Prethodno zagrijte pećnicu prema postavkama.

Pomiješajte žutanjak, gustin i senf te smjesom premažite gornju stranu mesa. Posipajte s krušnim mrvicama i pecite šunku.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Božićna šunka

Trajanje programa: oko 170 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 165–175°C

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 160–170 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Pecite šunku

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 15 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Zečji but

Vrijeme pripreme: 150 minuta + 12 sata za mariniranje

Za 6 porcija

Sastojci

2 zečja buta (oko 400 g), spremna za pripremu

500 ml mlaćenice

Sol

Papar

20 g rastopljenog maslaca

50 ml crnog vina

200 g vrhnja

6 borovnica

2 lovorova lista

50 g masne ili mesnate slanine | narezane na ploške

250 ml temeljca

150 ml vode

2 žlice gustina

2 žlice vode

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Priprema

Zečje butove namačite oko 12 sati u mlaćenici. U tom periodu nekoliko puta ih okrenite.

Isperite zečje butove s vodom, osušite i uklonite kožicu. Začinite sa soli i paprom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Rastopljeni maslac zagrijte na zoni za kuhanje u Gourmet pekaču. Sa svih strana zapecite zečje butove. Dodajte crveno vino i pola količine vrhnja za kuhanje. Dodajte borovnice i lovorove listove. Butove obložite sa slaninom.

Stavite Gourmet pekač u prostor za pripremu jela. Pripremite zečje butove shodno koraku pripreme 1.

Nakon 20 minuta dodajte temeljac i nastavite peći.

Izvadite zečje butove, te pomiješajte sok od pečenja s preostalom količinom vrhnja za kuhanje i vodom. Gustin pomiješajte s vodom i dodajte umaku. Sve zakuhajte. Položite zečje butove u umak.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Zečji but

Trajanje programa: 132 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140–150°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 120–130 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Kunić

Vrijeme pripreme: 110 minuta

Za 4 porcije

Za kunića

1,3 kg kunića, spremnog za pripremu

1 žličica soli

Papar

2 žica Dijon senfa

30 g maslaca

100 g mesnate slanine, narezane na

kockice

2 luka | narezanog na kockice

1 žličica timijana, mrvljenog

125 ml bijelog vina

125 ml vode

Za umak

1 žica Dijon senfa

100 g Crème fraîche

1 žlica gustina

2 žlice vode

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Priprema

Kunića razrežite na 6 dijelova. Začinite sa soli i paprom te premažite sa senfom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U Gourmet pekaču zagrijte maslac.

Zapечite slaninu i dijelove kunića.

Zapечite luk i timijan. Zalijte s vinom i vodom.

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Kunića pečite prekrivenog.

Izvadite komade mesa od kunića. Dodajte senf i crème fraîche, stavite na zonu za kuhanje i pustite da zakuha.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Kunić

Trajanje programa: 82 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140–150°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 60–70 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Meso

Jelenji hrbat

Vrijeme pripreme: 160 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinadu

500 ml crnog vina

250 ml vode

1 mrkva | narezana na kockice

3 glavice | usitnjenog luka

Za jelenji hrbat

1,2 kg jelenjeg hrbata, spremnog za pripremu

1 žličica soli

1 žličica papra, mljevenog

½ žličice mljevene kadulje

½ žličice timijana

60 g slanine, mesnate | narezane na trake

Za umak

500 ml temeljca ili temelja od divljači
350 g višanja iz staklenke (ocijeđena masa)

200 ml višanja (iz staklenke)

200 g vrhnja

1 žlica gustina

1 žlica vode

Sol

Papar

Šećer

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Gourmet pekač

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Za marinadu zakipite vino, vodu, mrkve i luk. Mlaku tekućinu prelijte preko jelenjeg hrbata i stavite na 24 sata u hladnjak da se marinira.

Izvadite jelenji hrbat i ocijedite. Odložite marinadu. Pomiješajte sol, papar i začine te smjesom premažite jelenji hrbat.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Zagrijte ulje u Gourmet pekaču i zapecite jelenji hrbat sa svake strane po 1 minutu.

Jelenji hrbat položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Jelenji hrbat obložite sa slaninom. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pecite jelenji hrbat.

Nakon 35 minuta dodajte temeljac od divljači i nastavite peći.

Za umak razrijedite sok od pečenja u Gourmet pekaču s temeljcem od divljači. Ocijedite višnje i pri tome zadržite ocijeđeni sok. Izvadite jelenji hrbat, te pomiješajte sok od pečenja sa sokom od višanja, vrhnjem za kuhanje i vodom ili marinadom.

Gustin pomiješajte s vodom i dodajte umaku. Sve zajedno zakuhajte i dodajte višnje. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Jelenji hrbat

Trajanje programa: oko 100 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 160–170°C

Temperatura jezgre: 60°C (rosé),
72°C (srednje pečeno), 81°C (dobro
pečeno)

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 75–85 minuta, (rosé),

85–95 minuta (srednje pečeno), 95–

105 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (2)

Meso

Srneći hrbat

Vrijeme pripreme: 110 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 6 porcija

Za srneći hrbat

1,2 kg srnećeg hrbata, otkošćen, spreman za pripremu

1 ½ l mlaćenice

1 žličica mješavine divljeg začina (mješavina začina)

1 žličica soli

Papar

Za prženje

30 g rastopljenog maslaca

Za umak

125 ml crnog vina

800 ml temeljca od divljači

125 g Crème fraîche

2 žlice gustina

4 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Šećer

Mješavine divljeg začina (mješavina začina)

Pribor

Gourmet pekač

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Sa srnećeg hrbata uklonite kožu i marinirajte oko 24 sata u mlaćenici. U tom periodu nekoliko puta ih okrenite.

Srneći hrbat isperite i osušite. Začinite s divljom mješavinom začina, soli i paprom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Srneći hrbat stavite u Gourmet pekač s rastopljenim maslacem i zapecite sa svake strane. Dijelove mesa eventualno razdvojite.

Srneći hrbat položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pecite srneći hrbat.

Za umak u Gourmet pekač ulite sok od pečenja pomiješan sa crvenim vinom i temeljcem. Dodajte crème fraîche.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ostavite da zakuha. Začinite sa soli, paprom, šećerom i mješavinom divljih začina.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Srneći hrbat

Trajanje programa: oko 55 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 140–150°C

Temperatura jezgre: 60°C (rosé),

72°C (srednje pečeno), 81°C (dobro pečeno)

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 20–30 minuta, (rosé),

30–40 minuta (srednje pečeno), 40–

50 minuta (dobro pečeno)

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Za posluživanje zagrijte 6 polovica krušaka iz limenke. Okrenite s udubljenjem prema gore, postavite oko srnećeg hrbata i napunite s 1 žličicom konfiture od brusnica.

Za stol!

Ukusna jela puno više odgovaraju nepcu nego liniji. Pa je stoga umirujuće znati da su jela od ribe iznimka, a zdrava su i ukusna. Ovisno o raspoloživosti ribe, načinu pripreme i ukusima karakterističnim za pojedinu zemlju, diljem svijeta na stol dolaze najrazličitiji specijaliteti koje vrijedi probati. Neke od njih najtoplije Vam preporučujemo u sljedećem poglavlju.

Savjeti za pripremu jela

Za pripremu ribe prikladni su različiti načini rada, kao na primjer Klimatsko pečenje, Vrući zrak plus ili Gornji i donji grijač.

Sljedeći savjeti nude Vam dobru orijentaciju pri kuhanju:

- Cijela riba je pečena kada su zjenice oči bijele i kada se leđne peraje mogu lako izvaditi.
- Pečena, pirjana i riba s roštilja je gotova kada se meso lako odvaja od kostiju.
- Začinite ribu po želji i prekrijte ju komadićima maslaca prije stavljanja u pećnicu.
- Pazite da metalni vrh termometra za hranu umetnete u najdeblji dio ribljeg mesa.
- Po potrebi umetnite termometar za hranu iza glave ribe paralelno sa kostima u sredini.

Riba

Orada

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

800 g krumpira, manjih (mladi)
4 orade (oko 300 g), cijele, spremne za pripremu
1 limun | samo sok
Sol
Papar s limunom
2 paprike, crvene | narezane na veće komade
3 tikvice, zelene ili žute | narezane na kriške
4 ljutike | narezane na trake
3 režnja češnjaka | sitno nasjeckanog
300 g ovčjeg sira | narezan na kockice
4 grančice ružmarina
4 grančice timijana
10 žlica maslinovog ulja

Pribor

Gourmet pekač
Termometar za hranu

Priprema

Krumpir s korom napola skuhaite, nekih 10 minuta.

Prethodno zagrijte pećnicu.

Posipajte orade limunovim sokom. Začinite sa soli i paprom s limunom.

Krumpir pomiješajte s povrćem, kozjim sirom, ružmarinom i timijanom. Začinite sa soli i paprom s limunom te umetnite u Gourmet pekač.

Oradu stavite na povrće te umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pripremite orade.

Postavka

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 170–180°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 5 minuta,

2. nakon 15 minuta

Vrij. pripreme: oko 30–45 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Mladi, manji krumpir je onaj promjera 2,5–4 cm.

Pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za pastrvu

4 pastrve (oko 250 g) spremno za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papar

Za punjenje

200 g šampinjona, svježih

½ luka

1 češanj češnjaka

25 g peršina

Sol

Papar

Za nadjev

3 žlice maslaca

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pastrve posipajte s limunovim sokom.

Posolite i popaprite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev očistite šampinjone. Nasjecajte na sitno luk, češnjak, šampinjone i peršin te pomiješajte. Smjesu začinite sa soli i paprom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Smjesom napunite pastrve te ih posložite jednu do druge na univerzalni lim. Umetnite termometar za hranu. Obložite komadićima maslaca.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pripremite pastrve.

Postavka

Automatski program

Riba | Pastrva

Trajanje programa: oko 36 minute

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 210–220°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 5 minuta,

Vrij. pripreme: oko 15–25 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Poslužite pastrve s limunovim ploškama i smeđim maslacem.

Riba

Šaran

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

450 ml vode

50 ml octa

50 ml bijelog vina

1 šaran, očišćen, s ljuskicama (oko 1,5 kg), spreman za pripremu

Sol

1 lovorov list

5 zrna papra

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Priprema

Na zoni za kuhanje pomiješajte, u loncu, vodu s octom i bijelim vinom te pustite da smjesa zakuha.

Ispod mlaza vode očistite šarana od ljuskica bez da oštetite sluzavi sloj kože.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Iznutra posolite šarana te ga prelijte s pola pripremljene smjese octa i vode.

Šarana stavite u Gourmet pekač i umetnite termometar za hranu. Preostalu količinu vode s octom začinite s lovorovim listom i paprom u zmu.

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Šarana pecite poklopljeno.

Postavka

Automatski program

Riba | Šaran

Trajanje programa: oko 77 minute

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190–200°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 60–70 minuta

Razina: 2 [2] (1)

Savjet

Poslužite šarana s kriškama limuna i smeđim maslacem.

Filet lososa

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

4 fileta lososa (oko 200 g), spremno za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papar

3 žlice maslaca

1 žličica kopra, nasjeckanog

Pribor

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Filet lososa postavite na univerzalni lim za pečenje. Posipajte s limunovim sokom. Začinite sa soli i paprom. Komade lososa obložite s komadićima maslaca i posipajte s koprom. Umetnite termometar za hranu.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite filet lososa.

Postavka

Automatski program

Riba | Filet lososa

Trajanje programa: oko 30 minute

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 200–210°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 5 minuta,

Vrij. pripreme: oko 10–20 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Riba

Morska pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za morskú pastrvu

1 morska pastrva (oko 1 kg), u komadu, spremna za pripremu

1 limun | samo sok

Sol

Za punjenje

2 ljutike

2 češnjaka

2 kriške tosta

50 g kapara, manjih

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

2 žlice maslinovog ulja

Sol

Papar

Čili u prahu

Pribor

Drveni ražnjići

Univerzalni lim

Termometar za hranu

Priprema

Morsku pastrvu posipajte limunovim sokom. Posolite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev na sitno narežite ljutiku, češnjak i tost. Pomiješajte kapare, žutanjak, maslinovo ulje, češnjak i tost. Začinite sa soli, paprom i čili paprom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Smjesom napunite morskú pastrvu. Otvor zatvoriti s manjim drvenim čačkalicama.

Morsku pastrvu položite na univerzalni lim za pečenje i umetnite termometar za hranu. Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pripremite morskú pastrvu.

Postavka

Automatski program

Riba | Filet lososa

Trajanje programa: oko 52 minute

Ručno

Načini rada: Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 210–220°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Temperatura: 160–180°C

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanja pare/ vremenski regulirano, 1. nakon 5 minuta

Vrij. pripreme: oko 30–40 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Filet morskog lososa

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

3 glavice luka

40 g maslaca

500 g rajčica

750 g fileta morskog lososa, spremnog za pripremu

½ limuna | samo sok

Sol

Papar

100 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

1 žlica krušnih mrvica

2 žlice peršina | nasjeckanog

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, Ø 26 cm

Termometar za hranu

Rešetka

Priprema

Luk narežite na ploške i polovicu pirjajte na polovici maslaca. Rajčicu narežite na ploške.

Filet morskog lososa posipajte s limunovim sokom. Začinite sa soli i paprom.

Namastite kalup za nabujak. U kalup za nabujak stavite luk. Na luk posložite rajčice. Začinite sa soli i paprom. Na rajčice posložite filet morskog lososa.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Prethodno zagrijte pećnicu.

Rastopite preostalu količinu maslaca. Preko fileta morskog lososa posipajte maslac i mlijeko. Posipajte s krušnim mrvicama. Umetnite termometar za hranu.

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Posipajte s peršinom i poslužite.

Postavka

Načini rada Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

Temperatura: 170–180°C

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 30–40 minuta

Količina/ vrsta dodavanja pare: 2 dodavanja pare/ vremenski regulirana, 1. nakon 5 minute, 2. nakon sljedećih 15 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Umjesto fileta crnog bakalara u ovom receptu se može koristiti i grboglavka..

Riba

Filet smuđa na povrću

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za 4 osobe

Sastojci

4 fileta smuđa (oko 150 g), spremnih za pripremu

1 limun | samo sok

Sol

Papar

4 ljutike | nasjeckane

150 g koktel rajčica

1 paprika, crvena | 1 cm velike kockice

1 paprika, žuta | 1 cm velike kockice

1 tikvica | 1 cm velike kockice

1 žlica začina, miješanih | nasjeckanih

5 žlica maslinovog ulja

Pribor

Gourmet pekač

Priprema

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Posipajte riblje filete s limunovim sokom i začinite sa soli i paprom.

Pomiješajte povrće u posudi. Začiniti sa soli, paprom i začinicima.

Prethodno zagrijani Gourmet pekač izvadite iz prostora za pripremu jela i posipajte s maslinovim uljem. Raspodijelite povrće u Gourmet pekaču.

Gourmet pekač umetnite u prostor za pripremu jela i pripremajte.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Na povrće stavite riblje filete i pripremite.

Postavka

Automatski program

Riba | Filet smuđa na povrću

Trajanje programa: 15 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klimatsko peč. s Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Količina/ vrsta dodavanja pare: 1 dodavanje pare/ ručno, 1. odmah nakon umetanja jela

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 3 [2] (3)

Korak pripreme 2

Načini rada: Roštilj velike površine

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Temperatura: 240°C

Vrij. pripreme: 5 minuta

Ukusno druženje

Niti jedno drugo jelo ne dolazi na stol u više varijacija od složenaca. Kod odabira sastojaka možete birati iz mnoštva namirnica ovisno o sezoni povrća ili zalihami. Ovakav prilog je izvanredan za pripremu te će oduševiti nepca Vaših gostiju. A ukoliko Vam ostane koji zalogaj više, jelo možete podgrijati i ponovno u njemu uživati.

Složenci i zapečena jela

Zapečena cikorija

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 4 porcije

Za cikorije

8 cikorija

50 g maslaca

5 žličica šećera

Sol

Papar

8 kriški šunke (3–4 mm debljine), kuhane

Za umak od sira

30 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tipa 405

750 ml mlijeka, 1,5 % mliječne masti

250 g sira, naribanog

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

Muškatni oraščić

Sol

Papar

1 prskanje limunovog soka

Pribor

Kalup za nabujak

Rešetka

Priprema

Izvadite tvrdi, gorki dio cikorije.

U tavici rastopite maslac. Pecite cikorije do zlatno smeđe boje. Zatim pirjajte, pri nižoj razini, u trajanju 25 minute.

Začinite sa šećerom, soli i paprom.

Cikorije zamotajte s ploškom šunke.

Poredajte ih jednu uz drugu u kalup za nabujak.

Za umak od sira rastopite maslac u loncu. Umiješajte brašno i lagano ga zapržite. Dodajte mlijeko intenzivno miješa-

jući, pustite da zakipi i umiješajte pola sira, žutanjak, muškatni oraščić, sol, papar i limunov sok.

Umakom od sira prelijte cikoriju i posipajte ostatkom sira.

Gratin cikorije stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela te pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Zapečena cikorija

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 33–46 minute

Razina: 2 [1] (2)

Janssonovo iskušnje

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 4 porcije

Za nabujak

1 kg krumpira

125 g švedskih filea od inćuna

1 luk | narezan na tanke ploške

200 g vrhnja

2 žlice krušnih mrvica

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Ribež, grubi

Kalup za nabujak, 29 cm x 21 cm

Aluminijska folija

Priprema

Ogulite krumpir te narežite na vrlo tanke kriške ili krupno naribajte na ribež. Namastite kalup za nabujak.

Krumpir, filete od inćuna i kriške luka naizmjenično posložite u kalup. Započnite sa slojem krumpira i završite sa slojem krumpira. Prelijte s vrhnjem i posipajte s krušnim mrvicama.

Nabujak stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 30 minuta prekriti s aluminijskom folijom, kako površina ne bi previše potamnila.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Janssonovo iskušnje

Trajanje programa: 67 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 65–75 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Recept „Janssonovo iskušnje“ nastao je u Švedskoj.

Složenci i zapečena jela

Zapečeni krumpir

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

Za gratin

1 kg krumpira, tvrdo kuhanih | narezanih na tanke ploške

400 g vrhnja

Sol

Papar

Muškatni oraščić

50 g sira, naribanog

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Porculanski kalup za nabujak, zapremine 3 l

Rešetka

Priprema

Namastite kalup za nabujak. Posložiti kriške krumpira.

Začinite vrhnje sa soli, paprom i muškatom te pomiješajte s kriškama krumpira.

Posipajte s naribanim sirom.

Stavite ga na rešetku u prostoru za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Zapeč. krump. sa sirom

Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 50 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Gratin je lakši ako se napravi s mješavinom vrhnja i mlijeka.

Zapečeni krumpir sa sirom

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

Za gratin

600 g krumpira, kuhanog

75 g Goude, naribane

Za nadjev

250 g vrhnja

1 žličica soli

Papar

Muškatni oraščić

Za posipanje

75 g Goude, naribane

Za kalup

1 češanj češnjaka

Pribor

Kalup za nabujak Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Nabujak začinite s češnjakom.

Za nadjev pomiješajte vrhnje, sol, papar i muškatne oraščice.

Ogulite i operite krumpir te narežite na tanke ploške debljine 3–4 mm. Pomiješajte Goudu i nadjev te stavite u kalup za nabujak.

Posipajte s Goudom.

Gratin od krumpira i sira stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Zapeč.
krump. sa sirom

Trajanje programa: oko 58 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 180–190°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Složenci i zapečena jela

Soufflé od sira

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

Za Soufflé

40 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tipa 405

375 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

100 g sira, začinjenog (Gruyère) | nari-
banog

3 jaja, veličine M

Sol

Papar

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Kalup za souffle, Ø 20 cm

Univerzalni lim

Priprema

Rastopite maslac. Dodajte brašno. Uz stalno miješanje dodajte mlijeko, pustite da zakipi tako da dobijete što gušći bechamel umak.

Umak ostavite da se ohladi nekoliko minuta uz stalno miješanje. Umiješajte sir.

Namastiti kalup za souffle. Odvojite žumanjke od bjelanjaka i bjelanjak izradite u čvrsti snijeg.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U malo ohlađenu masu od bechamela i sira dodajte žutanjke. Pažljivo dodajte snijeg od bjelanjaka. Začinite sa soli i paprom.

Smjesom ispunite kalup za soufflé. Stavite na univerzalni lim u pećnicu te lim ispunite s otprilike 1 l (2 l) vode.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Soufflé od si-
ra

Trajanje programa: 41 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus [

Temperatura: 160–170°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Složenci i zapečena jela

Lazanje

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

Za lasanje

8 listova za lasanje (bez prethodnog kuhanja)

Za umak od rajčica i mljevenog mesa

50 g slanine, mesnate, dimljenje | narezane na kockice

2 luka | narezanog na kockice

375 g mljevenog mesa, pola govedine, pola svinjetine

800 g rajčica, iz konzerve, oguljenih

30 g koncentrata rajčice

125 ml temeljca

1 žličica timijana | nasjeckanog

1 žličica origana, svježeg | nasjeckanog

1 žličica bosiljka, svježeg | nasjeckanog

Sol

Papar

Za umak od šampinjona

20 g maslaca

1 luk | nasjeckan

100 g šampinjona, svježih | narezanih na ploške

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

250 g vrhnja

250 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

Sol

Papar

Muškatni oraščić

2 žlice peršina, svježeg | nasjeckanog

Za posipanje

200 g Goude, naribane

Pribor

Kalup za nabujak, 32 cm x 22 cm

Rešetka

Priprema

Za umak od rajčice i mljevenog mesa zagrijte tavu. Zapecite komadiće slanine, dodajte mljeveno meso i pecite miješajući jelo. Dodajte luk i pirjajte. Usitnite rajčice. Dodajte rajčice, umak od rajčice, koncentrat od rajčice i temeljac. Začinite sa začinima, soli i paprom. Pustite da zakuha oko 5 minuta.

Za umak od šampinjona pirjajte luk na maslacu. Dodajte šampinjone i kratko zapecite. Preko toga posipajte brašno i promiješajte. Zalijte s vrhnjem i mlijekom. Začiniti sa soli, paprom i muškatom. Umak pustite da zakuha oko 5 minuta. Na kraju dodajte peršin.

Za lasanje poredajte u kalup za nabujak slojeve prema sljedećem redu:

- trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa
- 4 lista tijesta za lasanje
- trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa
- polovica umaka od šampinjona
- 4 lista tijesta za lasanje
- trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa
- polovica umaka od šampinjona

Lasanje posipajte Goudom, stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Lazanje

Trajanje programa: 60 [60] (58) minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 185–195°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 55–65 minuta

Razina: 1

Složenci i zapečena jela

Musaka

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

1,25 kg patlidžana

Sol

90 ml maslinovog ulja

Za umak od rajčice i mljevenog mesa

3 žlice ulja

750 g mljevenog mesa, pola govedine, pola svinjetine

1 luk | nasjeckan

480 g rajčica iz limenke (ocijeđene mase) | usitnjeno

2 žlice peršina, svježeg | nasjeckanog

125 ml bijelog vina

Sol

Papar

3 žlice krušnih mrvica

2 jaja, veličine M | samo bjelanjak

Za béchamel umak

40 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tipa 405

500 ml mlijeka, 3,5 %

1 žličica soli

Papar

Muškatni oraščić

50 g Goude, naribane

2 jaja | samo žumanjak

Za posipanje

50 g Goude, naribane

Pribor

Rešetka

2 lima za pečenje

Kuhinjski papir

Kalup za nabujak, 32 cm x 22 cm

Priprema

Patlidžane narežite na po duljini na kriške oko 1 cm, posolite i ostavite oko 20 minuta da se sol upije.

Za umak od rajčice i mljevenog mesa zapečite mljeveno meso na ulju. Dodajte luk i pecite. Dodajte rajčice, peršin i vino. Začinite sa soli i paprom. Pustite da zakuha oko 15 minuta. Ostavite umak da se ohladi. Za povezivanje pomiješajte krušne mrvice i bjelanjak.

Prethodno zagrijte pećnicu prema postavkama. Patlidžane osušite s kuhinjskim papirom i raspodijelite na 2 lima za pečenje. S obje strane premažite u tankom sloju s maslinovim uljem. Limove za pečenje umetnite u prostor za pripremu jela i pripremajte.

Nakon polovine vremena pečenja okrenite patlidžane i pripremajte ih dalje dok ne dobiju smeđu boju.

Za béchamel umak zagrijte maslac, umiješajte brašno te zapržite. Zalijte s mlijekom. Zakuhajite umak na 5 minuta uz neprestano miješanje. Začiniti sa soli, paprom i muškatom. Uklonite posudu za kuhanje sa štednjaka. Dodajte sir i žutanjak.

Kalup za nabujak napunite polovicom patlidžana te dodajte mješavinu mljevenog mesa i rajčica. Zatim posložite preostale patlidžane i preko toga posipajte béchamel umak. Musaku posipajte s preostalom količinom sira.

Stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavke

Pripremite patlidžane

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 20–25 minuta

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

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Musaka

Trajanje programa: 47 [47] (43) minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170–180°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40–50 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Složenci i zapečena jela

Složenac od tjestenine

Vrijeme pripreme: 85 minuta

Za 4 porcije

Za tijesto

150 g tijesta (Penne),

Upute na pakiranju 11 minuta vrijeme pripreme

1 ½ l vode

3 žličice soli

Za nabujak

1 ½ žlica maslaca

2 luka | narezanog na kockice

1 paprika | narezana na 1 cm velike kockice

2 mrkve, manje | narezana na ploške

150 g Crème fraîche

75 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

Sol

Papar

300 g mesnatih rajčica | narezanih na veće kockice

100 g šunke, sirove ili kuhane | narezane na kockice

150 g ovčjeg sira sa začinskim biljem | narezanog na kockice

Za posipanje

100 g Goude, naribane

Pribor

Kalup za nabujak, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprema

U slanoj vodi kuhajte tijesto u trajanju od 5 minuta.

U loncu zagrijte maslac i pirajte luk narezan na kockice. Dodajte papriku i mrkvu te pirajte narednih 5 minuta.

Crème fraîche pomiješajte s mlijekom i dodajte povrću. Začinite sa soli i paprom.

U kalup za nabujak stavite tijesto, rajčice, šunku i kozji sir. Dodajte umak od povrća.

Nabujak od tijesta posipajte s Goudom.

Nabujak od tijesta stavite na rešetku u prostor za pripremu jela. Pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Složenac od tjestenine

Trajanje programa: 40 [38] (40) minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Za nabujak se može koristiti i 350 g kuhanog tijesta od prethodnog dana.

Pastirska pita

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 8 porcija

Za nabujak

2 luka | sitno nasjeckanog
2 mrkve | narezane na kockice
2 stabljike celera | manji komadići
1 kg mljevenog mesa, janjetine
½ žličice timijana | sitno nasjeckan
½ žličice ružmarina | sitno nasjeckanog
1½ žličica koncentrata rajčice
200 ml crnog vina
1 žlica pšeničnog brašna, tipa 405
250 ml kokošjeg temeljca
1 žlica Worcester umaka
Sol
Papar
1,5 kg krumpira, kuhanog | narezanog
na kockice
25 g maslaca
5 žlica mljeka, 3,5 % mliječne masti

Za prženje

2 ½ žlice maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, zapremnine 2,5 l

Priprema

U tavi zagrijte maslac. Luk pirjajte oko 2–3 minute. Dodajte mrkvu i celer te pirjajte narednih 8–10 minuta. Dodajte mljeveno meso i pecite pri čemu meso nekoliko puta okrenite tijekom pripreme. Odlijte masnoću, dodajte timijan, ružmarin, koncentrat rajčice i crveno vino.

Umak pri srednjoj toplini reducirajte na četvrtinu količine, dodajte brašno te ostavite da kuha još 2–3 minute.

Dodajte temeljac od piletine i Worcester umak i kuhajte oko 45–50 minute. Začinite sa soli i paprom. U međuvremenu skuhaite krumpir te dodajte maslac i mljeko i izradite pire smjesu.

Miješano meso stavite u kalup, na to raspodijelite pire od krumpira. Stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Pastirska pita
Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 50 minuta

Razina: 2 [1] (1)

Savjet

Umjesto janječeg možete koristiti i govede mljeveno meso.

Sve je dobro što dobro završi

Dobar desert prepoznamo po tome što se za njega nađe još malo mjesta u želucu. Malo tko može odoljeti tako ukusnom završetku dobrog obroka. Kuhar ili kuharica znaju da će gosti nakon sladoleda, nabujka, voćnog deserta ili drugih slatkih zalogajčića otići od stola zadovoljni – i to često bez previše truda, naime mnogi se deserti vrlo jednostavno pripremaju, a pružaju tako puno zadovoljstva.

Savijača od jabuka na bečki način

Vrijeme pripreme: 70 minuta
za 2 savijače

Sastojci

100 g krušnih mrvica
4 lista za savijaču (gotovo pakiranje)
100 g maslaca | tekućeg
1,5 kg jabuka | narezanih na ploške
150 g šećera
50 g groždica
Cimet

Za prženje

50 g maslaca

Pribor

2 kuhinjske krpe
Lim za pečenje ili univerzalni lim

Priprema

U tavi zagrijte maslac i popržite suncokretove sjemenke.

Na kuhinjsku krpu posložite 2 lista za savijaču tako da se lagano preklapaju.

Listove za savijaču premažite s polovicom maslaca i posipajte sa suncokretovim sjemenkama.

Pomiješajte jabuke sa šećerom, groždica i cimetom. Mješavinu od jabuka stavite na krušne mrvice.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Zarolajte savijaču te premažite s preostalim količinom maslaca. Stavite na lim za pečenje ini na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela te pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Desert | Savijača od jab. na bečki način
Trajanje programa: 45 minuta

Ručno

Načini rada: Intenzivno pečenje
Temperatura: 170°C
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: Uključeno
Vrij. pripreme: 40–50 minuta
Razina: 2 [1] (2)

Desert

Beze

Vrijeme pripreme: 130 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

5 jaja, veličine M | samo bjelanjak

275 g šećera

1 žličica arome vanilije

1 žličica octa, bijelog

600 g vrhnja

1 žlica šećera u prahu

500 g borovnica

500 g jagoda

500 g malina

Pribor

1 ili 2 lima za pečenje ili 1 univerzalni lim

Papir za pečenje

Priprema

Izradite snijeg od bjelanjaka te dodajte šećer uz neprekidno miješanje. Pažljivo dodajte aromu vanilije i ocat.

Za veće beze kore obložite jedan lim za pečenje s papirom za pečenje, a za više manjih beze kora obložite 2 lima za pečenje.

Pećnica od 90 cm:

Univerzalni lim obložite papirom za pečenje.

Masu od bjelanjaka stavite na lim za pečenje ili univerzalni lim i oblikujte krug visine oko 3–4 cm ili više manjih krugova promjera oko 8 cm.

Automatski program:

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

Stavite u prostor za pripremu jela i pecite sukladno koraku pripreme 1 i 2

Ostavite da se dobro ohladi.

Vrhnje sa šećerom u prahu izradite u snijeg te ravnomjerno raspodijelite po biskvitu. Ukrasite voćem.

Postavka

Automatski program

Desert | Beze | Jedan veliki/Nekoliko manjih

Trajanje programa Jedan veliki: 100 minuta

Trajanje programa Nekoliko manjih: 65 minuta

Ručno

veliki

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 110°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 80 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 30°C

Vrij. pripreme: 20 minuta

Više manjih

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 110°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 45 minuta

Razina: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Korak pripreme 2

Temperatura: 30°C

Vrij. pripreme: 20 minuta

Meringue pita od limuna

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 10 komada

Za tijesto

275 g pšeničnog brašna, tipa 405

150 g maslaca

25 g šećera

2 jaja, veličine M | samo žumanjak

2–3 žlice vode | hladne

Za punjenje

4 limuna, neobrađena | sok i kora, nari-bana

75 g kukuruznog škroba

500 ml vode

5 jaja, veličina M

175 g šećera

Za nadjev

275 g šećera

Pribor

Kalup za pite Ø 25 cm

Rešetka

Priprema

Brašno, maslac, šećer, vodu i žutanjak umiješajte u glatko tijesto i stavite na hlađenje na 30 minuta.

Za nadjev dobro promiješajte limunovu koru, limunov sok i kukuruzni škrob. U posudi zakuhajte vodu, dodajte mješavinu limuna i kukuruznog škroba te uz stalno miješanje zakuhajte dok smjesa ne poprimi konzistenciju umaka.

Odvojite jaja. Bjelanjak za umak stavite sa strane. Dodajte šećer i žutanjak, zakuhajte, uklonite sa zone za kuhanje i ostavite da se ohladi.

Tijesto izvaljajte, dodajte u kalup za kolač, napunite s limunovom kremom te zagladite.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Za umak izradite snijeg od bjelanjka i šećera. Zatim ravnomjerno rasporedite po kremi od limuna.

Automatski program: stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Ručno: stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje sukladno koraku pripreme 1 i 2.

Postavka

Automatski program

Desert | Meringue pita od limuna

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 185 [185] (180)°C

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 170°C

Vrij. pripreme. 20 minuta

Desert

Čokoladne tortice

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 8 porcija

Za tijesto

70 g čokolade, tamne

70 g maslaca

70 g šećera

4 jaja, veličine M

70 g badema | mljevenih

20 g krušnih mrvica

500 ml preljeva od vanilije

200 g vrhnja

Za posipanje

40 g šećera u prahu

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

8 malih kalupa za jednu porciju Ø 6 cm

Univerzalni lim

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Čokoladu rastopite u loncu pri laganoj vatri te ostavite da se malo ohladi.

Maslac, šećer i žutanjak pomiješajte u kremastu smjesu. Dodajte čokoladu, bademe i brašno.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Napravite čvrst snijeg od bjelanjaka te pažljivo umiješajte u čokoladnu masu.

Namastite kalupe. Napunite smjesom.

Kalupe stavite na univerzalni lim i umetnite u prostor za pripremu jela. Pripremite čokoladne tortice.

Izradite šlag i dodajte umaku od vanilije. Ravnomjerno rasporedite po desertnim tanjurima.

Čokoladne tortice odvojite s nožem od ruba kalupa. Svaku čokoladnu torticu istresite na desertni tanjur. Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu i poslužite dok su još tople.

Postavka

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 150–160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35–45 minuta

Razina: 1

Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 010 Zagreb
Telefon: 01 6689 000
Faks: 01 6689 090
Servis: 01 6689 010
E-mail: info@miele.hr
www.miele.hr

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

Kuharica H 7000

M.-Nr. 11 195 010 / 01

hr-HR