

Miele

Küpsetamine ja kliima- küpsetamine

Kokaraamat



Hea toidunautija

Ühistel söömaaegadel ootavad meid ees toredad jutuajamised ja ilusad hetked. Ühine nauding liidab – eriti siis, kui see on igakülgsest haarav – nii argipäeval kui ka eriliste sündmuste puhul.

Teie uus küpsetusahi pakub teile just seda võimalust: sellega ei valmista te tõelise multitalendi kombel kiiresti ja tervislikult mitte üksnes igapäevaseid toite, vaid ka kõrgeimal tasemel kulinaarseid menüüsid.

Selle raamatuga soovime teile tõeliseks abiks olla. Meie “Miele” prooviköögis kohtuvad iga päev teadmised ja uudishimu, rutiin ja ootamatused – tänu sellele oleme töötanud teie jaoks välja kasulikud näpunäited ja kindlalt õnnestuvad retseptid. Veel rohkem retsepte, inspiratsiooni ja põnevaid teemasid leiate meie rakendusest Miele@mobile.

Kas teil on küsimusi või soovet? Meil oleks teie tagasiside üle heameel. Meie kontaktandmed leiate raamatu lõpust.

Soovime teile väga erilisi naudinguhetki.

Teie “Miele” prooviköök

Sisukord

Eessõna	3
Sellest kokaraamatust	8
Töörežiimide ülevaade	10
Teadmiseks	12
“Miele” tarvikud	16
Koogid	19
Valmistamisnõuanded	20
Peen õunakook.....	24
Kattega õunakook	26
Aprikoositort rõõsa koore glasuuriga	28
Tassikoogid.....	29
Pirnikook mandlitega.....	30
Biskviitpõhi	31
Biskviitpõhja täidised	32
Biskviidiplaat	34
Biskviidiplaadi täidised.....	36
Võikook.....	38
Puuviljakook (Ø 15 cm).....	40
Puuviljakook (Ø 20 cm).....	42
Puuviljakook (Ø 25 cm).....	44
Plaadi-juustukook.....	46
Marmorkook	47
Lahtine puuviljapirukas (lehttainas)	48
Lahtine puuviljapirukas (muretainas)	49
Sacheri kook.....	50
Liivakook	52
Šokolaadi-pähklikook	53
Saksa jõulusai (stollen)	54
Purukook puuviljadega	56
Küpsetised	58
Vormiküpsised	59
Mustikamuffinid	60
Moosisilmaga küpsised.....	61
Mandlimakroonid.....	62
Pritsküpsised	64
Vanillisarvekesed	65
Kreeka päikli muffinid.....	66
Tuuletaskud	67

Tuuletaskutäidised.....	68
Leib	69
Valmistamisnõuanded	70
Bagetid	73
Talusai Šveitsi moodi	74
Speltaleib.....	75
Lapikleib	76
Stritsel	77
Stritsel Šveitsi moodi.....	78
Pähklileib	79
Rukkiseguleib	80
Seemneleib.....	81
Tiigrisai	82
Valge vormisai	83
Valge sai	84
Tume nisuseguleib.....	85
Suhkrusai.....	86
Saiakesed	87
Mitmeviljasaiaikesed	87
Rukkipätsikesed	88
Nisusaiaikesed	89
Pitsa ja sarnased küpsetised	90
Flammkuchen.....	91
Pitsa (pärimaines).....	92
Pitsa (õli-kohupiimaines)	94
Quiche Lorraine	96
Pikantne lahtine pirukas (lehtaines).....	97
Pikantne lahtine pirukas (muretainas).....	98
Liha	99
Valmistamisnõuanded	100
Part (täidetud)	102
Hani (täidetud)	104
Hani (täitmata)	106
Kana	107
Kanakoivad.....	108
Kalkun (täidetud)	109
Kalkunikoib	110
Vasikafilee (praad).....	111
Vasikafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)	112
Vasikakoot	113

Sisukord

Vasika seljatükk (praadimine)	114
Vasika seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine).....	115
Vasika moorpraad.....	116
Ossobuco	117
Lambakarree aedviljadega	118
Lambakints	120
Lamba seljatükk (praad)	121
Lamba seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)	122
Veisefilee Wellingtoni moodi.....	124
Veiseshakkroog	126
Veisefilee (praad)	127
Veisefilee (madalal temperatuuril küpsetamine)	128
Veiseliha moorpraad.....	129
Rostbiif (praad)	130
Rostbiif (madalal temperatuuril küpsetamine)	131
Yorkshire'i puding.....	132
Pikkpoiss	133
Suitsuliha (praad).....	134
Suitsuliha (madalal temperatuuril küpsetamine).....	135
Krõbeda kamaraga praad.....	136
Praesink.....	137
Seakõht	138
Seafilee (praad).....	140
Seafilee (madalal temperatuuril küpsetamine).....	142
Jõulusink	143
Jäneseakints	144
Küülik.....	145
Hirveselg.....	146
Metskitseselg	148
Kala	150
Valmistamisnõuanded	151
Merikoger	152
Forell.....	153
Karpkala	154
Lõhefilee	155
Meriforell.....	156
Lõhefileed.....	157
Kohafilee aedviljapadjal.....	158
Vormiroad/gratäänid	159
Sigurigratään	160
Janssoni kiusatus.....	162

Kartuligratään	163
Kartuli-juustugratään	164
Juustusuflee	165
Lasanje	166
Moussaka	168
Nuudli-vormiroog.....	170
Karjasepirukas.....	171
Magustoidud	172
Õunastruudel Viini moodi	173
Besee	174
Sidruni-beseepirukas	176
Šokolaadikoogikesed	177

Sellest kokaraamatust

Enne kui alustate, anname teile paar üldist näpunäidet selle kokaraamatu kasutamise kohta.

Iga automaatprogrammi jaoks on koostatud sobiv retsept, mis hõlbustab teil "Miele" küpsetusahju kasutama hakkamist.

Tänu paljudele automaatprogrammidele saate valida enda jaoks optimaalse valmistustulemuse – saia puhul pruunistusastme ja liha puhul valmidusastme.

Automaatprogrammidest

- Kõigil mudelitel pole automaatprogramme. Siiski saab kõiki retsepte valmistada ka siis, kui ahjul pole vastavat automaatprogrammi. Sellisel juhul tuleb kasutada käsitsiseadistusi. Vastavaid juhiseid antakse valmistamist kirjeldavas tekstis.
- Iga automaatprogrammiga retsepti all kirjeldatakse seadistuste infot automaatprogrammi valimist.
- Automaatprogrammide puhul on tehases seadistatud programmi keskmine kestus. Tegelik kestus oleb paljude programmide puhul muu hulgas soovitud valmidusastmest. Valige see enne automaatprogrammi alustamist.

Koostisainetest

- Kui koostisaine taga on koma (,), kirjeldab sellele järgnev tekst toiduainet. Enamikul juhtudel saab toiduaine sellisena osta: nt nisujahu, tüüp 405; munad, suurus M; piim, 3,5% rasvasisaldusega.
- Kui koostisosa taga on püstkriips (|), viitab kirjeldus toiduaine töötlemisele, mis tuleb valmistamise ajal tavaliselt ise teha. Valmistamist kirjeldavas tekstis seda töötlemissammu rohkem ei mainita. Nt juust, vürtsikas | riivitud; sibulad | peeneks hakitud; piim, 3,5 % rasvasisaldusega, toasoe
- Liha puhul antakse toidus kasutatav kaal, kui pole öeldud teisiti.
- Puu- ja aedvilja puhul on kaaluandmed antud koorimata vilja kohta, mille südamik või kivi on eemaldamata.
- Puu- ja aedviljad tuleb enne valmistamist alati puhastada/pesta või vajadusel koorida. Valmistamist kirjeldavas tekstis seda töötlussammu rohkem ei mainita.

Küpsetusahjumudelite eripärad

See kokaraamat hõlmab eri küpsetuskambriuurustega küpsetusahje. Kui koostisainete kogused või seadistusandmed üksteisest erinevad, esitatakse retseptides valitavad seadistused sellises järjekorras:

- 5 tasandiga küpsetusahjud
- [3 tasandiga küpsetusahjud] nurksulgudes
- (90 cm küpsetusahjud) ümarsulgudes

Kui seadistused on kõigi suurustega küpsetuskambrite puhul samad, esitatakse ainult üks seadistus ilma sulgudeta.

Kui teie küpsetusahjul pole “Spezialanwendung” | “Hefeteig gehen lassen”, valige “Automatikprogramm” | “Kuchen” | “Hefeteig”. Teise võimalusena võib kasutada töörežiimi “Ober-/ Unterhitze” temperatuuril 30 °C ning katta taina niiske rätikuga.

Kui teie küpsetusahjul pole töörežiime “Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”, “Klimagaren + Bratautomatik”, “Klimagaren + Heißluft plus” või “Klimagaren + Intensivbacken”, valige töörežiim “Klimagaren”. Sisestage režiimi “Klimagaren + Ober-/ Unterhitze” andmetesse 20 °C madalam temperatuur, kui on esitatud käsitsiseadistuste kohta.

Kui teie küpsetusahjul on “Spezialanwendung” | “Niedertemperaturgaren”, kasutage töörežiimi “Ober-/ Unterhitze”. Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahjupanekul langetage temperatuur umbes 100 °C-ni.

“FlexiClip”-teleskoopsiinidega küpsetusahjumudelite puhul, kus siinid paigutatakse tasandite külgestide peale ja mis seetõttu paiknevad veidi kõrgemal: paigutage need retseptis ette nähtud tasandist võimalusel üks tasand allapoole ning asetage küpsetatav toiduaine “FlexiClip”-teleskoopsiinidele.

Kui kasutate oma küpsetusahjus “FlexiClip”-teleskoopsiine, mis paigutatakse tasandi külgestide vahele ning mis seega jäävad samale tasandile, kehtivad retseptis esitatud tasandid.

Seadistustest

- Temperatuurid ja ajad: esitatud on temperatuuri- ja ajavahemikud. Üldiselt juhinduge madalamatest seadistustest ning vajadusel pikendage ajavahemikku kas visuaalse hindamise või küpsetusvardaga proovimise järel.
- Tasandid: ahjuplaatide ja restide paigutamise tasandeid loetakse alt üles.

Töörežiimide ülevaade

“Klimagaren”

Lisaniisutusega küpsetamiseks ja pruunistamiseks. Kasutage seda töörežiimi leiva, saia ja küpsetiste küpsetamiseks ning kala ja liha valmistamiseks.

Leivad ja saiad omandavad režiimil “Klimagaren” eriti ühtlase sisu ja krõbeda kooriku (mis aga ei murene). Pärimitanas kerkib väga hästi. Kala ja liha küpsetatakse säästvalt ja need jäävad mahlased.

Saate valida järgmiste kombinatsiooni-võimaluste vahel:

“Klimagaren + Heißluft plus”

“Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”

“Klimagaren + Bratautomatik”

“Klimagaren + Intensivbacken”

“Heißluft plus”

Küpsetamiseks ja praadimiseks. Saate toitu valmistada korraka mitmel tasandil. Saate toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis “Ober-/ Unterhitze”, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse.

“Ober-/ Unterhitze”

Traditsiooniliste retseptide küpsetamiseks, suflee valmistamiseks ja toiduvalmistamiseks madalal temperatuuril. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Valmistusaeg ei muutu.

“Intensivbacken”

Selliste küpsetiste küpsetamiseks, mis on niiske kattega, aga mille põhi peab krõbedaks jääma. Ärge kasutage seda režiimi lamedate küpsetiste ja liha küpsetamiseks, sest küpsetised ja praeleem muutuvad liiga tumedaks.

“Bratautomatik”

Pruunistamiseks. Pruunistusetaapis kuumutatakse küpsetuskamber kõigepealt automaatselt kõrgele temperatuurile. Niipea kui see temperatuur on saavutatud, langetab küpsetusahi temperatuuri varem seadistatud küpsetustemperatuurini. Nii pruunistub küpsetatav toiduaine väljast kenasti ja selle saab seejärel lõpuni valmis küpsetada, ilma et töörežiimi tuleks muuta.

“Unterhitze”

Valige see režiim valmistusaja lõpus, kui valmistatav toiduaine peab alt rohkem pruunistuma.

“Oberhitze”

Valige see töörežiim valmistusaja lõpus, kui soovite valmistatavat toiduainet pealt rohkem pruunistada.

“Grill groß”

Lamedate toiduainete suuremas koguses grillimiseks ja suurte vormide üleküpsetamiseks. Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõgvpunaseks.

“Grill klein”

Lamedate toiduainete (nt lihalõigud) väiksemas koguses grillimiseks ja väikeste vormide üleküpsetamiseks. Sisse on lülitatud ainult küttekeha sisemine osa ja see muutub vajaliku infrapunakiirguse tootmiseks hõõgvpunaseks.

“Umluftgrill”

Suurema läbimõõduga grillitava toiduaine (nt kana) grillimiseks. Saate grillida madalamatel temperatuuridel kui režiimis “Grill”, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse.

“Eco-Heißluft”

Väikeste koguste, nt sügavkülmutatud pitsa, üleküpsetatavate saiakeste, vormiküpsiste, aga ka lihatoitude ja praadide jaoks. Kui hoiate ust valmistusprotsessi ajal kinni, säästate tavaliste töörežiimidega võrreldes kuni 30% energiat.

Oma programmid

Kasutaja saab ise koostada ja soovitud nime all salvestada kuni 20 programmi. Saate oma lemmikretsepti puhul täiusliku tulemuse saamiseks või igapäevategemiste lihtsustamiseks kombineerida kuni 10 küpsetussammu – selleks salvestage kõige sagedamini kasutatavad seadistused. Valige iga küpsetussammu jaoks seadistused, näiteks töörežiim, temperatuur ja valmistusaeg või sisetemperatuur.

Teadmiseks

“TasteControl”

Funktsioon “TasteControl” hoolitseb küpsetuskambri kiire jahutamise eest pärast küpsetuskäigu lõppemist. Seega välditakse küpsetatava toiduaine järelpruunistumist või ülekipsemist. Kui kombineerite funktsiooni “TasteControl” ja järgnevat soojashoidmise funktsiooni, võite saavutada nii aja kui ka maitse poolest optimaalse tulemuse.

Automaatne väljalülitus

Teie küpsetusahjul on suurima kasutusmugavuse pakkumiseks intelligentne elektroonika. Pärast valmistusaja lõppemist lülitub küpsetusahi automaatselt välja.

Viitstart

Kindla valmistusaja sisestamisega (“Fertig um” (valmimisaeg) või “Start um” (algusaeg)) saate valmimiskäiku eelseadistada ning aktiveerida automaatse väljalülitamise või sisse- ja väljalülitamise.

Valmistusajad

Saate eelseadistada aega, mis on vajalik küpsetatava toiduaine valmistamiseks. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri kuumutus automaatselt välja. Kui olete lisaks valinud funktsiooni “Vorheizen” (eelkuumutus), algab küpsetusaeg siis, kui valitud temperatuur on saavutatud ja küpsetatav toiduaine ahju pandud.

Eelkuumutus

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid vähestel juhtudel. Enamiku toitudest võib asetada otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba soojenemisfaasis ära kasutada. Tavaliselt on seda retseptis mainitud. Eelkuumutada tuleks järgmiste toitude puhul:

- lühikese valmistusajaga koogid ja küpsised (kuni u 30 minutit)
- tumedad leivatainad
- rostbiif ja filee

“Booster”

Selleks et saavutada küpsetuskambri soovitud temperatuur võimalikult kiiresti, on teie küpsetusahjul funktsioon “Booster”. Kui seadistate temperatuuri üle 100 °C ja funktsioon “Booster” on sisse lülitatud, lülitatakse samal ajal sisse ka pealtkuumus / grilli küttekeha, rõngasküttekeha ja ventilaator. Nii toimub kuumutamine väga kiiresti.

“Crisp function”

Toitude puhul, mis peavad eriti krõbedaks küpsema, kasutage funktsiooni “Crisp function”. Tänu niiskuse vähendamisele küpsetuskambris muutuvad friikartulid, pitsa, *quiche* ja muu sarnane eriti krõbedaks – ka linnunahk muutub krõbedaks, samal ajal kui liha jääb mahlaseks. Funktsiooni “Crisp function” saab iga töörežiimi puhul kasutada ja vajadusel lisaks sisse lülitada.

toidutermomeeter

Toidutermomeetriga saate toidu sisetemise küpsetuskäiku kraadi täpsusega jälgida – mõne automaatprogrammi ja erikasutusviisi puhul soovitatakse kasutada spetsiaalselt toidutermomeetrit.

Toidutermomeetri metallots torgatakse valmistatava toidu sisse ja see mõõdab küpsemise ajal toidu sisetemperatuuri. Toidu sisetemperatuuri tõus näitab valmimisastet. Vastavalt sellele, kas teile meeldib praad poolküpsena või läbiküpsenuna, seadistage madalam või kõrgem (kuni 99 °C) sisetemperatuur.

Kasutamine: toidutermomeetri metallist ots tuleb torgata täies ulatuses küpsetatavasse toiduainesse, nii et see ulatuks umbes keskele. Väikeste lihatükki-de puhul võib kasutada kartulitükki või lihajääke (lõikeid ja kelmeid), millega tuleb katta termomeetri väljaulatuva osa. Muidu võib sisetemperatuuri näit olla vale.

Eriprogrammid

Varustatusest olenevalt on teie küpsetusahjul arvukalt eriprogramme. Me tutvustame teile valikut.

Pärmitaina kergitamine

Pärmitaina kindlaks ja lihtsaks kergitamiseks. Kergitusajaks saab valida 15, 30 või 45 minutit. Laske katmata tainal niiskes ja soojas keskkonnas kerkida, kuni selle maht on kahekordistunud.

“Niedertemperaturgaren”

Eriti õrna liha säästvaks valmistamiseks. Tänu madalale temperatuurile ja eriti pikale valmistusajale valmib liha ületamatult täiusliku ja õrnana.

“Sabbat-Programm”

Sabatiprogramm on religioossete tavade järgimiseks. Pärast sabbatiprogrammi valimist valige töörežiim ja temperatuur. Programm käivitatakse alles ukse avamisel ja sulgemisel.

Teadmiseks

Köögi ABC

Mõiste	Selgitus
Näide	Küpsetiste puhul soovitud välimuse kirjeldus.
Konditustatud	Kala või liha, millelt on eemaldatud luud või kondid.
Pragunemine	Pragunemine tähendab väikeseid peeni pragusid, mis tekivad kooriku pinnale.
Ettevalmistatud	Toiduaine, mis on juba puhastatud, aga mitte veel valmistatud. Näiteks liha, millelt on eemaldatud rasv ja kelmed, kala, millelt on eemaldatud soomused ja siskond, või puu- ja aedviljad, mis on juba puhastatud ja kooritud.
Vormitud tainapäts	Toorest tainast vormitud toode.
Tainaõmblus	Kirjeldab saial olevat liitekohta, mis tekib selle vormimisel.
Kihilisus	Kirjeldab kooriku kihilist välimust.
Pätsiks vormima	Saia ja saiakeste vormimise tehnika. Täpse kirjelduse leiata peatükist "Saiaid ja saiakesed".

Kogused ja kaalud

tl = teelusikatäis

sl = supilusikatäis

g = gramm

kg = kilogramm

ml = milliliiter

no = nootsatäis

1 teelusikatäis on ligikaudu:

- 3 g küpsetuspulbrit
- 5 g soola/suhkrut/vanillsuhkrut
- 5 g jahu
- 5 ml vedelikku

1 supilusikatäis on ligikaudu:

- 10 g jahu/tärklis/riivsaia
- 10 g võid
- 15 g suhkrut
- 10 ml vedelikku
- 10 g sinepit

“Miele” tarvikud

Tarvikud

Oma rikkaliku tarvikutevalikuga aitame teil saavutada parima kokkamistulemuse. Iga tarvik on suuruselt ja funktsioonilt spetsiaalselt sobitatud “Miele” küpsetusahjuga ning seda on “Miele” standardi kohaselt intensiivselt katsetatud. Kõiki tooteid saate lihtsasti hankida “Miele” veebipoest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

“PerfectClean”

Puhastamine pole kunagi olnud nii lihtne: tänu küpsetuskambri ainulaadsele “PerfectClean”-viimistlusele saate värske mustuse vaevata eemaldada.

Samuti on selle erilise tehnoloogiaga töödeldud ka “Miele” ahjuplaadid ja küpsetusvormid – enamasti pole küpsetuspaberit vajagi kasutada. Leivad, saiakesed ja keeksid ei jää kinni ja peaaegu et libisevad küpsetusnõust ise välja.

Eriti lõikekindel pealispind võimaldab lõigata pitsat, kooki ja muudki otse plaadil. Ja pärast kasutamist saab kõik ühe pühkimisega jälle puhtaks.

Küpsetusplaat

Lamedam küpsetusplaat sobib optimaalselt kõigi toitude puhul, millest eraldub küpsetus- või valmistuskäigu jooksul vähe vedelikku. See sobib näiteks küpsetiste, saia, friikartulite ja ahjuköögiviljade puhul.

Universaalne küpsetusplaat

Sügavamad universaalset küpsetusplaati võib kasutada kõrgemate, kattega kookide küpsetamiseks, praavedeliku kogumiseks või liha pruunistamiseks.

Gurmeeküpsetusplaat

Perforeeritud gurmeeküpsetusplaat töötab välja spetsiaalselt kliimaküpsetusfunktsiooni “Klimagaren” jaoks. See sobib eriti hästi värskest pärmitainast ning kohupiima-õlitainast küpsetiste, saia ja saiakeste küpsetamiseks. Väikeste aukudega perforeering soodustab alumise külje pruunistumist.

Lisaks sobib gurmeeküpsetusplaat aed- ja puuvilja kuivatamiseks või röstimiseks.

Ümmargune küpsetusvorm

Ümmargune küpsetusvorm sobib kõigi ümara kujuga toitude puhul, nagu pitsa, *quiche* ja tagurpidi õunakook.

Tänu “PerfectClean”-viimistlusele pole rasvainega määrimine ega küpsetuspaberit kasutamine enamasti vajalik. Kliimaküpsetuse optimaalseks kasutamiseks on saadaval ka perforeeritud ümmargune küpsetusvorm.

Grill- ja praeplaat

Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile, et grillitav toiduaine ei oleks eralduva lihaleeme sees. Nii jääb pealispind krõbe ja praeleem ei küpse toote külge. Kokkukogutud leem sobib suurepäraselt kastmepõhjaks.

Grill- ja praeplaadi laineline ja sooniline pind takistab lisaks ka rasva pitsimist ning samuti hoiab ära küpsetuskambri tugeva määrdumise.

“Miele” gurmee-universaalpott

Pliidiplaadi ja sisseehitatud seadme optimaalseks koos kasutamiseks on “Miele” töötanud välja gurmee-universaalpoti. Pärast pliidiplaadil pruunistamist saate gurmee-universaalpoti kergesti küpsetuskambri külgestile panna. Praeleemega ülevalamine või segamine on tänu “FlexiClipile” eriti mugav, sest gurmee-universaalpotti pole vaja enam küpsetuskambrist välja tõsta, vaid lihtsalt välja tõmmata.

Gurmee-universaalpotil on nakkumisvastane kiht ning see sobib mooritud toitude, lihatükkide, suppide, kastmete, ühepajatoitude ja ka magustoitude valmistamiseks. Saadaval on ka sobivad kaaned.

“FlexiClip”-teleskoopsiinid

“FlexiClip”-teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate või reste mugavalt ja kindlalt välja tõmmata. Need saab kergesti paigutada küpsetuskambri erinevatele tasanditele ning sama mugavalt paigutada ümber teisele tasandile.

“FlexiClip”-teleskoopsiinid on saadaval “PerfectClean”-kattega või “PyroFit”-variandina.

“Miele” tarvikud

Hooldustooted

Kui puhastate ja hooldate küpsetusahju korrapäraselt, teenib see teid kaua ja töötab optimaalselt. “Miele” küpsetusahjule sobivad kõige paremini “Miele” originaalhooldustooted. Saate neid tooteid lihtsasti hankida “Miele” veebi-poest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

“Miele” küpsetusahju puhastusvahend

“Miele” küpsetusahju puhastusvahendit iseloomustab selle ülihea rasvaeemaldusvõime ja lihtne kasutamine. Tänu geeljale konsistentsile püsib see ka küpsetusahju seintel. Nii võimaldab selle eriline koostis vaevatud puhastamist lühikese toimeajaga ja kuumutamiseteta.

Katlakivieemaldustabletid

Veetorudest ja -anumatest katlakivi eemaldamiseks on “Miele” töötanud välja spetsiaalsed katlakivieemaldustabletid. Katlakivi eemaldamine pole mitte üksnes väga tõhus, vaid ka väga materjalisäästlik.

“Miele” komplekt “MicroCloth”

Selle komplektiga eemaldate sõrmejäljed ja kerge määrdumise vaevata. See koosneb universaalsest, klaasi- ja kõrgläikelapist. Need eriti vastupidavad tihedad mikrokiudlapid on puhastamisel eriti tõhusad.

Igas tükis väike õnn

Tordid ja koogid kuuluvad ühise kohvijoomise või mõnusa teetassi juurde, nagu ka armastusega kaetud laud ja põnevad jutuajamised. Kui soovite ennast ja külalisi hellitada omatehtud hõrgu küpsetisega, võib tainaste, koostisosade ja katete valik silme eest kirjuks võtta. Kas teha mõni puuviljaküpsetis? Või kasutada vahukoort? Või teha hoopis midagi krõbedat? Kõige parem kõigest veidike. Kuna magus paitab hinge, võtab igaüks heameelega teisegi tüki.

Koogid

Valmistamisnõuanded

Tänu paarile lihtsale nõuandele õnnestuvad teil küpsetised kõige paremini. “Miele” prooviköök jagab siinkohal teiega oma teadmisi.

Jahutüübid

Jahu tootmisel jahvatatakse vastavalt jahusordile kas terve tera või ainult selle osad.

Jahutüübi puhul esitatakse mineraalainesisaldus milligrammides 100 g jahu kohta. Mida suurem on tüübiarv, seda suurem on mineraalainesisaldus. Jahvatustaseme järgi eristatakse näiteks nisu-jahu puhul järgmisi tüüpe:

tüüp 405

peen valge jahu, mis sobib ühtmoodi nii toiduvalmistamiseks kui ka küpsetamiseks. See koosneb eelkõige tärglisest ja kleepvalgust;

tüüp 550

suure valgusisaldusega küpsetusjahu väikesepooriliste tainaste tegemiseks, mitmekülgsest kasutatav jahu;

tüüp 1050

see jahu on jahvatatud keskmise valgusisaldusega, värvilt tumedam ning on täistera- ja valge jahu vahepealne. Retseptides võib pool sellest jahutüübist valge jahuga asendada, ilma et see tulemust eriti tõsiselt muudaks;

tüüp 1700

see kujutab endast tumedat jahu, mis sisaldab peaaegu kogu tera väliskihti. See sobib suurepäraselt saia küpsetamiseks;

täisterajahu

selle jahuliigi puhul pole tüübiarvu antud. See sisaldab kogu tera koos kõigi selles sisalduvate ainetega. See võib olla kas peenelt või jämedalt jahvatatud ja see sobib eriti hästi saia küpsetamiseks.

Kergitusained

Kergitusained panevad taina kerkima ja hõlbustavad selle kohevamaks muutmist sõtkumisel ja segamisel.

Pärm

Pärm on looduslik kergitusaine, mis muudab taina kohevamaks; küpsetamiseks sobib ühtviisi nii värske kui ka kuivpärm. Pärmiseened vajavad kergitamiseks soojust (temperatuuri 35 °C kuni 50 °C), aega ning jahust, suhkrust ja vedelikust kasvupinda.

Küpsetuspulber

Küpsetuspulber on tuntuim keemiline kergitusaine. Seda neutraalse maitsega peamiselt soodast koosnevat valget pulbrit saab eri tainaliikide puhul mitmekülgseks kasutada.

Põdrasarvesool

Põdrasarvesool ehk potas on tüüpiline kergitusaine selliste jõuluküpsetiste puhul nagu meekook või paks piparkook *lebkuchen*.

Sooda

Sooda on kergelt aluselise maheda maitsega valge pulber. See on küpsetuspulbri koostisosa ning kiirendab lisaks ka kaunviljade valmimist.

Tainaliigid

Biskviittainas

Biskviittainas on kohev õrn tainas. Need omadused saavutatakse munavalge ja tervete munade vahtukloppimisel ja kõvaks vahuks klopitud munavalge tainasest segamisel.

Mida taina tegemisel silmas pidada?

Võimalusel kasutage jahutatud mune.

Vahustage munavalge võimalikult kõvaks.

Küpsetage tainas ära kohe pärast selle tegemist.

Mida küpsetamisel silmas pidada?

Ärge laske tainal liiga tumedaks küpseda. Muidu muutub tainaplaat liiga kõvaks ja võib kergemini murduda.

Mida pärast küpsetamist silmas pidada?

Soe kook tuleb kergemini lahti, kui niisutate küpsetuspaberit altpoolt vähese veega.

Kui biskviitpõhja kasutatakse tordipõhjana, tuleb see eelmisel päeval valmis küpsetada, et põhja saaks täpselt ja kergelt osadeks jaotada.

Horisontaalseks jaotamiseks on kõige parem teha koogi keskele terava noaga ringiratast sisselõige. Pange sisselõikesse niit ja tooge otsad ümber koogi kokku ja asetage risti. Kahe ühtlase pinnaga kihi saamiseks tõmmake niidiotsi vastassuundades.

Lehttainas

Lehttainas koosneb mitmest kihist, mis küpsetamise ajal kerkivad kihiliseks.

Koogid

Mida silmas pidada?

Ärge sötkuge tainajääke, sest see takistab kihiliseks kerkimist. Parem asetage tainajäägid teineteise peale ja rullige uuesti lahti.

Kui esimeses küpsetusetaapis lisada niiskust, parandab see kihiliseks kerkimist ning võib taina pealispinna kene läike.

Keedutainas

Juba selle taina nimi viitab selle erilisele. Selle taina valmistamiseks “keedetakse” seda kõigepealt keedupotis ja seejärel küpsetatakse.

Mida silmas pidada?

Küpsetusaja esimesed 10 minutit hoidke uks kindlasti suletuna. Selle aja jooksul on keedutainas nii tundlik, et õhuliseks-kohevaks kerkimine on takistatud. Täitke tuuletaskud või ekleerid alles veidi enne serveerimist. Nii püsib küpsetis kenasti krõbe.

Muretainas

Muretainas õnnestub kliimaküpsetusfunktsiooniga küpsetusahjus eriti hästi, sest tänu auru puhumisele küpsetuskambris saab tainas eriti mure.

Mida silmas pidada?

Sötkuge tainast lühidalt, sest pikema sötkumisaja korral ei teki küpsetisel soovitud muredust.

Võimalikult lühikese sötkumisaja saavutamiseks kasutage võimalikult pehmet rasvainet.

Kui jahutate tainast pärast sötkumist, on valmis küpsetiste soovitud mure konsistents veel muredam.

Taina lahtirullimisel kasutage võimalikult vähe jahu. Nii säilib taina muredus paremini.

Tainajäägid võib uuesti kokku sötkuda. Kui tainas on liiga purune, lisage lihtsalt veidi vett.

Muretainast saab hästi ka ette valmis teha. Korralikult pakituna säilib see külmikus värskena 2–3 päeva.

Keeksitainas

Keeksitainas on kreemjas kuni paks voolav tainas, mis koosneb enamjaolt rasvast, suhkrust ja munadest. Tänu nendele koostisainetele on kook kenasti mahlane.

Mida silmas pidada?

Hõõruge või ja suhkur vahtu ning segage ülejäänud koostisained kiiresti sisse.

Kõik kasutatavad koostisained peaksid olema toatemperatuuril.

Kui taina konsistents muutub liiga pak-
suks, võib lisada veidi vedelikku, näi-
teks piima.

Puistake puuviljad, pähklid ja šokolaadi-
tükid vähese jahuga üle ning segage
need alles lõpus tainasse. Nii on need
koostisained ka küpsetamise ajal koo-
gis ühtlaselt jaotunud.

Küpsetage tainas ära kohe pärast selle
tegemist.

Küpsuse kontrollimiseks torgake lihtsalt
puutikk koogi sisse. Kui tikul pole pärast
väljatõmbamist niiskeid kleepuvaid koo-
gipurusid, on kook läbi küpsenud.

Soe kook tuleb kergemini lahti, kui nii-
sutate küpsetuspaberit altpoolt vähese
veega.

Kohupiima-õlitainas

Kohupiima-õlitainas on kiire alternatiiv
pärmitainale ja kui see värskelt küpse-
tada, on sellega väga sarnane.

Mida silmas pidada?

Sõtkuge koostisaineid lühidalt. Muidu
on oht, et tainas muutub liiga kleepu-
vaks.

Küpsetage tainas ära kohe pärast selle
tegemist.

Koogid

Peen õunakook

Valmistusaeg: 95 minutit
12 tükki

Kate

500 g hapukaid õunu

Tainas

150 g võid | pehmena

150 g suhkrut

8 g vanillisuhkrut

3 muna, suurus M

2 sl sidrunimahla

150 g nisujahu, tüüp 405

½ tl küpsetuspulbrit

Vormi jaoks

1 tl võid

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

rest

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
sõel, peen

Valmistamine

Koorige õunad ja lõigake neljaks. Tehke kumerale poolele umbes 1 cm vahedega sisselõiked, segage sidrunimahla ja pange kõrvale.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega.

Hõõruge või, suhkur ja vanillisuhkur umbes 2 minuti jooksul vahtu. Lisage ükshaaval munad, segage pärast iga muna lisamist ½ minutit.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Segage küpsetuspulber jahuga ning siis segage teiste koostisainete hulka.

Laotage tainas ühtlaselt lahtikäivasse koogivormi. Vajutage õunad kergelt tainasse, lõigetega pool üleval.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse ja küpsetage kook kuldpruuniks.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda. Puistake üle tuhksuhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programmi kestus: 63 [65] (65) minutit

Kätsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

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

“Garzeit”: 45–55 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Tuhksuhkru asemel võib koogile määr-
da ka kergelt soojendatud ja ühtlaseks
segatud aprikoosimoosi.

Koogid

Kattega õunakook

Valmistusaeg: 100 minutit
12 tükki

Tainas

200 g võid | pehmena
100 g suhkrut
16 g vanillisuhkrut
1 muna, suurus M
350 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola

Kate

1,25 kg õunu
50 g rosinaid
1 sl kalvadost
1 sl sidrunimahla
½ tl jahvatatud kaneeli
50 g suhkrut

Vormi jaoks

1 tl võid

Määrimiseks

100 g tuhksuhkrut
2 sl sooja vett

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
toidukile
rest

Valmistamine

Taina jaoks hõõruge või, suhkur, vanill-suhkur ja muna vahtu. Segage jahu, küpsetuspulber ja sool ning sõtkuge segusse. Pange tainas üheks tunniks külma.

Koorige õunad ja lõigake sektoriteks. Segage sisse rosinaid, kalvados, sidrunimahla ja kaneeli.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega.

Jagage tainas kolmeks osaks. Rullige esimene osa lahtikäiva koogivormi põhjale lahti. Pange lahtikäiv koogivorm kokku. Teisest osast vormige pikk rull ja vajutage see vormi servale umbes 4 cm kõrgusele. Torgake põhjale kahvliga augud sisse.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pange taina kolmas osa kahe toidukilekihi vahele ja rullige lahtikäiva koogivormi suuruseks.

Segage õunad suhkruga ja laotage tainapõhjale. Pange selle peale tainaplaat ja sulgege tainaservaga.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse ja laske koogil küpseda.

Laske koogil 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Segage tuhksuhkur veega ja määrige see koogile.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programmi kestus: 77 [70] (78) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Koogid

Aprikoositort rõõsa koore glasuuriga

Valmistusaeg: 80 minutit
12 tükki

Tainas

250 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit
125 g võid
125 g suhkrut
1 muna, suurus M

Kate

800 g konservaprikoose (kaal nõrutatuna) | nõrutatuna

Glasuur

250 g rõõska koort
2 muna, suurus M
1 sl tärklis
16 g vanillisuhkrut
½ sidrun | ainult mahl

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Tainaks sõtkuge jahust, küpsetuspulbrit, rasvainest ja suhkrust ühtlane tainas. Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega. Vajutage tainas ühtlaselt lahtikäiva koogivormi põhjale.

Pange aprikoosid tainale, kumer pool üleval.

Glasuuriks segage kõik koostisained. Laotage glasuur aprikoosidele.

Pange küpsetuskambrisse restile ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”
“Temperatur”: 160–170 °C
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 50–60 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Tassikoogid

Valmistusaeg: 80 minutit
12 tükki

Koostisained

4 muna, suurus M
250 g võid
250 g suhkrut
1 tl soola
250 g nisujahu, tüüp 405
3 tl küpsetuspulbrit
100 g šokolaaditerakesi
1 tl jahvatatud kaneeli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage või, suhkur, sool ja munakollased.

Vahustage munavalged tugevaks vahuks. Segage pool munavalgevahust ettevaatlikult suhkru-munakollase segusse. Segage jahu küpsetuspulbriga ja lisage segule. Segage sisse ülejäänud munavalgevaht.

Segage sisse šokolaaditerakesed ja kaneel.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega ja pange sellesse tainas.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kook kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programmi kestus: 65 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tasand: 2 [1] (2)

Küpsetussamm 2

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minutit

Nõuanne

Maitse tugevdamiseks võib asendada 50 g suhkrut meega. Tainast võib soovi korral täiendada kuivatatud puuviljade, hakitud päiklite või vanilliaroomiga.

Koogid

Pirnikook mandlitega

Valmistusaeg: 95 minutit
20 tükki

Põhi

470 g nisujahu, tüüp 405
125 g suhkrut
20 g vanillisuhkrut
250 g võid
1 muna, suurus M

Kate

4 purki konservpirne (à 460 g)

Glasuur

550 g crème fraîche
2 sl tärklis
4 muna, suurus M
65 g suhkrut
2 tl kaneeli
40 g mandlilaaste

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Sõtkuge jahu, suhkur, vanillisuhkur, või ja muna ühtlaseks tainaks. Rullige tainas universaalsele küpsetusplaadile lahti.

Lõigake pirnid 1 cm paksusteks lõikudeks ja jaotage ühtlaselt tainale.

Segage crème fraîche, tärklis, munad, suhkur, vanillisuhkur ja kaneel.

Laotage glasuur pirnidele. Puistake üle mandlilaastudega.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja küpsetage kook helekollaseks.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”
“Temperatur”: 150–160 °C
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 60–70 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Biskviitpõhi

Valmistusaeg: 75 minutit
16 tükki

Tainas

4 muna, suurus M
4 sl vett | kuumana
175 g suhkrut
200 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

rest
sõel, peen
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
küpsetuspaber

Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage munavalged ja vesi tugevaks vahuks. Lisage aeglaselt nõristades suhkur. Kloppige munakollane ja segage sisse.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Segage jahu küpsetuspulbriga, sõeluge munasegusse ning segage suure vispliga õhuliseks.

Määrige lahtikäiva koogivormi põhi rasvaine ja vooderdage küpsetuspaberiga. Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge.

Pange biskviitpõhi küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Pärast valmimist laske koogil 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda. Lõigake biskviitpõhi horisontaalselt kaks korda läbi, nii et tekiks kolm põhja.

Määrige põhjadele ettevalmistatud täidis.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programmi kestus: 46 [47] (47) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Šokolaadibiskviidi valmistamiseks lisage jahusegule 2–3 tl kakaod.

Koogid

Biskviitpõhja täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

Koore-kohupiima täidis

500 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega
100 g suhkrut
100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
8 g vanillisuhkrut
1 sidrun | ainult mahl
6 želatiinilehte
500 g vahukoort

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Cappucino-täidis

100 g tumedat šokolaadi
500 g vahukoort
6 želatiinilehte
80 ml espressot
80 ml kohvilikööri
16 g vanillisuhkrut
1 sl kakaod

Määrimiseks

3 sl vahukoort | vahustatuna

Pealepuistamiseks

1 sl kakaod

Tarvikud

tordialus
sõel, peen

Kohupiima-vahukoore täidise valmistamine

Kohupiima-koore täidiseks segage kohupiim suhkruga, piimaga, vanillisuhkruga ja sidrunimahla. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel.

Lisage želatiinile veidi kohupiimamassi ja segage.

Lisage segu ülejäänud kohupiimamassile ja asetage külma. Vahustage vahukoort vispliga tugevaks vahuks ja segage kohupiimamassi sisse.

Pange esimene biskviitpõhi tordialusele, määrige peale kohupiimamassi, asetage sellele teine biskviitpõhi, määrige peale kohupiimamassi ning pange selle peale kolmas biskviitpõhi.

Pange tort külma. Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Cappucino-täidise valmistamine

Cappucino-täidiseks sulatage šokolaad. Vahustage vahukoor tugevaks vahuks. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Segage želatiini sisse pool espressost ja kohvilikööri ning segage vahukoore sisse.

Jagage kohvi-vahukoore segu pooleks. Ühe poole hulka segage vanillisuhkrut, teise poole hulka šokolaadi ja kakaod.

Asetage esimene koogipõhi tordialusele, niisutage poole kohvilikööri- ja espressoseguga ja määrige peale tume vahukoor. Asetage peale teine biskviitpõhi, niisutage ülejäänud vedelikuga ja määrige peale hele vahukoor. Pange peale kolmas põhi, määrige peale vahukoor ja puistake üle kakaoga.

Nõuanne

Kohupiima-vahukooretäidise puuviljaseks variandiks segage massi sisse veidi riivitud sidrunikoort ja 300 g nõrutatud mandariiniviile või aprikoositükke.

Koogid

Biskviidiplaat

Valmistusaeg: 55 minutit

16 tükki

Tainas

190 (290) g suhkrut

8 (12) g vanillisuhkrut

1 näpuotsatäis (2 näpuotsatäit) soola

125 (190) g nisujahu, tüüp 405

70 (110) g tärklis

1 (1½) tl küpsetuspulbrit

4 (6) muna, suurus M

4 (6) sl vett | kuumana

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

sõel, peen

(universaalne) küpsetusplaat

küpsetuspaber

köögirätik

Valmistamine

Segage ühes kausis suhkur, vanillisuhkur ja sool. Segage teises kausis jahu, tärklis ja küpsetuspulber.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage munavalged kuuma veega tugevaks vahuks. Lisage aeglaselt nõristades suhkusegu ja segage. Lisage ükshaaval munakollased.

Sõeluge munamassi sisse jahusegu. Segage suure vispliga õhuliseks.

Määrige (universaalne) küpsetusplaat rasvainega ja katke küpsetuspaberiga. Laotage sellele tainas ja siluge.

Pange biskviidiplaat küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Kui kasutate biskviidiplaati rullbiskviidi tegemiseks, kummutage tainaplaat kohe pärast küpsetamist niiskeks tehtud köögirätikule, tõmmake küpsetuspaber ära ja rullige kokku. Laske jahutada.

Määrige põhjadele ettevalmistatud täidis.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programmi kestus: 25 [24] (26) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15–25 minutit

Tasand: 1

Koogid

Biskviidiplaadi täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

Munalikööri-vahukoore täidis

3 (5) želatiinilehte
150 (230) ml munalikööri
500 (750) g vahukoort

Jõhvika-vahukoore täidis

500 (750) g vahukoort
16 (24) g vanillisuhkrut
200 (300) g jõhvikaid purgist

Mango-vahukoore täidis

2 (3) küpset mangot (à 300 g)
½ (1) apelsin(i), töötlemata | ainult koor |
riivitud
120 (180) g suhkrut
2 (3) apelsini | ainult mahl (à 120 ml)
1 (1½) laim(i) | ainult mahl
7 (11) želatiinilehte
500 (750) g vahukoort

Peale puistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

tordialus
sõel, peen

Munalikööri-vahukoore täidise valmistamine

Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Lisage želatiinile veidi munalikööri ja segage. Lisage segu ülejäänud munalikööri ja segage. Laske massil külmikus pakseneda.

Vahustage vahukoort tugevaks vahuks. Kui munaliköörimass on nii palju paksenenud, et segamisjäljed jäävad hästi näha, segage ettevaatlikult sisse vahukoort. Laske kreemil umbes 30 minutit külmikus pakseneda.

Seejärel määrige kreem biskviidiplaadi-
le. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni
serveerimiseni külmas.

Veidi enne serveerimist puistake üle
tuhksuhkruga.

Jõhvika-vahukoore täidise valmistamine

Vahustage vahukoor vanillisuhkruga.

Määrige jõhvikad biskviidiplaadile. Laotage peale vahukoor. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni serveerimiseni külm.

Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Mango-vahukoore täidise valmistamine

Püreeerige mangod riivitud apelsinikoore, suhkru, apelsini- ja laimimahlaga.

Leotage želatiini külm. vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Lisage želatiinile veidi mangopüreed ja segage. Lisage kõik ülejäänud mangopüreele ja segage. Laske massil külmikus pakseneda.

Vahustage vahukoor tugevaks vahuks. Kui mangomass on nii palju paksenenud, et segamisjäljed jäävad hästi näha, segage ettevaatlikult sisse vahukoor. Laske kreemil umbes 30 minutit külmikus pakseneda.

Seejärel määrige kreem biskviidiplaadile. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni serveerimiseni külm.

Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Koogid

Võikook

Valmistusaeg: 95 minutit
20 (30) tükki

Tainas

42 (63) g värsket pärimi
200 (300) ml piima, 3,5% rasvasisaldusega | leigena
500 (750) g nisujahu, tüüp 405
50 (80) g suhkrut
 $\frac{1}{2}$ ($\frac{3}{4}$) tl soola
50 (80) g pehmet võid
1 (2) muna, suurus M

Kate

100 (150) g pehmet võid
100 (150) g mandlilaaste
120 (180) g suhkrut
16 (24) g vanillisuhkrut

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärim, segades selle piima sisse. Sõtkuge koos ülejäänud koostisainetega 3–4 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Sõtkuge tainas kergelt läbi ja rullige (universaalsele) küpsetusplaadile. Laske kaetuna kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Katteks segage või, vanillisuhkur ja pool suhkrust. Vajutage tainasse sõrmedega süvendid. Pange või-suhkrusegu süvenditesse. Laotage tainale ülejäänud suhkur ja mandlilaastud.

Automaatprogrammiga:
käivitage automaatprogramm ja pange kook küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske toatemperatuuril 10 minutit uuesti kerkida. Siis pange kook küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. ja 2. kergitusetapp

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 20 minutit

Võikoogi küpsetamine

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programmi kestus: 32 [34] (30) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 175–185 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minutit

Tasand: 2

Koogid

Puuviljakook (Ø 15 cm)

Valmistusaeg: 225 minutit + 12 tundi puuviljade ettevalmistamiseks
8 tükki

Koogi jaoks

50 g kokteilikirsse (kaal nõrutatuna) | nõrutatuna
50 g kuivatatud aprikoose
25 g suhkrustatud puuvilju
110 g sultana rosinaid
110 g rosinaid
85 g korinte
3 sl brändit
110 g võid | pehmena
110 g pruuni suhkrut
2 muna, suurus L
1 sl suhkrusiirupit (melassi)
110 g nisujahu, tüüp 405
¼ tl vürtsisegu (kaneel, muskaat, pipar)
¼ tl kaneeli
⅛ tl värskelt jahvatatud muskaatpähklit
25 g hakitud mandleid
½ sidrunit, töötlemata | ainult koor
½ apelsini, töötlemata | ainult koor

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 15 cm
küpsetuspaber
võileivapaber
kööginöör
rest

Puuviljade ettevalmistamine

Tükeldage kokteilikirsid, aprikoosid ja suhkrustatud puuviljad väikesteks tükideks ning pange koos sultana rosinate, rosinate ja korintidega ühte suurde kaussi. Lisage brändi, segage ja laske umbes 12 tundi tõmmata.

Valmistamine

Vahustage või suhkruga. Segage ükshaaval sisse munad. Lisage melass.

Segage jahu maitseainetega. Segage sisse jahusegu, mandlid, sidruni- ja apelsinikoor ning brändis leotatud puuviljad.

Määrige lahtikäiv koogivorm kergelt rasvaine ja vooderdage küpsetuspaberiga.

Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge. Katke lahtikäiv vorm kahekordse võileivapaberikihiga. Siduge paber kööginööri koogivormi servale kinni.

Automaatprogramm

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Käsitsi

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule.

Jätke kook jahtumise ajaks vormi.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 195 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 150 minutit

Nõuanne

Võileivapaberisse ja fooliumisse mähituna säilib puuviljakook kuni 3 kuud. Võimalusel niisutage korrapäraselt brändi või šerriga.

Koogid

Puuviljakook (Ø 20 cm)

Valmistusaeg: 270 minutit + 12 tundi puuviljade ettevalmistamisajaks
12 tükki

Koostisained

100 g kokteilikirsse (kaal nõrutatuna) | nõrutatuna
100 g kuivatatud aprikoose
50 g suhkrustatud puuvilju
230 g sultana rosinaid
230 g rosinaid
170 g korinte
6 sl brändit
250 g võid | pehmena
250 g pruuni suhkrut
4 muna, suurus M
2 sl suhkrusiirupit (melassi)
250 g nisujahu, tüüp 405
½ tl vürtsisegu (kaneel, muskaat, pipar)
½ tl kaneeli
¼ tl värskelt jahvatatud muskaatpähklit
50 g hakitud mandleid
1 sidrun, töötlemata | ainult koor
1 apelsin, töötlemata | ainult koor

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm
küpsetuspaber
võileivapaber
kööginöör
rest

Puuviljade ettevalmistamine

Tükeldage kokteilikirsid, aprikoosid ja suhkrustatud puuviljad väikesteks tükkideks ning pange koos sultana rosinate, rosinate ja korintidega ühte suurde kaussi. Lisage brändi, segage ja laske umbes 12 tundi tõmmata.

Valmistamine

Vahustage või suhkruga. Segage ükshaaval sisse munad. Lisage melass.

Segage jahu maitseainetega. Segage sisse jahusegu, mandlid, sidruni- ja apelsinikoor ning brändis leotatud puuviljad.

Määrige lahtikäiv koogivorm kergelt rasvaineiga ja vooderdage küpsetuspaberiga.

Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge. Katke lahtikäiv vorm kahekordse rasvahulgava paberi kihiga. Siduge paber kööginööriga koogivormi servale kinni.

Automaatprogramm

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Käsitsi

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule.

Jätke kook jahtumise ajaks vormi.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 240 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 180 minutit

Nõuanne

Võileivapaberisse ja fooliumisse mähituna säilib puuviljakook kuni 3 kuud. Võimalusel niisutage korrapäraselt brändi või šerriga.

Koogid

Puuviljakook (Ø 25 cm)

Valmistusaeg: 315 minutit + 12 tundi puuviljade ettevalmistamiseks
16 tükki

Koostisained

175 g kokteilikirsse (kaal nõrutatuna) | nõrutatuna
175 g kuivatatud aprikoose
75 g suhkrustatud puuvilju
360 g sultana rosinaid
360 g rosinaid
280 g korinte
10 sl brändit
400 g võid | pehmena
400 g pruuni suhkrut
7 muna, suurus M
3 sl suhkrusiirupit (melassi)
400 g nisujahu, tüüp 405
½ tl vürtsisegu (kaneel, muskaat, pipar)
⅔ tl kaneeli
½ tl värskelt jahvatatud muskaatpähklit
75 g hakitud mandleid
1½ sidrunit, töötlemata | ainult koor
1½ apelsini, töötlemata | ainult koor

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 25 cm
küpsetuspaber
võileivapaber
kööginöör
rest

Puuviljade ettevalmistamine

Tükeldage kokteilikirsid, aprikoosid ja suhkrustatud puuviljad väikesteks tükideks ning pange koos sultana rosinate, rosinate ja korintidega ühte suurde kaussi. Lisage brändi, segage ja laske umbes 12 tundi tõmmata.

Valmistamine

Vahustage või suhkruga. Segage ükshaaval sisse munad. Lisage melass.

Segage jahu maitseainetega. Segage sisse jahusegu, mandlid, sidruni- ja apelsinikoor ning brändis leotatud puuviljad.

Määrige lahtikäiv koogivorm kergelt rasvaine ja vooderdage küpsetuspaberiga.

Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge. Katke lahtikäiv vorm kahekordse võileivapaberikihiga. Siduge paber kööginööri koogivormi servale kinni.

Automaatprogramm

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Käsitsi

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule.

Jätke kook jahtumise ajaks vormi.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 285 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 210 minutit

Nõuanne

Võileivapaberisse ja fooliumisse mähituna säilib puuviljakook kuni 3 kuud. Võimalusel niisutage korrapäraselt brändi või šerriga.

Koogid

Plaadi-juustukook

Valmistusaeg: 170 minutit
20 tükki

Põhi

340 (530) g nisujahu, tüüp 405
4 (6) tl küpsetuspulbrit
180 (280) g suhkrut
2 (3) muna, suurus M | ainult munakollane
180 (280) g võid

Kate

4 (6) muna, suurus M
2 (3) muna, suurus M | ainult munavalge
460 (700) g suhkrut
18 (28) g vanillisuhkrut
85 g (119 g) kastmepulbrit (vanilli)
2 (4) portsjonipudelit õlipõhist sidruni- või vanilliensentsi
2,3 (3,5) kg lahjat kohupiima

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Põhjaks sõtkuge koostisainetest tainas.
Pange umbes 60 minutiks külma.

Rullige tainas universaalsele küpsetusplaadile lahti. Moodustage universaalse küpsetusplaadi ülaservani ulatuv äär. Torkige põhjale kahvliga augud sisse.

Katteks segage kõik koostisained.
Pange tainapõhjale ja siluge.

Pange kook küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Pärast küpsetusaja lõppu jätke 5 minutiks väljalülitatud küpsetuskambrisse.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”
“Temperatur”: 150–160 °C
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 70–80 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Marmorkook

Valmistusaeg: 80 minutit
18 tükki

Tainas

250 g võid | pehmena
200 g suhkrut
8 g vanillisuhkrut
4 muna, suurus M
200 g hapukoort
400 g nisujahu, tüüp 405
16 g küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola
3 sl kakaod

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

ümmargune keeksivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Vahustage või suhkruga ja vanillisuhkruga. Lisage ükskhaaval munad ja segage pärast iga muna lisamist ½ minutit. Lisage rasvane hapukoort. Segage jahu küpsetuspulbri ja soolaga ning segage ülejäänud koostisainetega.

Määrige ümmargune keeksivorm rasvaine ja pange sellesse pool tainast.

Segage teise tainapoolde kakao. Laotage tume tainas heledale tainale. Tõmmake kahvliga spiraalselt läbi tainakihtide.

Pange keeksivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Marmorkuchen”
Programmi kestus: 55 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 150–160 C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 50–60 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Koogid

Lahtine puuviljapirukas (lehttainas)

Valmistusaeg: 60 minutit

8 portsjonit

Tainas

230 g lehttainast

Kate

30 g jahvatatud sarapuupähkleid
500 g puuvilju (nt aprikoose, ploome,
pirne, õunu, kirsse) | väikeste tükkidena

Glasuur

2 muna, suurus M
200 g röõska koort
50 g suhkrut
1 tl vanillisuhkrut

Tarvikud

ümmargune küpsetusvorm, Ø 27 cm
rest

Valmistamine

Pange lehttainas küpsetusvormi ja puis-
take üle sarapuupähklitega.

Laotage puuviljatükid tainale.

Pange rest ahju. Käivitage automaat-
programm või eelkuumutage küpsetus-
ahi vastavalt küpsetussammule 1.

Täidiseks segage munad, röõsk koor,
suhkur ja vanillisuhkur ning valage puu-
viljadele.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad
seadistused.

Pange puuviljapirukas küpsetuskamb-
risse resti peale ja küpsetage kuldpruu-
niks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Blätterteig”
Programmi kestus: 36 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 230 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “ein”
Tasand: 1

Küpsetussamm 2
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 220–230 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 36–42 minutit

Lahtine puuviljapirukas (muretainas)

Valmistusaeg: 120 minutit

8 portsjonit

Tainas

200 g nisujahu, tüüp 405

65 ml vett

80 g võid

¼ tl soola

Kate

30 g jahvatatud sarapuupähkleid

500 g puuvilju (nt aprikoose, ploome, pirne, õunu, kirsse) | väikeste tükkidena

Glasuur

2 muna, suurus M

200 g vahukoort

50 g suhkrut

1 tl vanillisuhkrut

Tarvikud

ümmargune küpsetusvorm, Ø 27 cm
rest

Valmistamine

Tükeldage või ning sõtkuge koos jahu, soola ja veega kiiresti ühtlaseks tainaks. Pange 30 minutiks külma.

Pange tainas küpsetusvormi ja puistake üle sarapuupähklitega.

Laotage puuviljad ühtlaselt tainale.

Pange rest ahju. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Täidiseks segage munad, röösk koor, suhkur ja vanillisuhkur ning valage puuviljadele.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused.

Pange puuviljapirukas küpsetuskambri resti peale ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Mürbeteig”

Programmi kestus: 43 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Tasand: 1

Küpsetussamm 2

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minutit

Koogid

Sacheri kook

Valmistusaeg: 70 minutit
12 tükki

Tainas

130 g tumedat šokolaadi
140 g võid
110 g tuhksuhkrut
8 g vanillisuhkrut
6 muna, suurus M
1 näpuotsatäis soola
110 g suhkrut
140 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit

Määrimiseks

200 g aprikoosimoosi

Glasuuriks

200 g suhkrut
125 ml vett
150 g tumedat šokolaadi

Tarvikud

sõel, peen
rest
lahtikäiv koogivorm, Ø 24 cm
küpsetuspaber

Valmistamine

Sulatage šokolaad.

Vahustage või tuhksuhkruga.

Eraldage munakollased valgetest. Segage sisse munakollane. Lisage hulka šokolaad.

Sõeluge jahu ja segage küpsetuspulbriga. Vahustage munavalged soola ja suhkruga tugevaks vahuks. Segage tainasse vaheldumisi jahusegu ja muna-valge.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Vooderdage lahtikäiva koogivormi põhi küpsetuspaberiga ja pange sellesse tainas. Pange küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Laske tordipõhjal jahtuda. Vahepeal soojendage aprikoosimoosi keedutsooni ning hõõruge läbi sõela.

Lõigake tordipõhi horisontaalselt pooleks ning määrige lõikepinnad ja küljed hõõrutud aprikoosimoosiga.

Glasuuriks laske suhkur veega keema, lisage šokolaad ja sulatage.

Määrige glasuur ühtlaselt Sacheri koogile.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Sachertorte”

Programmi kestus: 55 minutit

Kätsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein” 10 minutit pärast

küpsetatava toiduaine ahjupanemist

“Garzeit”: 55 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Koogid

Liivakook

Valmistusaeg: 80 minutit
18 tükki

Tainas

250 g võid | pehmena
250 g suhkrut
8 g vanillisuhkrut
4 muna, suurus M
2 sl rummi
200 g nisujahu, tüüp 405
100 g tärklis
2 tl küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola

Vormi jaoks

1 tl võid
1 sl riivsaia

Tarvikud

rest
keeksivorm, pikkus 30 cm

Valmistamine

Määrige keeksivorm rasvainega ja puitake üle riivsaia.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Vahustage või, suhkur ja vanillisuhkur. Segage üksteise järel sisse munad ja rumm.

Segage jahu, tärklis, küpsetuspulber ja sool ning segage ülejäänud koostisainete sisse.

Pange tainas keeksivormi ja asetage pikuti küpsetuskambrisse restile. Laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Sandkuchen”
Programmi kestus: 78 [83] (78) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 155–165 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 60–70 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Šokolaadi-pähklikook

Valmistusaeg: 75 minutit + 12 tundi külmas hoidmiseks
16 tükki

Koostisained

200 g võid
250 g tumedat šokolaadi
250 g jahvatatud sarapuupähkleid
160 g suhkrut
3 sl espressot
1 tl Bourboni vanilli aroomi
6 muna, suurus M

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm, või
24 väikest vormi (à 100 ml)
küpsetuspaber
rest

Valmistamine

Sulatage või ja šokolaad. Lisage sarapuupähklid, suhkur, espresso ja Bourboni vanilli aroom. Laske jahtuda.

Eraldage munakollased valgetest. Segage munakollased või-šokolaadimassis. Vahustage munavalge tugevaks vahuks ja segage tainasse.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega ja vooderdage küpsetuspaberiga või määrige väikesed vormid rasvainega. Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi või väikestesse vormidesse.

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Enne serveerimist hoidke 12 tundi külmas.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Schokoladen-Nuss-Kuchen” | “ein großer” / “mehrere kleine”

Programmi kestus “ein großer”: 55 minutit

Programmi kestus “mehrere kleine”: 40 [28] (40) minutit

Käitsi

suurem

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Mitu väikest

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 [28] (40) minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Nõuanne

Serveeri värske marjadega. 12 vormi puhul vähendage kogust poole võrra, küpsetusaeg jääb samaks.

Koogid

Saksa jõulusai (stollen)

Valmistusaeg: 160 minutit
15 viilu

Tainas

42 g värsket pärimi
8 g vanillisuhkrut
70 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena
200 g rosinaid
50 g hakitud mandleid
50 g sidrunisukaadi
50 g apelsinisukaadi
2–3 sl rummi
275 g võid | pehmena
500 g nisujahu, tüüp 405
1 näpuotsatäis soola
100 g suhkrut
½ tl riivitud sidrunikoort
1 muna, suurus M

Määrimiseks

75 g võid

Peale puistamiseks

50 g suhkrut

Pealepuistamiseks

35 g tuhksuhkrut

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärim ja vanillisuhkur piimas ning laske kaetuna 15 minutit kerkida.

Segage rosinad, mandlid, sidrunisukaad ja apelsinisukaad rummiga ning pange kõrvale.

Sõtkuge koos pärimipiim või, jahu, soola, suhkru, sidrunikoore ja munaga, kuni saate sileda taina. Sõtkuge kiiresti sisse rummiga sidrunisukaad, apelsinisukaad, rosinad ja mandlid.

Pange tainas kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt seadistustele.

Vormige tainas väheses jahus umbes 30 cm pikkuseks stollen'iks. Pange see (universaalsele) küpsetusplaadile, asetage küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Määrimiseks sulatage või, määrige sellega veel kuuma stollen'it ja puistake suhkruga üle.

Laske jahtuda ning seejärel puistake tuhksuhkruga paksult üle.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 60 minutit

Stollen'i küpsetamine

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Stollen”

Programmi kestus: 60 [55] (60) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Mässige stollen fooliumisse ning hoidke õhukindlalt suletud kilekotis.

Koogid

Purukook puuviljadega

Valmistusaeg: 150 minutit
20 (30) tükki

Tainas

42 (63) g värsket pärm
150 (220) ml piima, 3,5% rasvasisaldusega | leigena
450 (680) g nisujahu, tüüp 405
50 (80) g suhkrut
90 (140) g pehmet võid
1 (2) muna, suurus M

Kate

1,25 (1,9) kg õunu

Puru

240 (360) g nisujahu, tüüp 405
150 (230) g suhkrut
16 (24) g vanillisuhkrut
1 (2) tl kaneeli
150 (230) g pehmet võid

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades selle piima sisse. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, või ja munaga ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki- da vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Koorige õunad, eemaldage südamik ja lõigake sektoriteks.

Sõtkuge tainas kergelt läbi ja rullige (universaalsele) küpsetusplaadile. Laotage õunad ühtlaselt tainale. Segage omavahel jahu, suhkur, vanillisuhkur ja kaneel ning sõtkuge võiga puruks. Laotage õuntele.

Pange kook küpsetuskambrisse ja laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Küpsetage kook kuldpruuniks.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

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

2. kergitusetapp

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

Koogi küpsetamine

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programmi kestus: 56 [48] (56) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

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

“Garzeit”: 45–55 minutit

Tasand: 3 [2] (2)

Nõuanne

Õunte asemel võib kasutada ka 1 kg ki-vita ploome või kirsse.

Küpsetised

Väikesed ampsud

Olgu keeksikesed, küpsised või tuuletaskud – neid väikeseid ampse võtab igaüks meelsasti. Pealegi kehtib teinekord põhimõte “mida väiksem, seda parem”. Väike vahepealne magus suutäis teeb erilist rõõmu nii suurtele kui ka väikestele, vanadele ja noortele.

Vormiküpsised

Valmistusaeg: 135 minutit
70 tükki (2 plaaditait)

Koostisained

250 (380) g nisujahu, tüüp 405
½ (1) tl küpsetuspulbrit
80 (120) g suhkrut
8 (12) g vanillisuhkrut
1 (1½) portsjonipudel rummiessentsi
3 (4) sl vett
120 (180) g pehmet võid

Tarvikud

tainarull
küpsisevormid
2 (universaalset) küpsetusplaati

Valmistamine

Segage jahu, küpsetuspulber, suhkur ja vanillisuhkur. Sõtkuge koos ülejäänud koostisainetega kiiresti ühtlaseks tainaks ja pange vähemalt 60 minutiks külma.

Rullige tainas umbes 3 mm paksuselt lahti, lõigake vormidega välja küpsised ning pange (universaalsetele) küpsetusplaatidele.

Pange vormiküpsised küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “1 Blech”:

25 [24] (25) minutit

Programmi kestus “2 Bleche”: 26 minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand “1 Blech”: 2 [2] (1)

Tasand “2 Bleche”: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe plaaditäie kohta. Ühe plaaditäie jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsiseplaadid üksteise järel.

Küpsetised

Mustikamuffinid

Valmistusaeg: 50 minutit
12 tükki

Koostisained

225 g nisujahu, tüüp 405
110 g suhkrut
8 g küpsetuspulbrit
8 g vanillisuhkrut
1 näpuotsatäis soola
1 sl mett
2 muna, suurus M
100 ml petti
60 g võid | pehmena
250 g mustikaid
1 sl nisujahu, tüüp 405

Tarvikud

12 paberist küpsetusvormi, Ø 5 cm
muffinivorm 12 muffinile, à Ø 5 cm
rest

Valmistamine

Segage jahu, suhkur, küpsetuspulber, vanillisuhkur ja sool. Lisage mesi, munad, pett ja või ning segage lühidalt.

Segage mustikad jahuga ja segage ettevaatlikult tainasse.

Vooderdage muffinivorm paberist küpsetusvormidega. Jaotage tainas ühtlaselt vormikestesse.

Pange muffinivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”

Programmi kestus: 38 [41] (38) minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

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

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Selle retsepti puhul sobivad kõige paremini kultuurmustikad. Sügavkülmutatud mustikaid kasutage külmutatuna.

Moosisilmaga küpsised

Valmistusaeg: 70 minutit
30 tükki

Küpsised

200 g võid
300 g nisujahu, tüüp 405
100 g tuhksuhkrut
8 g vanillisuhkrut
2 muna, suurus M | ainult munakollane
100 g kooritud mandleid | jahvatatuna
½ sidrunit, töötlemata | ainult koor | riivitud

Täidis

200 g sõstraželeed

Tarvikud

toidukile
(universaalne) küpsetusplaat
ümargused vormid (2 suuruses)

Valmistamine

Tükeldage või ja sõtkuge koos jahu, tuhksuhkru, vanillisuhkru, munakollase, mandlite ja sidrunikoorega ühtlaseks tainaks, keerake toidukillesse ja pange 30 minutiks külma.

Rullige tainas õhukeseks, umbes 2 mm paksuseks ning lõigake välja ringid. Pooltele küpsistele tehke keskele veel ka väike auk (suuremate ringide puhul lõigake 3 auku).

Pange küpsised (universaalsele) küpsetusplaadile, asetage küpsetuskambrisse ja küpsetage helekollaseks.

Küpsetamisaja lõppemisel laske veidi jahtuda. Määrige toasoojadele auguta küpsistele veidi soojendatud sõstraželeed ning pange nende peale auguga küpsised. Puistake üle tuhksuhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “1 Blech”: 12 minutit

Programmi kestus “2 Bleche”: 17 minutit

Käsitsi

ühe plaaditäie kohta

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minutit

Tasand: 2

2 plaadi kohta

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 13–19 minutit

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

Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe küpsetusplaaditäie kohta. Ühe küpsetusplaaditäie jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsiseplaadid üksteise järel.

Küpsetised

Mandlimakroonid

Valmistusaeg: 35 minutit
30 tükki

Koostisained

100 g mõrumandleid, kooritud
200 g magusaid mandleid, kooritud
600 g suhkrut
1 näpuotsatäis soola
4 muna, suurus M | ainult munavalge

Tarvikud

2 (universaalset) küpsetusplaati
küpsetuspaber
Ümara avaga otsikuga tordiprits

Valmistamine

Jahvatage mandlid köögikombainis
2. astmel koos kolmandiku suhkruga.

Segage ülejäänud suhkur, veidi soola ja
nii palju munavalget, et saate veniva tai-
na.

Katke (universaalne/universaalsed) küp-
setusplaat/-plaadid küpsetuspaberiga.
Tehke sellele tordipritsiga väikesed tai-
napallid.

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahi vastavalt küp-
setussammule 1.

Tehke lusikas märjaks ja siluge tainapal-
likesi lusika tagaküljega.

Automaatprogramm
Pange mandlimakroonid küpsetus-
kambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Käsitsi
Pange mandlimakroonid küpsetus-
kambrisse ning laske küpseda vastavalt
2. ja 3. küpsetussammule.

Laske mandlimakroonidel küpsetuspa-
beril jahtuda ja siis võtke ära.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 15 minutit

Käsitsi

ühe plaaditäie kohta

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 11 minutit

Tasand: 2 [3] (2)

3. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 2–4 minutit

2 plaadi kohta

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 11 minutit

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

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 2–6 minutit

Nõuanded

- Mõrumandlid võib asendada magusate mandlite ja ½ portsjonipudeli mõrumandliõliga.
- Koostisainete kogus kehtib kahe plaaditäie kohta. Ühe plaaditäie jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsiseplaadid üksteise järel.

Küpsetised

Pritsküpsised

Valmistusaeg: 50 minutit
50 (75) tükki (2 plaaditait)

Koostisained

160 (240) g pehmet võid
50 (80) g pruuni suhkrut
50 (80) g tuhksuhkrut
8 (12) g vanillisuhkrut
1 (2) näpuotsatäis/näpuotsatäit soola
200 (300) g nisujahu, tüüp 405
1 (2) muna, suurus M | ainult munavalge

Tarvikud

tordiprits
tähekujuline otsik, 9 mm
2 (universaalset) küpsetusplaati

Valmistamine

Vahustage või. Lisage suhkur, tuhksuhkur, vanillisuhkur ja sool ning segage, kuni saate pehme massi. Segage hulka jahu ja lõpuks munavalge.

Pange tainas tordipritsi ja tehke (universaalsele) küpsetusplaadile 5–6 cm pikused triibud.

Pange pritsküpsised küpsetuskambris ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “1 Blech”:

22 [21] (31) minutit

Programmi kestus “2 Bleche”: 33 minutit

Käsitsi

“1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

“2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minutit

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

Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe plaaditäie kohta. Ühe plaaditäie jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsiseplaadid üksteise järel.

Vanillisarvekesed

Valmistusaeg: 110 minutit
90 (130) tükki (2 plaaditait)

Tainas

280 (420) g nisujahu, tüüp 405
210 (320) g pehmet võid
70 (110) g suhkrut
100 (150) g mandleid | jahvatatuna

Veeretamiseks

70 (110) g vanillisuhkrut

Tarvikud

2 (universaalset) küpsetusplaati

Valmistamine

Sõtkuge jahu, või, suhkur ja mandlid ühtlaseks tainaks. Asetage tainas umbes 30 minutiks külmkappi.

Tehke tainast väikesed umbes 7 g suurused portsjonid. Vormige kõigepealt rulliks ja siis sarvekeseks ning pange (universaalsele) küpsetusplaadile.

Pange vanillisarvekesed küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage helekollaseks.

Veeretage veel sooje sarvekesi vanillisuhkrus.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “1 Blech”: 31 minutit

Programmi kestus “2 Bleche”:

35 [36] (40) minutit

Käsitsi

“1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

“2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 135–145 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minutit

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

Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe plaaditäie kohta. Ühe plaaditäie jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsiseplaadid üksteise järel.

Küpsetised

Kreeka pähkli muffinid

Valmistusaeg: 95 minutit

12 tükki

Koostisained

80 g rosinad

40 ml rummi

120 g võid | pehmena

120 g suhkrut

8 g vanillisuhkrut

2 muna, suurus M

140 g nisujahu, tüüp 405

1 tl küpsetuspulbrit

120 g Kreeka pähkleid | jämedalt hakitud

Tarvikud

Muffinivorm 12 muffinile, à Ø 5 cm

Paberist küpsetusvormid, Ø 5 cm
rest

Valmistamine

Pange rosinad umbes 30 minutiks rummi sisse tõmbama.

Vahustage või. Lisage sellele üksteise järel suhkur, vanillisuhkur ja munad. Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage eelnevale segule. Segage sisse Kreeka pähklid. Viimaks segage sisse rosinad ja rumm.

Vooderdage muffinivorm paberist küpsetusvormidega. Jaotage tainas kahe supilusika abil ühtlaselt vormikestesse.

Pange muffinivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programmi kestus: 38 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Tuuletaskud

Valmistusaeg: 80 minutit
12 (18) tükki

Koostisained

250 (375) ml vett
50 (75) g võid
1 näpuotsatäis (2 näpuotsatäit) soola
170 (225) g nisujahu, tüüp 405
4 (6) muna, suurus M
1 (1½) tl küpsetuspulbrit

Tarvikud

tordipriit
tähekujuline otsik, 11 mm
(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Laske vesi, või ja sool keedupotis keema.

Võtke pott pliidilt ära. Nõristage jahu keevasse vedelikku ja segage kiiresti, kuni tekib tainaklomp. Kuumutage klompi pidevalt segades, kuni poti põhjale tekib valge kiht.

Pange mass kaussi. Lisage pidevalt segades üksteise järel munad, kuni tainast tõstes tekivad siidiselt läikivad tipud. Seejärel segage hulka küpsetuspulber.

Pange tainas tordipriitsi. Pritsige (universaalsele) küpsetusplaadile rosetid. Küpsetage kuld kollaseks.

Lõigake tuuletaskud kohe pärast valmistamist pikuti pooleks ja laske jahtuda. Kui veel on alles niisket tainakihti, eemaldage see.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Windbeutel”

Programmi kestus: 48 minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”

Aurupahvakute arv/liik: üks aurupahvak / automaatne

“Garzeit”: 45–55 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Küpsetised

Tuuletaskutäidised

Valmistusaeg: 20 minutit

12 (18) tuuletaskule

Mandariini-vahukooretäidis

400 (600) g vahukoort

16 (24) g vanillisuhkrut

16 (24) g vahukooretugevdajat

350 (530) g konservmandariine (kaal nõrutatuna)

Hapukirsi-vahukooretäidis

350 (530) g konserveeritud hapukirsse (mass nõrutatuna)

100 (150) ml hapukirsimahla (konservi-vedelikku)

40 (60) g suhkrut

1 (1½) sl tärklis

1 (2) sl vett

500 (750) g vahukoort

30 (40) g tuhksuhkrut

8 (12) g vanillisuhkrut

16 (24) g vahukooretugevdajat

Kohvi-vahukooretäidis

750 g (1,125 kg) vahukoort

100 (150) g suhkrut

2 (3) tl lahustuvat kohvi

16 (24) g vahukooretugevdajat

Peale puistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

tordiprits

tähekujuline otsik, 12 mm

Mandariini-vahukooretäidise valmistamine

Vahustage vahukoort vanillisuhkru ja vahukooretugevdajaga. Laske puuviljadel nõrguda ja pange tuuletaskute alumistele pooltele. Pange vahukoort tordipritsi ja pritsige puuviljadele.

Asetage ülemised pooled peale ja serveerige tuhksuhkruga üle puistatuna.

Hapukirsi-vahukooretäidise valmistamine

Laske kirssidel nõrguda ja koguge kirsimahli kokku.

Laske kirsimahli suhkruga keema.

Segage tärklis veega ning segage see kuuma vedeliku sisse. Laske keema, lisage kirsid ja pange külma.

Vahustage vahukoort ½ minuti jooksul, sõeluge sisse tuhksuhkur, segage vanillisuhkru ja vahukooretugevdajaga ning vahustage kõvaks vahuks.

Täitke tuuletaskute alumised pooled kirsimahliga. Pange vahukoort tordipritsi ja pritsige kirssidele.

Asetage ülemised pooled peale ja serveerige tuhksuhkruga üle puistatuna.

Kohvi-vahukooretäidise valmistamine

Vahustage vahukoort suhkruga, kohvipulbriga ja vahukooretugevdajaga ning pange tordipritsi.

Pritsige kohvi-vahukooremassi tuuletaskute alumistele pooltele.

Asetage ülemised pooled peale ja serveerige tuhksuhkruga üle puistatuna.

Krõbe koorik, pehme sisu

Värskelt küpsetatud, veel soe leib või sai on üks lihtsamini valmistatavaid hõrgutisi. Kas nädalavahetusel hommikueineks rikkaliku või ja marmelaadiga või pärast pikka tööpäeva toeka einena – saia ja leiba teavad ja armastavad (peaaegu) kõik.

Valmistamisnõuanded

Selleks et sai kindlasti õnnestuks, oleme kogunud taina tegemiseks kokku kõige olulisemad näpunäited.

Hea saia jaoks on otsustav õige sõtkumisaeg:

- kõvem tainas vajab lühemat sõtkumisaega kui pehme tainas;
- rukkijahuga tainas vajab vähem sõtkumisaega kui nisujahuga tainas.

Saia- ja saiakesetainast kergitatakse kas pärm või juuretisega. Selleks et nendes sisalduvatel mikroorganismidel oleksid optimaalsed “töötingimused” ja et tainas kõige paremini kerkiks, on vajalik niiske ja soe ümbrus. Seetõttu soovitame kasutada pärmitaina valmistamiseks spetsiaalset automaatprogrammi.

Kui küpsetamisel lisatakse niiskust, on sellel kaks head mõju:

- küpsetamisel tekib tainale nahk aeglasemalt. Seega on saial rohkem aega kenasti kerkida.
- Kuna tähtsaks muutub saia pinnal kliistritaoliseks, saab sai läikiva krõbeda kooriku.

Pärmiga saiataina valmistamine

1. Tehke retseptis toodud juhiste järgi tainas ja laske kerkida. Abistavaid videoid saia ja saiakeste vormimiseks leiata ka rakendusest Miele@mobile.
2. See, kas taina töötlemisel on vaja tööpind jahuseks teha, oleneb taina omadustest: kui tainas kleepub puudutamisel sõrmede külge, tuleks tööpind alati kergelt jahuseks teha.
3. Tõmmake tainast väljastpoolt kergelt üles ja vajutage keskele. Korrake seda tööetappi vähemalt kuus korda. Tainas asetatakse nii, et ühenduskoht jääb allapoole.
4. Nüüd laske vormitud tainal vähemalt üks minut rahuneda, enne kui töötlete selle saiapätsiks või saiakesteks.

Saia ja bageti valmistamine

Kui saia ei küpsetata vormis, tuleb see käsitsi vormida.

1. Sättige ümmarguseks vormitud tainal ühenduskoht ülespoole ning vajutage käeservaga pikuti keskele sisse.
2. Voltige üks pool keskele ja vajutage kinni. Korrake seda tööetappi ka teise poolega. Viimaks keerake tainapäts ümber ja vormige kergelt surudes sobiv kuju.
3. Kuju vormimiseks on kaks võimalust:
 - Kui pind peab olema sile, asetage vormitud taina ühenduskoht allapoole ning seejärel tehke siledale ülapoolele sisselõige.
 - Kui soovite rustikaalsemat välimust, asetage vormitud tainapätsid siledale poolele, nii et ühenduskoht jääb ülespoole.

Mida teha, kui ...

...tainas on liiga kõva?

Lisage veidi vett, sest jahude niiskusesisaldus on erinev, nii et mõnikord on vetruva taina saamiseks vaja rohkem, mõnikord vähem vedelikku.

...tainas on liiga niiske?

Sõtkuge kauem, aga mitte üle 10 minuti.

Kui pikemast sõtkumisest ei piisa, tuleks järk-järgult ja kiiresti sõtkuda sisse veidi jahu.

...sai küpseb lõhki?

Üks võimalus on küpsetamisega lühendada. Kui see on liiga pikk, tekib liiga palju gaase, mis ei püsi enam taina sees. Tainas on ülekerkinud ja kaotab oma vormi.

Kasutage vedelaid koostisaineid võimalikult külmana, sest sõtkumisel tainas soojeneb. Kui taina temperatuur on liiga kõrge, algab kerkimine liiga kiiresti.

Küpsetage saia esimesed 10 minutit kõrge temperatuuril.

...kui saial on tihedad niisked kohad (veetriibud)?

Küpsetage saia esimesed 10 minutit madalamal temperatuuril.

Küpsetamisõhk on liiga niiske, nii et niiskus ei saa tainast ümbritsevasse õhku eralduda.

Pikendage kergitusaega, et tainastruktuur jõuaks varem rohkem niiskust siduda.

...saiale tekivad soovimatud praod?

Kergitusetapis ja 1. küpsetusetapis peaks õhk olema kindlasti niiske. Niiskusega tekib taina pealispinnale kondensaad, tänu millele moodustub elastne nahk.

Tainale pole tehtud piisaval arvul ja sügavaid sisselõikeid.

... saia pealispind on tuhm?

Kergitamisetapis ja 1. küpsetusetapis tuleb tagada piisavalt niiske õhk. Niiskuse toimel muutub tähtsaks taina pealispinnal kliistritaoliseks.

...sai pole piisavalt krõbe?

Tagage esimeses küpsetusetapis rohkem niiskust, et sai ei muutuks kuivaks.

Pikema küpsetusaja puhul eraldub tainast ümbritsevasse õhku rohkem niiskust ning tekib paks koorik.

Küpsetage saia esimesed 10 minutit kõrgel temperatuuril.

Bagetid

Valmistusaeg: 120 minutit
2 saiakest, à 10 viilu

Koostisained

21 g värsket pärm
270 ml vett | külmana
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl võid | pehmena

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Tehke tainas pooleks, vormige 35 cm pikkused bagetid ning pange põiki (universaalsele) küpsetusplaadile ning tehke mitu 1 cm sügavust viltust sisselõiget.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange bagetid küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske bagettidel küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

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

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

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Baguettes”
Programmi kestus: 69 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaone ahjupanekut

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Leib

Talusai Šveitsi moodi

Valmistusaeg: 160 minutit
15 viilu

Koostisained

25 g värsket pärm
300 ml piima | leigena
350 g nisujahu, tüüp 405
150 g rukkijahu, tüüp 997
1 tl soola

Pealepuistamiseks

1 sl nisujahu, tüüp 405

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades selle piima sisse. Sõtkuge koos jahu ja soolaga pehmeks ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kaussi ja katke niiske rätikuga. Laske toatemperatuuril 60 minutit kerkida.

Vormige tainast ümmargune saiapäts ja asetage universaalsele küpsetusplaadile. Raputage peale jahu. Tehke pikuti ja põigiti umbes 1 cm sügavune sisselõige.

Laske toatemperatuuril 30 minutit kerki-
da.

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahi.

Pange küpsetuskambrisse ja küpseta-
ge.

Seadistus

Automaatprogramm

“Brot” | “Bauernbrot Schweizer Art”

Programmi kestus: 48 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–210°C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahva-
kut / käsitsi, esimene pärast 6 minuti,
teine pärast järgmise 6 minuti möödu-
mist

“Garzeit”: 40 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Nõuanne

Pange tainasse peekonikuubikuid või
pähkleid.

Speltaleib

Valmistusaeg: 130 minutit
20 viilu

Koostisained

120 g porgandeid
42 g värsket pärm
210 ml vett | külmana
300 g täistera speltanisujahu
200 g speltajahu, tüüp 630
2 tl soola
100 g terveid mandleid

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Riivige porgandid peene riiviga.

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola ja porgandiga 4–5 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Lisage mandlid ning sõtkuge veel 2–3 minutit.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Sõtkuge tainas kergelt läbi, vormige 25 cm pikkune saiapäts, pange põiki (universaalsele) küpsetusplaadile ning tehke mitu ½ cm sügavust viltust sisse lõiget.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske saial küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

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

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

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Dinkelbrot”

Programmi kestus: 72 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaone ahjupanekut

“Garzeit”: 50–60 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Mandlite asemel võib kasutada ka Kreeka pähkleid või kõrvitsaseemneid.

Leib

Lapikleib

Valmistusaeg: 100 minutit
1 lapikleib, à 8 portsjoni

Tainas

42 g värsket pärm
200 ml vett | külmana
375 g nisujahu, tüüp 405
1½ tl soola
2 sl oliiviõli

Määrimiseks

Vesi
½ sl oliiviõli

Peale puistamiseks

½ sl mustkõõrneid

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola ja õliga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki- da vastavalt 1. kergitusetapi seadistus- tele.

Rullige tainas umbes 25 cm läbimõõdu- ga lapikleivaks ning pange (universaal- sele) küpsetusplaadile.

Siluge kergelt veega. Puistake peale mustkõõrneid ja vajutage peale. Piser- dage oliiviõliga.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske leival küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig ge- hen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. kergitusetapp
toatemperatuuril,
Kerkimisaeg: 10 minutit

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Fladenbrot”
Programmi kestus: 44 minutit

Käsitsi

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

“Temperatur”: 200–210 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toidu- aine ahjupanekut

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Sõtkuge tainasse 50 g röstitud sibulat ja 2 tl Provence'i ürte või 50 g hakitud musti oliive, 1 sl hakitud seederänni- seemneid ja 1 tl rosmariini.

Stritsel

Valmistusaeg: 140 minutit
16 viilu

Tainas

42 g värsket pärm
150 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena
500 g nisujahu, tüüp 405
70 g suhkrut
100 g võid
1 muna, suurus M
1 tl riivitud sidrunikoort
2 näpuotsatäit soola

Määrimiseks

2 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

Peale puistamiseks

20 g mandlilaaste
20 g pärlsuhkrut

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades selle piima sisse. Sõtkuge koos jahu, suhkru, või, muna, riivitud sidrunikoore ja soolaga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki- da vastavalt 1. kergitusetapi seadistus- tele.

Vormige tainast 3 rulli, à 300 g ja 40 cm. Põimige kolmest tainarullist palmik ja asetage (universaalsele) küpsetusplaa- dile.

Siluge stritslit piimaga ning puistake üle mandlilaastude ja pärlsuhkruga.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange stritsel küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske stritslil küpse- da.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig ge- hen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig ge- hen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Hefezopf”

Programmi kestus: 55 [50] (55) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toidu- aine ahjupanekut

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Soovi korral võib tainasse sõtkuda ka 100 g rosinaid.

Leib

Stritsel Šveitsi moodi

Valmistusaeg: 120 minutit
20 viilu

Koostisained

675 g nisujahu, tüüp 405
75 g speltajahu, tüüp 630
120 g võid | pehmena
2 tl soola
42 g värsket pärm
400 ml piima | leigena

Tarvikud

sõel, peen
(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Sõeluge jahu kaussi, lisage või ja sool.
Lahustage pärm piimas ning lisage jahule.

Sõtkuge koostisained ühtlaseks tainaks. Vormige tainast pall, pange kaussi ja katke niiske rätikuga. Laske toatemperatuuril umbes 60 minutit kerkida.

Vormige tainast 3 rulli. Põimige kolmest tainarullist palmik ja asetage (universaalsele) küpsetusplaadile.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pange küpsetuskambrisse ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Brot” | “Hefezopf Schweizer Art”

Programmi kestus: 55 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

Aurupahvakute liik/arv: 2 aurupahvakut / käsitsi, 1. pärast 6 minuti, 2. pärast järgmise 6 minuti möödumist

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Pähklileib

Valmistusaeg: 200 minutit
25 viilu

Tainas

175 g jämedat rukkijahu
500 g täisteranisujahu
14 g kuivpäarmi
2 tl soola
75 g suhkrupediisuuripit
500 ml petti | leigena
50 g poolitatud Kreeka pähkleid
100 g terveid sarapuupähkleid

Vormi jaoks

1 sl vöid

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 30 cm
rest
koogirest

Valmistamine

Segage jäme jahu, nisujahu, kuivpärm ja sool. Sõtkuge koos peediisuurupi ja petiga 4–5 minuti jooksul tugevaks tainaks. Lisage pähklid ning sõtkuge veel 2-3 minutit.

Pange tainas katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt seadistustele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Sõtkuge pehme tainas jahuga ülepuistatud pinnal kergelt läbi, vormige umbes 28 cm pikkune rull ja pange keeksivormi.

Pange küpsetuskambrisse restile ja küpsetage.

Pärast küpsetamist võtke sai keeksivormist välja, laske köögirestil jahtuda ja pakkige õhukindlalt sisse. Kõige paremini maitseb sai, kui lõikate selle lahti järgmisel päeval.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”
Siis laske veel 15 minutit väljalülitatud küpsetusahjus kerkida.

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Nussbrot”

Programmi kestus: 105 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, 1. pärast 3 minuti, 2. pärast 10 minuti möödumist

“Garzeit”: 95–105 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Rukkiseguleib

Valmistusaeg: 140 minutit
20 viilu

Tainas

21 g värsket pärimi
1 sl linnaseekstrakti
350 ml vett | külmana
350 g rukkijahu, tüüp 1150
170 g nisujahu, tüüp 405
2½ tl soola
75 g vedelat juuretist

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 25 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärim ja linnaseekstrakt, segades neid leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola ja juuretisega 3–4 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Pange tainas katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määri keeksivorm rasvainega. Segage tainas kummilabidakesega kergelt läbi ja pange keeksivormi. Tehke pealispind märja kummilabidakesega siledaks.

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Siis laske leival küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”
2. kergitusetapp
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 15 minutit

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Roggenmischbrot”
Programmi kestus: 69 [67] (69) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 220 °C, 15 minuti pärast 190 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”
Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, 1. pärast 1 minuti, 2. pärast 7 minuti möödumist
“Garzeit”: 55–65 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Linnaseekstrakti asemel võib kasutada ka mett või suhkrupediisirupit.

Seemneleib

Valmistusaeg: 140 minutit
25 viilu

Tainas

42 g värsket pärm
420 ml vett | külmana
400 g rukkijahu, tüüp 1150
200 g nisujahu, tüüp 405
3 tl soola
1 tl mett
150 g vedelat juuretist
20 g linaseemneid
50 g päevalilleseemneid
50 g seesamiseemneid

Peale puistamiseks

1 sl seesamiseemneid
1 sl linaseemneid
1 sl päevalilleseemneid

Määrimiseks

Vesi

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 30 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, mee ja juuretisega 3–4 minuti jooksul pehmeks tainaks.

Lisage lina-, päevalille- ja seesamiseemned ning sõtkuge veel 1–2 minutit.

Pange tainas katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Segage tainas kummilabidakesega kergelt läbi ja pange keeksivormi. Siluge pea-

lipinda märja kummilabidakesega, pi-serdage veega ning puistake üle seemneseuga.

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Siis laske leival küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

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

2. kergitusetapp
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 10–15 minutit

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Saatenbrot”
Programmi kestus: 69 [66] (69) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 220 °C, nach 15 Minuten 190 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”
Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga,
1. pärast 1 minuti, 2. pärast 7 minuti möödumist
“Garzeit”: 55–65 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Leib

Tiigrisai

Valmistusaeg: 125 minutit
15 viilu

Sai

15 g värsket pärimi
300 ml vett | leigena
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
20 g võid

Glasuur

100 g riisijahu
125 ml vett
1 tl suhkrut
5 g kuivpärimi

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 25 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärim, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola ja võiga ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja laske kaetud kausis toatemperatuuril 30 minutit kerkida.

Vahepeal segage glasuuri koostisained ja laske kaetuna toatemperatuuril 30 minutit kerkida.

Seejärel rullige tainas 30 cm ruuduks. Voltige 2 külge niimoodi keskele, et need puutuvad kokku. Rullige sai ühest kokkuvolditud küljest kokku ja pange keeksivormi. Laske kaetuna veel 30 minutit kerkida.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Määrige saiale glasuur.

Käsitsi

Pange sai küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule.

Automaatprogramm

Pange sai küpsetuskambrisse ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Brot” | “Tigerbrot”

Programmi kestus: 35 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute liik/arv: 2 aurupahvakut / käsitsi, 1. kohe pärast küpsetise ahjupanemist,

2. pärast 5 minuti möödumist

“Garzeit”: 20 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 175–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minutit

Valge vormisai

Valmistusaeg: 140 minutit
25 viilu

Tainas

21 g värsket pärm
290 ml vett | külmana
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl võid

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 30 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Sõtkuge tainas kergelt läbi, vormige umbes 28 cm pikkune rull ja pange keeksivormi. Tehke pikuti umbes 1 cm sügavune sisselõige.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange sai küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

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

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

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”
Programmi kestus: 87 minutit

Käsitsi

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

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi,
kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanekut

“Garzeit”: 55–65 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Leib

Valge sai

Valmistusaeg: 140 minutit
20 viilu

Koostisained

21 g värsket pärm
260 ml vett | külmana
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl völd

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Sõtkuge tainas kergelt läbi, vormige umbes 25 cm pikkune saiapäts ja pange põiki (universaalsele) küpsetusplaadile. Tehke mõned umbes 1 cm sügavused sisselõiked.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis laske leival küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. kergitusetapp

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

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”
Programmi kestus: 64 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast 1 minuti, teine pärast 8 minuti möödumist

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Tume nisuseguleib

Valmistusaeg: 140 minutit
20 viilu

Tainas

350 g täisteranisujahu
150 g rukkijahu, tüüp 1150
7 g kuivpärm
2½ tl soola
300 ml vett | külmana
1 tl mett
50 ml õli

Peale puistamiseks

1 sl täisteranisujahu

Vormi jaoks

1 sl vöid

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 25 cm
rest

Valmistamine

Segage jahu, kuivpärm ja sool. Sõtkuge koos vee, mee ja õliga 6–7 minuti jook-sul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki-da vastavalt 1. kergitusetapi seadistus-tele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Sõtku-ge tainas kergelt läbi, vormige umbes 23 cm pikkune rull ja pange keeksivor-mi. Tehke kõigepealt pikuti, siis põigiti mõned umbes 1 cm sügavused sisse-lõiked, nii et tekivad väikesed ruudud. Raputage peale jahu.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Pange sai küpsetus-kambrisse ja laske valmida.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig ge-hen lassen” | “45 Minuten aufgehen”
2. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig ge-hen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Weizenmischbrot dunkel”
Programmi kestus: 92 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unter-hitze”
“Temperatur”: 190–200 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”
Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahva-kut / ajakontrolliga, esimene pärast 1 minuti, teine pärast 8 minuti möödu-mist
“Garzeit”: 55–65 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Leib

Suhkrusai

Valmistusaeg: 70 minutit

15 viilu

Sai

25 g värsket pärimi

100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena

500 g nisujahu, tüüp 405

1 noatsatäis soola

90 g võid

2 muna, suurus M

3 sl ingverisiirupit

40 g konservingsverit | hakituna

1 tl kaneeli

100 g pärlsuhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

1 sl suhkrut

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 25 cm

rest

Valmistamine

Lahustage pärim, segades selle piima sisse. Sõtkuge koos jahu, soola, või, munade ja ingverisiirupiga ühtlaseks tainaks. Vormige tainast pall ja laske kausis toatemperatuuril 60 minutit kerkida.

Määrige keeksivorm rasvainega ja puistake üle suhkruga.

Sõtkuge ingver, kaneel ja pärlsuhkur tainasse. Vormige tainas, pange keeksvormi ja laske veel 15 minutit kerkida.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Puistake saia pind suhkruga üle.

Automaatprogramm

Pange sai küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Käsitsi

Pange sai küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 2. ja 3. küpsetussammule kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programmi kestus: 40 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tasand: 2 [1] (2)

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 190 °C

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanekut

“Garzeit”: 5 minutit

3. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutit

Mitmeviljasaiakesed

Valmistusaeg: 140 minutit
8 tükki

Tainas

10 g nisukliidid
25 g tšiiaseemneid
25 g päevalilleseemneid
½ tl soola
240 ml vett | leigena
150 g speltajahu, tüüp 630
150 g täisteranisujahu
1 näpuotsatäis suhkrut
1 tl soola
10 g värsket pärm
½ tl äädikat
1 tl õli

Määrimiseks

Vesi

Veeretamiseks

1 sl linaseemneid
1 sl seesamiseemneid
1 sl mooniseemneid

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Segage nisukliidid, tšiiaseemned, päevalilleseemned, sool ja vesi ning laske vähemalt 90 minutit paisuda.

Segage jahu, suhkur ja sool. Pudistage peale pärm. Sõtkuge koos äädika, õli ja seemnetega (ja veega) 9–10 minuti jooksul pehmeks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki- da vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Segage linaseemned, seesamiseemned ja mooniseemned.

Vormige pehmest tainast 8 saiakest à 75 g. Määrige pealt vähese veega, veeretage seemneseigus ning pange (universaalsele) küpsetusplaadile.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange saiakesed küpsetuskambrisse

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Seejärel laske saiakestel küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

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

2. kergitusetapp

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

Saiakeste küpsetamine

Automaatprogramm

“Brötchen” | “Mehrkornbrötchen”

Programmi kestus: 77 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function” 15 minuti pärast “ein”

Aurupahvake arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toidu- aine ahjupanekut

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Saiakesed

Rukkipätsikesed

Valmistusaeg: 140 minutit + 12–15 tundi eelkergituseks
8 tükki

Tainas

250 g rukkitäisterajahu
75 g vedelat juuretist
7 g kuivpärm
300 ml vett | külmana
300 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola

Peale puistamiseks

2 sl rukkitäisterajahu

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Segage rukkitäisterajahu, juuretist, kuivpärm ja vesi pudrutaoliseks. Pange tainas kaussi ja katke rätikuga. Laske toatemperatuuril 12–15 tundi kerkida.

Sõtkuge koos nisujahu ja soolaga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerki- da vastavalt 1. kergitusetapi seadistus- tele.

Jagage tainas 8 portsjoniks, à 110 g, ja pange jahuga ülepuistatud pinnale.

Tõmmake tainast väljastpoolt kergelt veidi üles ja vajutage keskele. Korrake seda tööetappi mitu korda.

Vormige tainatükkidest peopesadega pall.

Pange tainapätsid (universaalsele) küpsetusplaadile, ühenduskoht üleval, ja puistake rohke jahuga üle.

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi. Seejärel laske saiakesel küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”
Siis laske veel 15 minutit väljalülitatud küpsetusahjus kerkida.

2. kergitusetapp
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 30 minutit

Saia küpsetamine

Automaatprogramm

“Brötchen” | “Roggenlaibchen”
Programmi kestus: u 45 [42] (45) minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”
“Temperatur”: 190–200 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”
Aurupahvake arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanekut
“Garzeit”: 25–35 minutit
Tasand: 2 [2] (1)

Nisusaiakesed

Valmistusaeg: 140 minutit
8 tükki

Tainas

10 g värsket pärimi
200 ml vett | külmana
340 g nisujahu, tüüp 405
1½ tl soola
1 tl suhkrut
1 tl võid

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärim, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall ja pange katmata kausis küpsetuskambrisse. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Vormige tainast 8 saiakest, à 70 g, ja asetage (universaalsele) küpsetusplaadile. Lõigake peale umbes ½ cm sügavune rist.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm ja pange saiakesed küpsetuskambrisse.

Käsitsi

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Seejärel laske saiakestel küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

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

2. kergitusetapp

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

Saiakeste küpsetamine

Automaatprogramm

“Brötchen” | “Weizenbrötchen”

Programmi kestus: 72 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: 15 minuti pärast “ein”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toidaine ahjupanekut

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Vormige saiakesed, määrige veega ning veeretage mooni- või seesamiseemnetes. Teise võimalusena puistake üle jämeda soola ja tervete köömnetega.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Maailma maitsevaimad snäkid

Pitsad, lahtised küpsetised, pirukad ja muu sarnane on vaieldamatud lemmikud iga sündmuse puhul – kas toeka toidukorrana tervele perele, Rootsi laual või suupistena mängu- või teleriõhtul. Olgu see maheda taina segu soolaste liisanditega või hoopis klassikalise retsepti fantaasierikas kohandus – pikant- sed hõrgutised äratavad oma lõhnaga meie soovid ning neid saab vähekese kujutlusvõime abil ikka ja jälle uuesti varieerida.

Flammkuchen

Valmistusaeg: 150 minutit
4 (6) tükki

Tainas

275 (410) g nisujahu, tüüp 405
1 (1½) tl soola
3½ (5) sl oliiviõli
120 (180) ml vett | külmana

Kate

120 (180) g sibulat
100 (150) g suitsupekki
200 (300) g crème fraîche'i
soola
pipart
muskaatpähklit

Tarvikud

tainarull
(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Sõtkuge jahu, sool, õli ja vesi ühtlaseks tainaks. Vormige tainast pall, asetage kaussi ja katke niiske rätikuga. Laske toatemperatuuril 90 minutit lihtsalt seista.

Katteks tükeldage sibulad ja pekk. Kuumutage teflonpann ja pruunistage sellel pekk. Lisage sibulad, hautage ja laske jahtuda. Maitsestage crème fraîche soola, pipra ja muskaatpähkliga.

Rullige tainas (universaalsele) küpsetusplaadile lahti ja torgake sellesse kahvliga augud.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Määrige crème fraîche tainale ning laotage peale peki-sibula segu.

Pange flammkuchen küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Pizza & Co.” | “Flammkuchen”

Programmi kestus: 34 [30] (43) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur” 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Teise võimalusena pange flammkuchen'i peale kirsstomateid ja väikeseks tükkideks lõigatud kitsejuustu. Pärast küpsetamist piserdage flammkuchen'ile 1 sl mett ja pange peale värsket rukolat.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Pitsa (pärimtainas)

Valmistusaeg: 90 minutit

4 (6) portsjoni (“Backblech”), 2 portsjoni (“runde Backform”)

Tainas (“Backblech”)

30 (42) g värsket pärimi
170 (250) ml leiget vett
300 (450) g nisujahu, tüüp 405
1 (1½) tl suhkrut
1 (1½) tl soola
½ (1) tl hõõrutud tüümiani
1 (1½) tl hõõrutud punet
1 (1½) sl õli

Kate (“Backblech”)

2 (3) sibulat
1 küüslauguküüs (1½ küüslauguküünt)
400 (600) g konservtomateid, kooritud, tükeldatud
2 (3) sl tomatipastat
1 (1½) tl suhkrut
1 (1½) tl hõõrutud punet
1 (1½) loorberilehte
1 (1½) tl soola
pipart
125 (190) g mozzarella
125 (190) g riivitud Gouda juustu

Pruunistamiseks

1 sl oliiviõli

Tainas (“runde Backform”)

10 g värsket pärimi
70 ml vett | leigena
130 g nisujahu, tüüp 405
½ tl suhkrut
½ tl soola
hõõrutud tüümiani
½ tl kuivatatud punet
1 tl õli

Kate (“runde Backform”)

1 sibul
½ küüslauguküünt
200 g konservtomateid, kooritud, tükeldatud
1 sl tomatipastat
½ tl suhkrut
½ tl kuivatatud punet
½ loorberilehte
½ tl soola
pipart
60 g mozzarella't
60 g riivitud Gouda juustu

Pruunistamiseks

1 tl oliiviõli

Tarvikud

tainarull
(universaalne) küpsetusplaat või ümarmargune koogivorm ja rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, soola, tüümiani, pune ja õliga 6–7 minuti jooksul ühtlaseks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kaussi ja katke niiske rätikuga. Laske toatemperatuuril 20 minutit kerkida.

Katteks lõigake sibul(ad) ja küüslauk väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli. Hautage sibul(ad) ja küüslauk klaasjaks. Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, pune, loorberileht ja sool.

Ajage kaste keema ning laske nõrgal kuumusel mõni minut podiseda.

Võtke loorberileht välja ning maitsesta-ge soola ja pipraga. Lõigake mozzarella viiludeks.

Rullige tainas (universaalsele) küpsetus-plaadile lahti. Ümmarguse küpsetusvormi puhul rullige tainas lahti ja pange vormi. Laske toatemperatuuril 10 minu- tit kerkida.

Käivitage automaatprogramm või eel- kuumutage küpsetusahi vastavalt küp- setussammule 1.

Laotage kaste tainale. Jätke seejuures umbes 1 cm laiune serv. Katke mozza- rella ga ja puistake üle Gouda juustuga.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused.

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küp- setage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “Backblech”:

42 [45] (46) minutit

Programmi kestus “runde Backform”:

33 [29] (33) minutit

Käsitsi

“Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Ümmargune küpsetusvorm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Alternatiivina võib panna pitsa peale sinki, salaamit, šampinjone, sibulat või tuunikala.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Pitsa (õli-kohupiimatainas)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 (6) portsjoni (plaadil), 2 portsjoni (küpsetusvormis)

Tainas (“Backblech”)

120 (180) g kohupiima,

20% rasvasisaldusega

4 (6) sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

4 (6) sl õli

2 (3) muna, suurus M | ainult munakollane

1 (1½) tl soola

1½ (2½) tl küpsetuspulbrit

250 (380) g nisujahu, tüüp 405

Kate (“Backblech”)

2 (3) sibulat

1 küüslauguküüs (1½ küüslauguküünt)

400 (600) g konservtomateid, kooritud, tükeldatud

2 (3) sl tomatipastat

1 (1½) tl suhkrut

1 (1½) tl punet

1 (1½) loorberilehte

1 (1½) tl soola

pipart

125 (190) g mozzarella't

125 (190) g riivitud Gouda juustu

Pruunistamiseks

1 (1½) sl oliiviõli

Tainas (“runde Backform”)

50 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega

2 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

2 sl õli

½ tl soola

1 muna, suurus M | ainult munakollane

1 tl küpsetuspulbrit

110 g nisujahu, tüüp 405

Kate (“runde Backform”)

1 sibul

½ küüslauguküünt

200 g konservtomateid, kooritud, tükeldatud

1 sl tomatipastat

½ tl suhkrut

½ tl punet

½ loorberilehte

½ tl soola

pipart

60 g mozzarella't

60 g riivitud Gouda juustu

Pruunistamiseks

1 tl oliiviõli

Tarvikud

tainarull

(universaalne) küpsetusplaat või ümargune koogivorm ja rest

Valmistamine

Katteks lõigake sibul(ad) ja küüslauk väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli. Hautage sibul(ad) ja küüslauk klaasjaks. Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, pune, loorberileht ja sool.

Ajage kaste keema ning laske nõrgal kuumusel mõni minut podiseda.

Võtke loorberileht välja. Maitsestage soola ja pipraga. Lõigake mozzarella viiludeks.

Tainaks segage kohupiim, piim, õli, munakollane ja sool. Segage jahu küpsetuspulbriga. Segage sellest pool tainasse. Seejärel sõtkuge juurde ülejäänud.

Rullige tainas (universaalsele) küpsetusplaadile lahti. Ümmarguse küpsetusvormi puhul rullige tainas lahti ja pange vormi.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Laotage kaste tainale. Jätke seejuures umbes 1 cm laiune serv. Katke mozzarella'ga ja puistake üle Gouda juustuga.

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus “Backblech”:

38 [33] (40) minutit

Programmi kestus “runde Backform”:

33 [27] (32) minutit

Käsitsi

“Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 3 [1] (2)

Ümmargune küpsetusvorm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minutit

Tasand: 3 [2] (2)

Nõuanne

Alternatiivina võib panna pitsa peale sinki, salaamit, šampinjone, sibulat või tuunikala.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Quiche Lorraine

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Tainas

125 g nisujahu, tüüp 405

40 ml vett

50 g võid

Kate

25 g läbikasvanud suitsupekki

75 g peekonit

100 g keedusinki

1 küüslauguküüs

25 g värsket peterselli

100 g riivitud Gouda juustu

100 g riivitud Emmentali juustu

Glasuur

125 g vahukoort

2 muna, suurus M

muskaatpähklit

Tarvikud

tainarull

ümmargune küpsetusvorm

rest

Valmistamine

Sõtkuge jahu, või ja vesi ühtlaseks tainaks. Laske 30 minutit külmikus seista.

Katteks tükeldage peekon, pekk ja sink kuubikuteks. Hakkige küüslauguküüs ja petersell. Pruunistage pekk teflonpannil. Lisage peekon ja keedusink ning hautage. Segage sisse küüslauk ja petersell ning laske jahtuda.

Täidiseks segage rõõsk koor, munad ja muskaatpähkel.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Rullige tainas lahti ja pange ümmarguse küpsetusvormi. Seejuures suruge üles serv. Laotage singisegu tainale ja puistake üle juustuga. Valage peale täidis.

Pange quiche küpsetuskambrisse restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programmi kestus: 36 [32] (46) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutit

Tasand: 1

Pikantne lahtine pirukas (lehttainas)

Valmistusaeg: 70 minutit

8 portsjonit

Tainas

230 g lehttainast

Aedviljatäidis

500 g aedvilju (nt porru, porgandid, brokoli, spinat) | väikeste tükkidena

1 tl võid

50 g teravamaitselist juustu | riivituna

Juustutäidis

70 g peekonit | kuubikutena

280 g teravamaitselist juustu | riivituna

Glasuur

2 muna, suurus M

200 g vahukoort

soola

pipart

muskaatpähklit

Tarvikud

ümmargune küpsetusvorm, Ø 27 cm
rest

Valmistamine

Pange lehttainas ümmargusse küpsetusvormi.

Lahtise aedviljapiruka valmistamine
Hautage aedvilju võis ja laske jahtuda.
Laotage tainale ja puistake üle juustuga.

Lahtise juustupiruka valmistamine
Pruunistage pekikuubikud ja laske jahtuda; jaotage tainale ja puistake juustuga üle.

Pange rest ahju. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusaahi.

Täidiseks segage munad ja röösk koor. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Valage täidis lahtisele pirukale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 36 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Vürtsikad juustusordid on nt Gruyere'i, Sbrinzi ja Emmentali juust

Pitsa ja sarnased küpsetised

Pikantne lahtine pirukas (muretainas)

Valmistusaeg: 100 minutit

8 portsjonit

Muretainas

80 g võid

200 g nisujahu, tüüp 405

65 ml vett

¼ tl soola

Aedviljatäidis

500 g aedvilju (nt porru, porgandid, brokoli, spinat) | väikeste tükkidena

1 tl võid

50 g teravamaitsest juustu | riivituna

Juustutäidis

70 g peekonit | kuubikutena

290 g vürtsikat juustu (nt Gruyere'i,

Sbrinzi ja Emmentali juust) | riivituna

Glasuur

2 muna, suurus M

200 g vahukoort

soola

pipart

muskaatpähklit

Tarvikud

ümmargune küpsetusvorm, Ø 27 cm rest

Valmistamine

Tükeldage või ning sõtkuge koos jahu, soola ja veega kiiresti tainaks. Pange 30 minutiks külma.

Pange tainas ümmargusse küpsetusvormi.

Lahtise aedviljapiruka valmistamine
Hautage aedvilju võis ja laske jahtuda.
Laotage tainale ja puistake üle juustuga.

Lahtise juustupiruka valmistamine
Pruunistage pekikuubikud ja laske jahtuda; jaotage tainale ja puistake juustuga üle.

Pange rest ahju. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusaahi.

Täidiseks segage munad ja röösk koor. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Valage täidis lahtisele pirukale.

Pange küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 43 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Alternatiivina võib kasutada 230 g valmis muretainast.

Sealiha peab sööma

Kui inimese toidusedelis on aeg-ajalt sea-, veise-, lamba- ja uluki- ning muu liha, elab ta tervet ning vaheldus- ja naudingurikast elu. Meie heaoluks on eriti soovitatavad linnulihatoidud. Liha valmistamise viise on lõputult ja sellele saab tänu vürtsidele lisada alati uusi maitseüansse, nii et see ühendab ka kultuure, olles mõnikord eksootiline, mõnikord traditsiooniliselt kodune.

Liha

Valmistamisnõuanded

Praad

Kõrgel temperatuuril küpsetamisel tekib pruun koorik. Kooriku jäägid ongi need, mis annavad praele tüüpilise maitse.

- Maitsestage linnuliha või muud liha oma maitse järgi ning määrige enne küpsetusahju panemist õliga.
- Kui automaatprogrammis või retseptis soovitatakse kasutada ahjupotti, sobib selle programmi puhul kõige paremini “Miele” gurmee-universaalpott. Klaasist, keraamilise või roostevabast terasest ahjupoti kasutamisel vähendage lisatava vedeliku kogust vastavalt vajadusele.
- Mõnede programmide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedeliku lisada ja mõnel juhul kaas pealt ära võtta. Ekraanil kuvatakse vastav teade. Käsitsiseadistuste puhul on see samm retseptis ära märgitud.
- Asetage terve lind küpsetusahju alati nii, et rinnaosa oleks üleval. 10 minutit enne küpsetusaja lõppu määrige nahka soolveega. Nii muutub nahk meeldivalt krõbedaks.

Madalal temperatuuril küpsetamine

Madalal temperatuuril küpsetamise puhul praetakse liha pannil kõrgel temperatuuril ning siis valmistatakse temperatuuril alla 100 °C. See meetod sobib eriti hästi lahja liha tükkide valmistamiseks, mis jäävad muredad ja mahlased.

- Kasutage vaid hästi laagerdunud, lahjat liha, millel ei ole kõõluseid ega rasvaääri. Luud tuleb eelnevalt eemaldada.
- Küpsetamise ajal ärge katke liha kinni.
- Lihal on pärast küpsetamist optimaalne söömistemperatuur. Serveeri-ge seda eelsoojendatud taldrikutel koos hästi kuuma kastmega, et liha liiga kiiresti ei jahtuks.

toidutermomeeter

Enam pole täiuslikult küpsetatud liha ainult proffide privileeg. Sest lihatüki sisetemperatuuri järgi saab kohe teada selle valmidusastme. Paljude “Miele” praeahjudega on kaasas toidutermomeeter, tänu millele saavutate täiusliku tulemuse.

- Jälgige, et metallots oleks liha kõige paksema osa keskel.
- Kui lihatükk peaks liiga väike või õhuke olema, võib toidutermomeetri vabaksjäänud otsa torgata tooresse kartulisse.
- Toidutermomeetri mõõteteravik ei tohi puutuda vastu luid, kelmeid ega rasvakihti.
- Lindude puhul torgake toidutermomeeter rinnalihase eesmisse kõige paksemasse kohta.
- Juhtmeta toidutermomeetri puhul peaks käepide olema võimalikult diagonaalselt üles suunatud.
- Valmistuskäigu alguses kuvatakse ekraanil ligikaudne valmimisaeg, mida lõpupoole kohandatakse.
- Kui soovite korruga valmistada mitut lihatükki, torgake toidutermomeeter kõige ülemisse lihatükki.

Liha

Part (täidetud)

Valmistusaeg: 135 minutit

4 portsjonit

Pardi jaoks

1 part (à 2 kg), ettevalmistatud

1 tl soola

pipart

1 tl tüümiani

Täidis

2 apelsini | tükeldatuna

1 õun | tükeldatuna

1 sibul | tükeldatuna

½ tl soola

pipart

1 tl hõõrutud tüümiani

1 loorberileht

Kastmeks

350 ml linnulihapuljongit

400 ml vett

125 ml apelsinimahla

125 ml valget veini

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

4 rulaaditikku

Valmistamine

Maitsestage part soola, pipra ja tüümianiga.

Täidiseks segage apelsini-, õuna- ja sibulatükid. Maitsestage soola, pipra, tüümiani ja loorberiga.

Pange täidis pardi sisse ja kinnitage rulaaditikkudega.

Asetage part gurmee-universaalpotti, kõhupool üleval. Paigaldage toidutermomeeter. Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm

Käivitage automaatprogramm. Segage linnulihapuljong veega. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid ja lisage iga 30 minuti järel ¼ l vedelikku.

Käsitsi

Valmistage vastavalt seadistustele. Segage linnulihapuljong veega. Lisage iga 30 minuti järel ¼ l vedelikku.

Pärast küpsetusaja lõppu võtke part välja. Siis koorige rasv ära ja pange praeleem keedupotti. Lisage ülejäänud linnulihapuljong, valge vein ja apelsinimahl.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Seejärel laske see keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programmi kestus: u 115 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180–190 °C

Sisetemperatuur: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100–120 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Hani (täidetud)

Valmistusaeg: 200 minutit
6 portsjonit

Koostisained

2 tl jahvatatud köömneid
1 sl majoraani
soola
pipart
1 hani
(à 3½ kg), sisikonnata, ettevalmistatud
2 õuna
2 töötlemata apelsini
3 rohelist sibulat
250 ml punast veini
250 ml hanepuljongit

Tarvikud

hambatikud
gurmee-universaalpott
rest

Valmistamine

Segage köömned, majoraan, sool ja pipar ning maitsestage sellega hani. Laske vürtsisegul umbes 15 minutit imenduda.

Vahepeal peske õunad ja apelsinid hooliga ära, lõigake koorega koos suurteks tükkideks ning pange hane sisemusse. Soovi korral sulgege ava hambatikukudega.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Valage gurmee-universaalpotti sõrme-paksune kiht kuuma vett. Asetage hani gurmee-universaalpotti, rinnapool all. Pange sibulad hane ümber.

Automaatprogramm

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja pruunistage.

Käsitsi

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja küpsetage vastavalt 1., 2. ja 3. küpsetussammule.

Keerake hane poole valmimisaja järel. Valage rasv gurmee-universaalpotist keedupotti.

Küpsetamisaja lõppemisel võtke hani gurmee-universaalpotist välja ning laske veidi seista. Apelsini-õunatäidis on mõeldud üksnes maitse andmiseks, mitte söömiseks.

Võtke sibulad ära. Lahjendage praeleent punase veiniga, lisage hanepuljong ja keetke keedutsoonil hästi läbi.

Serveerige hane kastmega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “gefüllt”

Programmi kestus: 180 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 3 aurupahvakut / käsitsi, 1. kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanemist, 2. pärast 5 minuti möödumist, 3. pärast 10 minuti möödumist

“Garzeit”: 25 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minutit

3. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 80 minutit

Nõuanne

Soojendamiseks lõigake hani lahti, pange küpsetusplaadile ning soojendage eelkuumutatud grilli all 240 °C juures 5 minutit.

Liha

Hani (täitmata)

Valmistusaeg: 200 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 hani, ettevalmistatud (à 4,5 kg)

2 sl soola

500 ml aedviljapuljongit

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Hõõruge hane seest ja väljast soolaga.

Asetage hani gurmee-universaalpotti, kõhupool üleval. Paigaldage toidutermomeeter. Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja laske valmi-
da.

30 minuti pärast valage peale aedviljapuljong.

Järgmise 30 minuti järel kastke praeleemega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “un-
gefüllt”

Programmi kestus: u 170 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160–170 °C

Sisetemperatuur: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180–200 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Kana

Valmistusaeg: 75 minutit

2 portsjonit

Koostisained

1 kana, ettevalmistatud (à 1,2 kg)

2 sl õli

1½ tl soola

2 tl magusat paprikapulbrit

1 tl karrit

Tarvikud

rest

küpsetusvorm, 22 cm x 29 cm

toidutermomeeter

kööginöör

Valmistamine

Segage õli soola, paprikapulbri ja karri-
ga ning määrige sellega kana.

Siduge kanakoivad kööginööri kokku
ja pange küpsetusvormi, kõhupool üle-
val. Paigaldage toidutermomeeter.

Pange küpsetusvorm restile ja asetage
küpsetuskambrisse, nii et jalad on suu-
naga ukse poole. Küpsetage kana.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 60 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 170–180 °C

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 55–65 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Kanakoivad

Valmistusaeg: 75 minutit

4 portsjonit

Kanakoibade jaoks

2 sl õli

1½ tl soola

pipart

1 tl paprikapulbrit

4 kanakoiba (à 200 g), ettevalmistatud

Aedviljade jaoks

4 sl õli

1 punane paprika | ühesuuruste suurte tükkidena

1 kollane paprika | ühesuuruste suurte tükkidena

1 baklažaan | ühesuuruste suurte tükkidena

1 suvikõrvits | ühesuuruste suurte tükkidena

2 punast sibulat | suurte tükkidena

2 küüslauguküünt | kergelt vajutatuna

2 vart värsket rosmariini

4 vart värsket tüümiani

200 g kirsstomateid | poolitatuna

200 ml purustatud tomateid

100 ml aedviljapuljongit

½ tl soola

pipart

1 tl suhkrut

teravat paprikapulbrit

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

gurmee-universaalpott

Valmistamine

Segage õli, sool, pipar ja paprika ning määrige sellega kanakoibi. Pange koiavad universaalsele küpsetusplaadile, asetage küpsetuskambrisse ja pruunistage.

Aedviljade valmistamiseks kuumutage õli gurmee-universaalpottis keedutsoonil keskmisel kuni kõrgel kuumusel. Pruunistage paprikat ja baklažaani pidevalt segades. Lisage suvikõrvits, sibulad ja küüslauk ning praadige keskmisel astmel pidevalt segades.

Siduge rosmariin ja tüümian kokku. Lisage ürdid, tomatipoolikud, purustatud tomatid ja puljong ning laske keskmisel kuni kõrgel kuumusel korraks keema. Keetke keskmisel astmel umbes 15 minutit, mitu korda segades.

Maitsestage soola, pipra, suhkruga ja paprikapulbriga. Serveerige kanakoibi koos aedviljadega.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 33 minutit.

Käitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / ajakontrolliga, 15 minuti pärast

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Kalkun (täidetud)

Valmistusaeg: 230 minutit

8 portsjonit

Täidis

125 g rosinaid

2 sl kangestatud veini (madeira)

3 sl õli

3 sibulat | tükeldatuna

100 g aurutatud riisi

150 ml vett

½ tl soola

100 g kooritud pistaatsiapähkleid

soola

pipart

karrit

Garam masala (vürtsisegu)

Kalkuni jaoks

1 kalkun (à 5 kg), ettevalmistatud

1 sl soola

2 tl pipart

500 ml linnulihapuljongit

Kastmeks

250 ml vett

150 g crème fraîche

2 sl tärklis

2 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

6 hambatikku

kööginöör

Valmistamine

Täidiseks piserdage kangestatud vein rosinatele. Hautage sibulaid õlis. Lisage riis, hautage lühidalt ja valage juurde vesi. Lisage sool. Laske veidi aega kee-

da ning jätke riis nõrgal kuumusel hauduma. Lisage pistaatsiapähklid ja rosinaid ning segage. Maitsestage soola, pipra, karri ja garam masala'ga.

Maitsestage kalkun soola ja pipraga. Pange täidis kalkuni sisse ning kinnitage hambatikku ja kööginööri. Seejärel siduge koivad kergelt kokku. Asetage kalkun gurmee-universaalpotti, kõhupool üleval, ja torgake kalkunisse toidutermomeeter.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja laske valmida.

30 minuti pärast ja siis veel 30 minuti pärast valage mõlemal korral juurde ¼ linnulihapuljongist. Seejärel pintseldage iga 30 minuti järel puljongiga.

Võtke kalkun välja ja lahjendage praeleent veega. Lisage crème fraîche. Segage tärklis külma veega ning paksendage sellega kastet. Seejärel laske see keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 180 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 150–160 °C

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 160–180 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Kalkunikoib

Valmistusaeg: 125 minutit

4 portsjonit

Kalkunikoiva jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kalkunikints (à 1,2 kg), ettevalmistatud

500 ml vett

Kastmeks

1 purk poolitatud aprikoose (à 280 g) |

nõrutatud

150 ml vett

200 g vahukoort

200 g mangotšatnit

soola

pipart

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Segage õli, sool ja pipar ning määri sellelega kalkunikoiba. Asetage kalkunikoib gurmee-universaalpotti, nahaga pool üleval, ja torgake koiva sisse toidutermomeeter. Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja laske valmida.

45 minuti pärast kastke veega ja küpsetage edasi. Vahepeal lõigake aprikoosipoolikud tükkideks.

Võtke kalkunikoib välja. Kastmeks lahjendage praavedelikku veega. Lisage rõõsk koor ja tšatni ning laske korraks keema.

Pange kastmesse aprikoositükid. Maitsestage soola ja pipraga. Laske uuesti keema.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 76 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast 10 minuti, teine pärast veel 25 minuti möödumist

“Garzeit”: u 70–80 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Vasikafilee (praad)

Valmistusaeg: 125 minutit
4 portsjonit

Vasikafilee jaoks

2 sl õli
1 tl soola
pipart
1 kg vasikafileed, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Kastmeks

30 g kuivatatud mürkleid
300 ml vett | keevana
1 sibul
30 g võid
150 g vahukoort
30 ml valget veini
3 sl vett | külma
1 sl tärklis
soola
pipart
suhkrut

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat
toidutermomeeter
sõel, peen

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasikafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikafileed.

Pange vasikafilee universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske vasikafileel valmida.

Kastmeks segage mürklid veega ja leotage 15 minutit.

Tükeldage sibulad. Nõrutage mürklid sõelal ning jätke vedelik alles. Vajutage mürklid kuivemaks ja lõigake väikesteks tükkideks.

Hautage sibulaid 5 minutit võis. Lisage mürklid ning hautage veel 5 minutit.

Lisage seenevedelik, rõõsk koor ja vein ning laske keema. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Braten”
Programmi kestus: u 43 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 160–170 °C
Sisetemperatuur: 45 °C (roosa),
57 °C (keskmine), 75 °C (läbiküpsenud)
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: u 30–40 minutit (roosa), 40–
50 minutit (keskmine), 50–60 minutit (lä-
biküpsenud)
Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Kuivatatud mürklid võib asendada kivi-
puravikega.

Liha

Vasikafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 100 minutit

4 portsjonit

Vasikafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasikafileed, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse.

Käivitage automaatprogramm või eriprogramm.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikafileed.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasikafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasikafilee ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange vasikafilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 92 minutit

Käitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

”“Temperatur””: 80–100 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (roosa),

57 °C (keskmine), 66 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: u 40–60 minutit (roosa), 70–80 minutit (keskmine), 90–120 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Vasikakoot

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Vasikakoodi jaoks

2 sl õli

1½ tl soola

½ tl pipart

1 vasikakoot (à 1,5 kg), ettevalmistatud

1 sibul

1 nelk

2 porgandit

80 g sellerit

1 sl tomatipastat

800 ml vasikapuljongit

200 ml vett

Kastmeks

75 g vahukoort

1½ sl tärklis

2 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

saumikser

sõel, peen

Valmistamine

Segage õli, sool ja pipar ning määri-
ge sellega vasikakooti.

Lõigake sibul neljaks ja pikkige nelgiga.

Koorige seller ja porgandid ning lõigake
suurteks tükkideks.

Pange aedviljad, tomatipasta ja vasika-
koot gurmee-universaalpotti. Paigalda-
ge toidutermomeeter. Pange gurmee-
universaalpott küpsetuskambrisse ja
laske valmida.

50 minuti pärast valage peale pool pul-
jongit ja pool vett. Veel 30 minuti pärast
valage peale teine pool puljongit ja vett.

Võtke vasikakoot ja aedviljad välja. Võt-
ke sibulast nelk välja.

Pange aedviljad ja praeleem keedupotti
ning püreerige. Ajage püree läbi sõela,
valage peale röösk koor ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage
sellega kastet. Laske uuesti keema.
Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programmi kestus: u 120 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Sisetemperatuur: 76 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 120–130 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Vasika seljatükk (praadimine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Vasika seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasika seljatükki, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

toidutermomeeter

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasika seljatükki suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasika seljatükk ära. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasika seljatükki.

Paigaldage toidutermomeeter. Pange vasika seljatükk universaalsel küpsetusplaadil küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Braten”

Programmi kestus: u 50 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (roosa),

57 °C (keskmise), 75 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 30–40 minutit (roosa), 40–50 minutit (keskmise), 50–60 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Vasika seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Vasika seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasika seljatükki, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse.

Käivitage automaatprogramm või eriprogramm.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasika seljatükki.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasika seljatükki suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasika seljatükk ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange vasika seljatükk restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: u 134 minutit

Käitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

”“Temperatur””: 80–100 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (roosa),

57 °C (keskmine), 66 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: u 70–90 minutit (roosa), 100–130 minutit (keskmine), 130–150 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Vasika moorpraad

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasikaliha (koib või pähklitükk), et-tevalmistatud

2 porgandit | jämedalt tükeldatuna

2 tomatit | jämedalt tükeldatuna

2 punast sibulat | suurte tükkidena

2 üdikonti (vasika või veise)

500 ml vasikapuljongit

500 ml vett

Kastmeks

250 g rööska koort

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

sõel, peen

saumikser

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Kuumutage õli gurmee-universaalpottis ning pruunistage vasikaliha suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasikaliha välja. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikaliha.

Pruunistage aedvilju gurmee-universaalpottis. Lisage üdikonnid ja vasikaliha. Valage juurde pool vett ja pool vasikapuljongit. Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Küpsetage kaane all.

95 minuti pärast võtke kaas ära ning veel 5 minuti pärast valage peale ülejäänud veisepuljong ja vesi ning küpsetage valmis.

Võtke vasikaliha, kondid ja pooled aedviljad välja. Pange ülejäänud aedviljad ja praeleem keedupotti ning püreerige. Ajage püree läbi sõela, lisage röösk koor ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programmi kestus: 127 [125] (127) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Ossobuco

Valmistusaeg: 130 minutit

6 portsjonit

Ossobuco

2 sl õli

1 tomat | tükeldatuna

1 sibul | peeneks hakituna

80 g porgandeid | tükeldatuna

80 g sellerit | tükeldatuna

50 g porrut | rõngastena

4 küüslauguküünt | peeneks hakituna

1 sl tomatipastat

6 lõiku vasikakooti (à umbes 250 g)

soola

pipart | värskelt jahvatatuna

2 sl nisujahu, tüüp 405

50 g selitatud võid

200 ml valget veini

800 ml veisepuljongit

1 sl praeleemepastat

30 tl rosmariini

30 g salveid

30 g tüümiani

Peale puistamiseks

1 sl peterselli | hakituna

1 sidrun, töötlemata | ainult koor | riivituna

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Pange õli gurmee-universaalpotti. Lisage aedviljad, küüslauk ja tomatipasta.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja hautage vastavalt 2. küpsetussammule.

Maitsestage vasikakooti soola ja pipraga ning veeretage jahus. Kuumutage selitatud või pannil ning pruunistage vasikakooti 3–4 minutit mõlemalt küljelt.

Pange vasikakoot, valge vein, veisepuljong, praeleemepasta ja maitsetaimed aedviljade juurde gurmee-universaalpotti. Laske kaane all moorida vastavalt 3. küpsetussammule.

Serveerige vasikakooti kastme, sidrunikoore ja peterselliga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Ossobuco”

Programmi kestus: 110 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 90 minutit

Liha

Lambakarree aedviljadega

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Koostisained

2 tl rosmariini

2 hakitud küüslauguküünt

30 g õli

80 g Dijoni sinepit

2 tl ristkõõmneid

1 tl mett

¼ tl soola

värskelt jahvatatud pipart

2 lambakarreed (8 kotleti jaoks), ettevalmistatud

2 porgandit

1 maguskartul

4 varajast kartulit

2 väikest punapeeti

2 sibulat

2 sl õli

soola

pipart

Tarvikud

rest või grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

foolium

Valmistamine

Segage rosmariin, küüslauk, õli, Dijoni sinep, ristkõõmen, mesi, sool ja pipar ning määrige sellega lambakarreed. Pange lambakarreed restile või grill- ja praeplaadile, asetage universaalsele küpsetusplaadile ja siis küpsetuskambrisse.

Koorige porgandid ja maguskartul ja lõigake väikesteks tükkideks. Poolitage varajased kartulid. Lõigake sibulad ja peet sektoriteks.

Segage aedviljad õliga, pange universaalsele küpsetusplaadile ja maitsestage soolaga. Pange aedviljadega universaalne küpsetusplaat liha alla ning valmistage vastavalt 1. küpsetussammule.

Võtke lambakarreed küpsetusahjust välja, pange aedviljad kõrgemale tasandile ning valmistage vastavalt 2. küpsetussammule.

Mässige lambakarreed pärast valmistamist fooliumisse, laske umbes 10 minutit seista, lõigake lahti ja serveerige aedviljadega.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: 34 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / käsitsi, esimene pärast temperatuuri saavutamist, teine pärast veel 10 minuti möödumist

“Garzeit”: 24 minutit

Tasand: 3 (lambakarree) + 2 (aedviljad)
[3 (lambakarree) + 1 (aedviljad)] (2)

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 2

Liha

Lambakints

Valmistusaeg: 140 minutit

6 portsjonit

Lambakintsu jaoks

3 sl õli

1½ tl soola

½ tl pipart

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna

3 tl Provence'i maitsetaimi

1 lambakints (à 1,5 kg), ettevalmistatud

Pealevalamiseks

100 ml punast veini

400 ml aedviljapuljongit

Kastmeks

500 ml vett

50 g crème fraîche'i

3 sl vett | külma

3 tl tärklist

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Segage õli, sool, pipar, küüslauk ja maitsetaimed ning määrige sellega lambakintsu.

Asetage lambakints gurmee-universaalpotti ja paigutage toidutermomeeter.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Küpsetage kaane all.

30 minuti pärast võtke kaas ära. Valage peale punane vein ja aedviljapuljong ning küpsetage edasi.

Võtke lambakints välja ja lahjendage praevedelikku veega. Lisage crème fraîche ja laske veidikeseks keema. Se-

gage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programmi kestus: u 130 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Sisetemperatuur: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 100–120 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Lamba seljatükk (praad)

Valmistusaeg: 30 minutit

4 portsjonit

Lamba seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 lamba seljafileed (à 300 g), ettevalmistatud

Pruunistamiseks

1 sl õli

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige lamba seljafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega lamba seljafileed.

Pange lamba seljafilee universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske lamba seljafileel valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 23 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Sisetemperatuur: 53 °C (roosa), 65 °C (keskmine), 80 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 10–15 minutit (roosa), 15–20 minutit (keskmine), 20–25 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Lamba seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 90 minutit

4 portsjonit

Lamba seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 lamba seljafileed (à 300 g), ettevalmistatud

Pruunistamiseks

1 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eriprogramm.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega lamba seljafileed.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige lamba seljafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke lamba seljafilee ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange lamba seljafilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: u 75 minutit

Kätsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Sisetemperatuur: 53 °C (roosa),

65 °C (keskmine), 68 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: ca. 25–35 minutit (roosa), 65–75 minutit (keskmine), 80–90 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Veisefilee Wellingtoni moodi

Valmistusaeg: 120 minutit

6 portsjonit

Koostisained

850 g veisefileed, ettevalmistatud
musta pipart | värskest jahvatatuna
soola
1½ sl õli
3 sl võid
2 šalottsibulat | peeneks hakituna
2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna
250 g šampinjone | peeneks hakituna
2 sl värsked tüümianilehti | hakituna
100 ml eriti kuiva vermutit
150 g peene tekstuuriga maksapasteeti
15 g värsket peterselli
12 viilu suitsutamata hommikupeekonit
500 g lehttainast
2 muna, suurus M | ainult munakollane |
klopituna
1 tl vett

Pruunistamiseks

1 sl õli

Tarvikud

toidukile
küpsetuspaber
(universaalne) küpsetusplaat
toidutermomeeter

Valmistamine

Maitsestage veisefilee pipra ja soolaga ning määrige mõlemalt küljelt õliga. Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed, kuni see on mõlemalt küljelt pruunistunud. Pange külma.

Sulatage pannil või. Praadige selles šalottsibulaid ja küüslauku, kuni šalottsibulad on klaasjad. Lisage šampinjoniid

ja tüümian. Hautage veel 5–6 minutit. Lisage vein ning keetke veel 10 minutit, kuni vedelik on ära keenud. Segage sisse maksapasteet ja petersell. Maitsestage vastavalt soovile. Laske jahtuda.

Pange kaks toidukiletükki puhtale tööpinnale või suurele lõikelauale ülekattega. Pange sellele väikese ülekattega kaks rida ja kaks kihti peekoniribasid. Laotage peekonile pool šampinjonisegust. Selle peale pange veisefilee ning laotage peale ülejäänud šampinjonisegu. Tõstke peekon toidukile servaga veisefilee ümber, nii et tekib tihe piklik rull. Pange see külmikusse.

Rullige lehttainas lahti. Raputage pealispinnale jahu. Rullige kolmandik lehttainast umbes 18 cm x 30 cm suuruselt ja ülejäänud tainas umbes 28 cm x 36 cm suuruselt lahti. Võtke veisefilee toidukilest välja ning asetage väiksema tainariba keskele. Klopige munakollane veega lahti ning määrige sellega tainaservi ja ka sissepakitud filee pealmist poolt ja külgi.

Tõstke suurem tainatükk tainarulli abil ettevaatlikult üles, pange veisefilee peale ja vajutage korralikult kinni. Moodustage umbes 3 cm laiune serv. Sulgege serv kahvli abil tihedalt. Määrige kogu tainas veel munakollasega üle. Hoidke külmias vähemalt 30 minutit ja kuni 24 tundi.

Katke (universaalne) küpsetusplaat küpsetuspaberiga ja pange sellele tainasse mähitud liha. Paigaldage toidutermo-meeter.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Automaatprogramm

Pange liha küpsetuskambrisse ja laske küpseda.

Käsitsi

Pange liha küpsetuskambrisse ning laske küpseda vastavalt 2. ja 3. küpsetussammule.

Laske koos toidutermomeetriga 10 minutit seista.

Lõigake viiludeks ja seadke taldrikutele.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Beef Wellington”

Programmi kestus: u 60 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute liik/arv: 2 aurupahvakut / käsitsi, esimene pärast 10 minuti, teine pärast järgmise 5 minuti möödumist

“Garzeit”: 20 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

3. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

Sisetemperatuur: 48 °C (inglispärane), 53 °C (keskmine), 60 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: u 45 minutit

Nõuanne

Juurde sobivad rohelised oad.

Vermuti asemel võib kasutada kuiva valget veini.

Liha

Veisehakkroog

Valmistusaeg: 250 minutit

8 portsjonit

Koostisained

30 g võid

3 sl õli

1,2 g veisefileed, ettevalmistatud | kuu-
bikutena

soola

pipart

500 g sibulat | peeneks hakituna

2 loorberilehte

4 nelgitera

1 sl pruuni suhkrut

2 sl nisujahu, tüüp 405

1,2 l veisepuljongit

70 ml äädikat

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

Valmistamine

Kuumutage pannil või. Kui hakkavad
tekkima mullid, lisage õli ja kuumutage.

Maitsestage veiseliha soola ja pipraga
ning pruunistage igast küljest.

Lisage sibulad, loorberilehed, nelgiterad
ja suhkur ning praadige veel 3 minutit.

Raputage veisefilee jahuga üle ning
praadige veel 2–3 minutit.

Lisage pidevalt segades veisepuljong ja
äädikas, nii et tekib sile kaste.

Pange veisefilee gurmee-universaalpot-
ti.

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahi.

Automaatprogramm

Pange gurmee-universaalpott küpse-
tuskambrisse ja laske valmida.

Käitsi

Pange gurmee-universaalpott küpse-
tuskambrisse ja küpsetage vastavalt 1.
ja 2. küpsetussammule.

Enne serveerimist maitsestage veel
kord soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”

Programmi kestus: 210 minutit

Käitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minutit

Tasand: 2

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 150 °C

“Garzeit”: 165 minutit

Veisefilee (praad)

Valmistusaeg: 55 minutit

4 portsjonit

Veisefilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veisefileed, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veisefileed.

Asetage veisefilee universaalsele küpsetusplaadile, paigaldage toidutermomeeter ja pange küpsetuskambrisse. Laske veisefileel küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Braten”

Programmi kestus: u 43 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (inglispärane), 54 °C (keskmine), 75 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 20–30 minutit (inglispärane), 35–45 minutit (keskmine), 50–60 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Veisefilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 95 minutit

4 portsjonit

Veisefilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veisefileed, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse.

Käivitage automaatprogramm või eriprogramm.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veisefileed.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke veisefilee ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange veisefilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 85 minutit

Käitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

”“Temperatur””: 80–100 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (inglispärane),

57 °C (keskmine), 66 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: u 50–70 minutit (inglispärane),

70–90 minutit (keskmine), 100–

120 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Veiseliha moorpraad

Valmistusaeg: 145 minutit

4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veiseliha (kints või abatükk), ettevalmistatud

200 g porgandit | suurte tükkidena

2 punast sibulat | suurte tükkidena

50 g sellerit | suurte tükkidena

1 loorberileht

500 ml veisepuljongit

500 ml vett

Pruunistamiseks

2 sl õli

Kastmeks

250 ml vett

125 g crème fraîche'i

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

sõel

saumikser

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Pruunistamiseks kuumutage gurmee-universaalpotis õli. Pruunistage veiseliha suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke veiseliha välja. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veiseliha.

Praadige aedvilju gurmee-universaalpotis. Lisage veiseliha ja loorberileht. Valage peale pool vett ja pool veisepuljongit.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja laske kaane all valmida.

105 minuti pärast valage peale ülejäänud veisepuljong ja ülejäänud vesi ning veel 10 minuti pärast võtke kaas ära.

Kastmeks võtke veiseliha ja loorberileht välja. Vajadusel lisage vett. Pange aedviljad ja praeleem keedupotti ning püreerige. Ajage püree läbi peene sõela, lisage crème fraîche ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programmi kestus: 131 minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Rostbiif (praad)

Valmistusaeg: 80 minutit

4 portsjonit

Rostbiifi jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg rostbiifi, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Remulaad

150 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega

150 g majoneesi

2 marineeritud kurki

2 sl kappareid

1 sl peterselli

2 šalottsibulat

1 sl murulauku

½ tl sidrunimahla

soola

suhkrut

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistamiseks kuumutage pannil õli.

Pruunistage rostbiifi suurel kuumusel

1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke rostbiif ära. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega rostbiifi.

Pange rostbiif universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske rostbiifil valmida.

Remulaadiks segage jogurt ja majonees ühtlaseks. Hakkige marineeritud kurk, kapparid ja petersell peeneks. Lõigake šalottsibulad ja murulauk peeneks. Pange kõik koos jogurti-majoneesiga. Maitsestage remulaad sidrunimahla, soola ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Braten”

Programmi kestus: u 53 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (inglispärane), 54 °C (keskmine), 75 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 35–45 minutit (inglispärane), 45–55 minutit (keskmine), 55–65 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Rostbiif (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 130 minutit

4 portsjonit

Rostbiifi jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg rostbiifi, ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse.

Käivitage automaatprogramm või eriprogramm.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega rostbiifi.

Pruunistamiseks kuumutage õli pannil ning praadige rostbiifi suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke rostbiif ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange rostbiif restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Programmi kestus: u 117 minutit

Käitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

”“Temperatur””: 80–100 °C

Sisetemperatuur: 45 °C (inglispärane),

57 °C (keskmine), 66 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: u 60–80 minutit (inglispärane), 100–130 minutit (keskmine), 130–160 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Yorkshire'i puding

Valmistusaeg: 40 minutit
12 tükki

Koostisained

12 tl õli
190 g nisujahu, tüüp 405
1 tl soola
3 muna, suurus M
225 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

Tarvikud

muffinivorm 12 muffinile, à Ø 5 cm
rest

Valmistamine

Pange igasse muffinivormi 1 teelusikatais õli.

Pange muffinivorm restile ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Segage jahu ja sool. Tehke keskele lohk, pange sinna munad, segage need ja lisage aeglaselt jahu, lükates seda väljastpoolt sissepoole.

Lisage piim ja segage aeglaselt ühtlaseks tainaks.

Niipea kui küpsetuskamber on saavutanud vajaliku temperatuuri, jagage tainas ühtlaselt muffinivormidesse.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused.

Küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Yorkshire Pudding”
Programmi kestus: 28 [30] (22) minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Heißluft plus” (“Ober-/Unterhitze”)
“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (250 °C)
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanekut
Tasand: 2 [2] (1)

Küpsetussamm 2
“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”
“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (225 °C)
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanekut
“Garzeit”: 26–30 [28–32] (20–25) minutit

Pikkpoiss

Valmistusaeg: 85 minutit
10 portsjonit

Koostisained

1 kg seahakkliha
3 muna, suurus M
200 g riivsaia
1 tl paprikapulbrit
soola
pipart

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Segage hakkliha munade, riivsaia, paprikapulber, sool ja pipar.

Vormige hakkliha leivapätsitaoliseks ning pange universaalsele küpsetusplaadile.

Automaatprogramm

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske pikkpoisil valmida.

Käsitsi

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja valmistage pikkpoissi vastavalt 1., 2. ja 3. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”
Programmi kestus: 75 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 220 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 15 minutit
Tasand: 2 [1] (2)

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / automaatne

“Garzeit”: 40 minutit

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 20 minutit

Liha

Suitsuliha (praad)

Valmistusaeg: 90 minutit

4 portsjonit

Suitsuliha jaoks

1 kg suitsuliha (liblikas), ettevalmistatud

Pesto

50 g piiniaseemneid

60 g kuivatatud tomatit õlis

30 g siledalehelist peterselli

30 g basiilikut

1 küüslauguküüs

50 g riivitud kõva juustu (parmesan)

5 sl päevalilleõli

5 sl oliiviõli

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

saumikser

Valmistamine

Pange suitsuliha universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske suitsuliha valmida.

Pestoks röstige piiniaseemned pannil. Lõigake tomatid, petersell, basiilik ja küüslauk jämedalt tükkideks. Püreerige koos piiniaseemnete, parmesani ja päevalilleõliga. Segage sisse oliiviõli.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programmi kestus: u 55 minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

Sisetemperatuur: 63 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti, teine pärast 20 minuti, kolmas pärast 40 minuti möödumist

“Garzeit”: u 50–60 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Selliste kuivatatud tomatite puhul, mis pole õlis, on piisav kogus 30 g. Enne valmistamist valage üle keeva veega ja leotage umbes 10 minutit. Seejärel valage vesi ära.

Suitsuliha (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 170 minutit

4 portsjonit

Suitsuliha jaoks

1 kg suitsuliha (liblikas), ettevalmistatud

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Pruunistamiseks kuumutage pannil õli.

Pruunistage suitsuliha suurel kuumusel

1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke suitsuliha ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Pange suitsuliha restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: u 160 minutit

Käsitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Sisetemperatuur: 63 °C

“Garzeit”: u 140–160 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Krõbeda kamaraga praad

Valmistusaeg: 190 minutit

6 portsjonit

Praadimiseks

1,5 kg kamaraga sealiha (kints), ettevalmistatuna

3 sl õli

1½ tl soola

½ tl pipart

Pealevalamiseks

500 ml aedviljapuljongit

Kastmeks

400 ml vett

150 g crème fraîche'i

3 tl tärklist

3 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Tehke kamarasse väga terava noaga umbes 2 cm vahedega pikuti ja risti sisselõiked.

Segage õli soola ja pipraga ning määri-ge sellega sealiha.

Asetage sealiha, kamar üleval, gurmee-universaalpotti, paigaldage toidutermomeeter, pange küpsetuskambrisse ja laske valmida.

90 minuti pärast valage peale aedviljapuljong ja küpsetage edasi.

Võtke sealiha välja ja lahjendage praavedelikku veega. Lisage ka crème fraîche ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Krustenbraten”

Programmi kestus: u 155 minutit

Käitsi

1. küpsetussamm

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

“Temperatur”: 130 °C

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 3 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast

5 minuti, teine pärast 20 minuti, kolmas pärast 70 minuti möödumist

“Garzeit”: u 50 minutit

Tasand: 2

Küpsetussamm 2

“Temperatur”: 250 °C

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: u 20 minutit

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 190–200 °C

“Garzeit”: u 80–90 minutit

Praesink

Valmistusaeg: 150 minutit
4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl sinepit
1 tl soola
½ tl pipart
½ tl paprikapulbrit
1 kg sealiha (välis- või sisetükk), ettevalmistatuna

Pruunistamiseks

2 sl õli

Pealevalamiseks

250 ml aedviljapuljongit

Kastmeks

300 ml vett
250 ml aedviljapuljongit
100 g crème fraîche'i
2 tl tärklis
1 sl vett | külma
soola
pipart
suhkrut

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott
toidutermomeeter

Valmistamine

Segage sinep, sool, pipar ja paprikapulber ning määrige sellega sealiha.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Kuumutage gurmee-universaalpotis õli ning pruunistage sealiha igast küljest. Lahjendage ¼ l aedviljapuljongiga.

Paigaldage toidutermomeeter. Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambris. Laske praesingil kaane all valmida.

55 minuti pärast võtke kaas ära ning küpsetage valmis.

Võtke sealiha ära. Lahjendage praeleent vee ja aedviljapuljongiga. Lisage crème fraîche ja laske keema. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programmi kestus: u 138 minutit

Käitsi

1. küpsetussamm

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

“Temperatur”: 160 °C

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast 60 minuti, teine pärast 90 minuti möödumist

“Garzeit”: u 55 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Küpsetussamm 2

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: u 70–80 minutit

Liha

Seakõht

Valmistusaeg: 210 minutit

6 portsjonit

Koostisained

1 seakõht

(1,5–2 kg, kondita), ettevalmistatud soola

250 g mett | vedelat

2 sl magusat sojakastet (Ketjap manis)

2 tl sojakastet

1 tl ingverit | peenelt riivituna

1 tl viievürtsisegu

1 suur punane tsillikaun | seemned eemaldatud ja peeneks lõigatuna

1 suur roheline tsillikaun | seemned eemaldatud ja peeneks lõigatuna

Tarvikud

rest või grill- ja praeplaat
universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Tehke seakõhu nahale väga terava noaga umbes 1 cm vahedega pikuti ja risti sisselõiked. Pange restile või grill- ja praeplaadile, nahk ülalpool. Pange rest või grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile ja siis küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm

Seejärel küpsetage.

Käsitsi

Laske küpseda vastavalt 1.–4. küpsetussammule.

Kastmeks pange mesi, sojakaste, ingver ja viievürtsisegu keedupotti, segage ja laske 10 minutit keedutsoonil keskmisel kuumusel podiseda. Hoidke soojas ning veidi enne serveerimist lisage tsillikaunad.

Laske seakõhul enne lahtilõikamist 10 minutit seista. Lõigake liha portsjoni- teks ning serveerige kastmega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinebauch”

Programmi kestus: 165 minutit

Käsitsi

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 170 minutit

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / käsitsi, esimene kohe pärast küpsetatava toiduaine ahjupanemist, teine pärast järgmise 30 minuti möödumist

“Garzeit”: 30 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 150 °C

“Crisp function”: “ein”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, kohe pärast küpsetussammu algust

“Garzeit”: 120 minutit

3. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 5 minutit

4. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 10 minutit

Nõuanne

Serveerige selle juurde aurutatud pakisoid või Hiina kapsast.

Liha

Seafilee (praad)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Seafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 seafileed (à 350 g), ettevalmistatuna

Pruunistamiseks

2 sl õli

Kastmeks

500 g šalottsibulat

20 g võid

1 sl suhkrut

100 ml valget veini

400 ml aedviljapuljongit

4 sl palsamiädikat

3 tl mett

½ tl soola

pipart

1½ tl tärklis

2 sl vett | külma

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistamiseks kuumutage pannil õli. Pruunistage seafileesid suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega seafileesid.

Pange seafileed universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske seafileedel valmida.

Kastmeks poolitage šalottsibulad pikuti ja lõigake peenteks viiludeks. Kuumutage pannil või. Kuumutage selles keskmisel kuumusel šalottsibulaid, kuni need on kergelt pruunistunud.

Puistake šalottsibulad suhkruga üle ning laske madalal astmel karamelliseeruda. Lisage vein, aedviljapuljong ja palsamiädikas. Keetke keskmisel kuumusel umbes 30 minutit.

Maitsestage kaste mee, soola ja pipraga. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programmi kestus: u 44 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

Sisetemperatuur: 60 °C (roosa),

66 °C (keskmine), 75 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 25–35 minutit (roosa), 35–45 minutit (keskmine), 45–55 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Liha

Seafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 95 minutit

4 portsjonit

Seafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 seafileed (à 350 g), ettevalmistatuna

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt küpsetussammule 1.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega seafileesid.

Pruunistamiseks kuumutage pannil õli. Pruunistage seafileesid suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke seafileed ära ja paigaldage toidutermomeeter.

Automaatprogramm

Pange seafileed restile ja küpsetage.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused. Pange seafileed restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: u 83 minutit

Käsitsi

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 90–100 °C

Sisetemperatuur: 60 °C (roosa),

66 °C (keskmine), 69 °C (läbiküpsenud)

“Garzeit”: ca. 60–75 minutit (roosa), 75–85 minutit (keskmine), 85–95 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Jõulusink

Valmistusaeg: 190 minutit + 5 tundi leotamiseks
14 portsjonit

Koostisained

3½ kg kamaraga sinki, soolatud, ettevalmistatud
2 muna, suurus M | ainult munakollane
2 sl tärklis
2 sl teravat sinepit
2 sl magusat sinepit
1 tl riivsaia

Tarvikud

gurmee-universaalpott
toidutermomeeter
foolium

Valmistamine

Pange sink umbes 5 tunniks suurde kaussi vette ligunema.

Lõigake terava noaga kamara keskele rist. Keerake sink fooliumisse ning pange gurmee-universaalpotti. Paigaldage toidutermomeeter ja laske valmida.

Võtke sink välja ja laske veidi jahtuda. Võtke foolium ära ja lõigake kamara ülemine osa ära. Eelkuumutage küpsetusahju vastavalt seadistustele.

Segage munakollane, tärklis ja sinep ning määrige sellega liha pealmist poolt. Puistake peale riivsaia ja küpsetage sink üle.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Weihnachtsschinken”

Programmi kestus: u 170 minutit

Käsitsti

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 165–175 °C
Sisetemperatuur: 85 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: u 160–170 minutit
Tasand: 2 [2] (1)

Singi üleküpsetamine

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 200 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 15 minutit
Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Jänesekints

Valmistusaeg: 150 minutit + 12 tundi hoidmiseks
6 portsjonit

Koostisained

2 jänesekintsu (à 400 g), ettevalmistatuna

500 ml petti

soola

pipart

20 g selitatud võid

50 ml punast veini

200 g vahukoort

6 kadakamarja

2 loorberilehte

50 g peekonit, rasvast või läbikasvanud

| viiludena

250 ml puljongit

150 ml vett

2 sl tärklist

2 sl vett

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

Valmistamine

Hoidke jänesekoiba umbes 12 tundi peetis. Vahepeal keerake aeg-ajalt.

Loputage jänesekoibi veega, kuivatage ja eemaldage nahk. Maitsestage soola ja pipraga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Kuumutage selitatud võid keedutsoonil gurmee-universaalpottis. Pruunistage jänesekoiba suurel kuumusel mõlemalt küljelt. Lisage punane vein ja pool rööskaka koort. Lisage kadakamarjad ja loorberilehed. Katke koivad peekoniribadega.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Valmistage jänesekoibi kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

20 minuti pärast lisage puljong ja küpsetage kaane all edasi.

Võtke jänesekoivad välja ja lisage praeleemele ülejäänud röösk koor ja vesi. Segage tärklist veega ning pange kastmesse. Laske kõik keema. Pange jänesekoivad tagasi kastmesse.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programmi kestus: 132 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Küülik

Valmistusaeg: 110 minutit

4 portsjonit

Küüliku jaoks

1,3 kg küülik, ettevalmistatuna

1 tl soola

pipart

2 sl Dijoni sinepit

30 g võid

100 g peekonit, tükeldatuna

2 sibulat | tükeldatuna

1 tl hõõrutud tüümiani

125 ml valget veini

125 ml vett

Kastmeks

1 sl Dijoni sinepit

100 g crème fraîche'i

1 sl tärklisi

2 sl vett

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmee-universaalpott

Valmistamine

Lõigake küülik 6 tükiks. Maitsestage soola ja pipraga ning määri sinepiga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Kuumutage gurmee-universaalpottis võid. Pruunistage peekonit ja küülikutükke igast küljest. Pange juurde praadima ka sibulad ja tüümian. Vedeldage valge veini ja veega.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Küpsetage küülikut kaane all.

Võtke küülikutükid välja. Lisage sinep ja crème fraîche ning laske keedutsoonil keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programmi kestus: 82 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–70 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Liha

Hirveselg

Valmistusaeg: 160 minutit + 24 tundi hoidmiseks
4 portsjonit

Marinaadiks

500 ml punast veini
250 ml vett
1 porgand | tükeldatud
3 sibulat | tükeldatuna

Hirveselja jaoks

1,2 kg hirveselga, ettevalmistatuna
1 tl soola
1 tl purustatud pipart
½ tl jahvatatud salveid
½ tl tüümiani
60 g läbikasvanud peekonit | viiludena

Kastmeks

500 ml (uluki)puljongit
350 g konserveeritud hapukirsse (mass nõrutatuna)
200 ml hapukirsimahla (konservivedelikku)
200 g vahukoort
1 sl tärklis
1 sl vett
soola
pipart
suhkrut

Pruunistamiseks

2 sl õli

Tarvikud

gurmee-universaalpott
universaalne küpsetusplaat
toidutermomeeter

Valmistamine

Marinaadiks laske vein, vesi, porgandid ja sibulad keema. Valage leige vedelik hirveseljale ning hoidke 24 tundi külmutus.

Võtke hirveselg välja ja kuivatage. Pange marinaad kõrvale. Segage sool, pipar ja maitsetaimed ning hõõruge hirveselg sellega sisse.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Pruunistamiseks kuumutage õli gurmee-universaalpotis ning praadige hirveselga suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Pange hirveselg universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Katke hirveselg peekoniga. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske hirveseljal küpseda.

35 minuti pärast kastke (uluki)puljongiga ja küpsetage edasi.

Kastmeks lahjendage praevedelikku gurmee-universaalpotis ulukipuljongiga. Nõrutage hapukirsid ja koguge hapukirsimahl kokku. Võtke hirveselg välja, lisage praeleemele hapukirsimahl, röõsk koor ja vesi või marinaad.

Segage tärklis veega ning pange kastmesse. Laske kõik keema ja lisage hapukirsid. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga ning soovi korral ka marinaadiga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programmi kestus: u 100 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Sisetemperatuur: 60 °C (roosa),

72 °C (keskmine), 81 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 75–85 minutit (roosa), 85–

95 minutit (keskmine), 95–105 minutit

(läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (2)

Liha

Metskitseselg

Valmistusaeg: 110 minutit + 24 tundi hoidmiseks
6 portsjonit

Metskitseselja jaoks

1,2 kg metskitseselga, konditustatud, ettevalmistatud
1½ l petti
1 tl ulukivürtsi (vürtsisegu)
1 tl soola
pipart

Pruunistamiseks

30 g selitatud võid

Kastmeks

125 ml punast veini
800 ml ulukipuljongit
125 g crème fraîche'i
2 sl tärklis
4 sl vett | külma
soola
pipart
suhkrut
ulukivürtsi (vürtsisegu)

Tarvikud

gurmee-universaalpott
universaalne küpsetusplaat
toidutermomeeter

Valmistamine

Puhastage metskitseselg rasvast ja kelmetest ning hoidke seda umbes 24 tundi petis. Vahepeal keerake aeg-ajalt.

Peske metskitseselg külma veega ja tupsutage kuivaks. Maitsestage ulukivürtsi, soola ja pipraga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Pruunistage metskitseselga gurmee-universaalpotis selitatud võis suurel kuumusel igast küljest. Vajadusel tehke liha tükkideks.

Võtke metskitseselg välja, pange universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambris. Laske metskitseseljal valmida.

Kastmeks lahjendage praavedelikku gurmee-universaalpotis punase veini ja ulukipuljongiga. Lisage crème fraîche. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske keema. Maitsesta-ge soola, pipra, suhkru ja ulukivürtsiga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Rehrücken”

Programmi kestus: u 55 minutit

Käsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

Sisetemperatuur: 60 °C (roosa),

72 °C (keskmine), 81 °C (läbiküpsenud)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 20–30 minutit (roosa), 30–40 minutit (keskmine), 40–50 minutit (läbiküpsenud)

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Serveerimiseks laske 6 konservipirni-poolikut kergelt soojaks. Pange metskitseseljale, lõikepool üleval, ja täitke 1 teelusikatäie jõhvikamarmelaadiga.

Palume lauda!

Paljud hõrgutavad road hellitavad ühtmoodi nii maitsemeeli kui ka taljet. On rahustav teada, et kalaroad kuuluvad nende kiiduväärt erandite hulka ning on korraga nii tervislikud kui ka maitsvad. Kalatoitude puhul saavad toidulaual kõige erinevamate hõrgutistena kokku toiduvalmistamiskombed kogu maailmast ja igale maale omased eelistused, mida tasub pea alati proovida. Järgmises peatükis on meil heameel mõned nendest teile välja pakkuda.

Valmistamisnõuanded

Kala valmistamiseks sobivad erinevad töörežiimid, näiteks "Klimagaren", "Heißluft plus" või "Ober-/ Unterhitze".

Toiduvalmistamisel on abiks järgmised näpunäited.

- Terve kala on valmis, kui selle pupillid muutuvad valgeks ja seljauimi on võimalik kergesti välja tõmmata.
- Praetud, aurutatud ja grillitud kala on valmis, kui liha tuleb luude küljest kergesti lahti.
- Maitsestage kala enne ahju asetamist vastavalt soovile ja katke võitükikes-tega.
- Jälgige, et toidutermomeetri metallots oleks kala kõige paksema osa keskel.
- Paigaldage toidutermomeeter kala pea taha, selgrooga paralleelselt.

Kala

Merikoger

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Koostisained

800 g väikeseid kartuleid

4 merikokre (à 300 g), terved, ettevalmistatud

1 sidrun | ainult mahl

soola

sidrunipipart

2 punast paprikat | suurte tükkidena

3 kollast või rohelist suvikõrvitsat | viilutatuna

4 šalottsibulat | sektoritena

3 küüslauguküünt | peeneks hakituna

300 g lambajuustu | kuubikutena

4 rosmariinioksa

4 tüümianioksa

10 sl oliiviõli

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Eelküpsutage koorega kartuleid umbes 10 minutit.

Eelkuumutage küpsetusahi.

Piserdage merikokresid sidrunimahlaga.

Maitsestage soola ja sidrunipipraga.

Segage kartulid aedviljade, kitsejuustu ning rosmariini- ja tüümianiokstega.

Maitsestage soola ja sidrunipipraga ning pange gurmee-universaalpotti.

Asetage merikogred aedviljade peale ja paigaldage toidutermomeeter. Pange gurmee-universaalpott küpsuskambriisse ja laske merikokredel valmida.

Seadistus

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

“Temperatur”: 170–180 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti,

teine pärast 15 minuti möödumist

“Garzeit”: u 30–45 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Väikeste kartulite läbimõõt on 2,5–4 cm.

Forell

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Forelli jaoks

4 forelli (à 250 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

Täidis

200 g värskeid šampinjone

½ sibulat

1 küüslauguküüs

25 g peterselli

soola

pipart

Katmiseks

3 sl võid

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Piserdage forelle sidrunimahlaga. Maitsestage seest ja väljast soola ja pipraga.

Täidiseks puhastage šampinjonid. Hakige sibulad, küüslauk, šampinjonid ja petersell peeneks ning segage. Maitsestage segu soola ja pipraga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Täitke forellid seguga ning pange kõrvuti universaalsele küpsetusplaadile. Paigaldage toidutermomeeter. Pange peale võitükikesed.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske forellidel valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Forelle”

Programmi kestus: u 36 minutit

Käitsi

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

“Temperatur”: 210–220 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti möödumist

“Garzeit”: u 15–25 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Serveerige forelli sidruniviilude ja pruunistatud võiga.

Kala

Karpkala

Valmistusaeg: 90 minutit

6 portsjonit

Koostisained

450 ml vett

50 ml äädikat

50 ml valget veini

1 puhastatud karpkala, soomustega

(à 1,5 kg), ettevalmistatuna

soola

1 loorberileht

5 pipratera

Tarvikud

gurmee-universaalpott

toidutermomeeter

Valmistamine

Ajage vesi koos äädika ja valge veiniga keedutsoonil keema.

Peske soomustega karpkala ettevaatlikult vee all, et limakihti mitte kahjustada.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Soolake karpkala seest ja valage poole äädikaveega üle.

Asetage karpkala gurmee-universaalpotti ja paigutage toidutermomeeter. Lisage ülejäänud äädikavesi ning loorberileht ja pipraterad.

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Küpsetage karpkala kaane all.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Karpfen”

Programmi kestus: u 77 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 60–70 minutit

Tasand: 2 [2] (1)

Nõuanne

Serveerige karpkala sidruniviilude ja pruunistatud võiga.

Lõhefilee

Valmistusaeg: 50 minutit

4 portsjonit

Koostisained

4 lõhefileed (à 200 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

3 sl võid

1 tl hakitud tilli

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Asetage lõhefilee universaalsele küpsetusplaadile. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Pange lõhetükkidele võitükikesed ja puistake üle tilliga. Paigaldage toidutermomeeter.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske lõhefileedel valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmi kestus: u 30 minutit

Käitsi

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

“Temperatur”: 200–210 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti möödumist

“Garzeit”: u 10–20 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Kala

Meriforell

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Meriforelli jaoks

1 terve meriforell (à 1 kg), ettevalmistatuna

1 sidrun | ainult mahl
soola

Täidis

2 šalottsibulat

2 küüslauguküünt

2 viilu röstsaia

50 g väikeseid kappareid

1 muna, suurus M | ainult munakollane

2 sl oliiviõli

soola

pipart

tšillipulbrit

Tarvikud

puutikud

universaalne küpsetusplaat

toidutermomeeter

Valmistamine

Piserdage meriforelli sidrunimahлага.

Soolake seest ja väljast.

Täidiseks hakkige šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia peeneks. Segage kapparid, munakollane oliiviõli, šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia. Maitsestage soola, pipra ja tšillipulbriga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Täitke meriforell seguga. Sulgege ava väikeste puutikkudega.

Pange meriforell universaalsele küpsetusplaadile ja paigaldage toidutermomeeter. Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske meriforellil valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmi kestus: u 52 minutit

Käitsi

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

“Temperatur”: 210–220 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 160–180 °C

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti möödumist

“Garzeit”: u 30–40 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Lõhefileed

Valmistusaeg: 70 minutit
4 portsjonit

Koostisained

3 sibulat
40 g võid
500 g tomateid
750 g lõhefileed, ettevalmistatud
½ sidrunit | ainult mahl
soola
pipart
100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
1 sl riivsaia
2 sl peterselli | hakituna

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

Küpsetusvorm, Ø 26 cm
toidutermomeeter
rest

Valmistamine

Viilutage sibul peenelt ja hautage pooles võikoguses. Lõigake tomatid viiludeks.

Piserdage lõhefileed sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga.

Määrige küpsetusvorm rasvainega. Asetage sibulad küpsetusvormi. Pange tomatid kihiti nende peale. Maitsestage soola ja pipraga. Pange lõhefileed tomatitele.

Pange rest küpsetuskambrisse. Eelkuumutage küpsetusahi.

Sulatage ülejäänud või. Valage või ja piim lõhefileele. Puistake peale riivsaia. Paigaldage toidutermomeeter.

Pange küpsetuskambrisse ja laske valmida.

Puistake üle peterselliga ning serveeri-ge.

Seadistus

“Betriebsarten” “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: u 30–40 minutit

Aurupahvakute liik/arv: 2 aurupahvakut / ajakontrolliga, esimene pärast 5 minuti, teine pärast 15 minuti möödumist

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Lõhefilee asemel võib selles retseptis kasutada ka latikat.

Kala

Kohafilee aedviljapadjal

Valmistusaeg: 30 minutit

4 sööjale

Koostisained

4 kohafileed (à 150 g), ettevalmistatuna

1 sidrun | ainult mahl

soola

pipart

4 šalottsibulat | tükeldatuna

150 g kokteiltomateid

1 punane paprika | 1 cm suuruste kuubikutena

1 kollane paprika | 1 cm suuruste kuubikutena

1 suvikõrvits | 1 cm suuruste kuubikutena

1 sl ürdisegu | hakituna

5 sl oliiviõli

Tarvikud

gurmee-universaalpott

Valmistamine

Pange gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Piserdage kalafileesid sidrunimahlaga ning maitsestage soola ja pipraga.

Segage aedviljad kausis. Maitsestage soola, pipra ja ürtidega.

Võtke eelkuumutatud gurmee-universaalpott küpsetuskambrist välja ja määrige oliiviõliga. Pange aedviljad gurmee-universaalpotti.

Asetage gurmee-universaalpott küpsetuskambrisse ja laske valmida.

Käsitsi

Valige küpsetussammule 2 vastavad seadistused.

Pange kalafileed aedvilja peale ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Zanderfilet auf Gemüse”

Programmi kestus: 15 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Aurupahvakute arv/liik: 1 aurupahvak / käsitsi, 1. kohe pärast küpsetatava

toiduaine ahjupanekut

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 3 [2] (3)

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Grill groß”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 240 °C

“Garzeit”: 5 minutit

Naudingurikkad randevuud

Ilmselt pole ükski muu roog laual sama vaheldusrikas kui vormiroog. Koostisosade poolest saate sõna otseses mõttes kasutada ja omavahel kombineerida kõike, mida aastaaeg ja kodus olevad toiduvareid võimaldavad. Seda lisandirandevuud on väga mugav valmistada ning seda naudivad ka külalised. Ja kui midagi üle jääb, maitsevad ülejäägid pärast uuesti kuumutamist samuti hästi.

Vormiroad/gratäänid

Sigurigratään

Valmistusaeg: 55 minutit

4 portsjonit

Siguri jaoks

8 sigurit

50 g võid

5 tl suhkrut

soola

pipart

8 viilu keedusinki (3–4 mm paksust)

Juustukastmeks

30 g võid

40 g nisujahu, tüüp 405

750 ml piima, 1,5% rasvasisaldusega

250 g riivitud juustu

1 muna, suurus M | ainult munakollane

muskaatpähklit

soola

pipart

1 sorts sidrunimahla

Tarvikud

küpsetusvorm

rest

Valmistamine

Eemaldage siguri kõvad ja mõrud osad.

Sulatage pannil või. Praadige sigur kuldpruuniks. Siis aurutage 25 minutit madalal kuumusel.

Maitsestage suhkruga, soola ja pipraga.

Keerake sigurid singiviilu sisse. Pange need üksteise kõrvale küpsetusvormi.

Juustukastmeks sulatage keedupotis või. Segage sisse jahu ja pruunistage kergelt. Lisage pidevalt segades piim, ajage keema ning segage sisse pool juustust, munakollane, muskaatpähkel, sool, pipar ja sidrunimahla.

Valage juustukaste siguritele ning puitake peale ülejäänud juust.

Pange sigurigratään küpsetuskambrisse restile ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Chicorée gratin”

Programmi kestus: 40 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 33–46 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Vormiroad/gratäänid

Janssoni kiusatus

Valmistusaeg: 95 minutit

4 portsjonit

Vormiroog

1 kg kartuleid

125 g Rootsi anšoovisefileed

1 sibul | õhukeste viiludena

200 g vahukoort

2 sl riivsaia

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

sõel, jäme

küpsetusvorm, 29 cm x 21 cm

foolium

Valmistamine

Koorige kartulid ja lõigake need hästi peenikesteks kangideks või riivige jämeda riviga. Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Pange kartulid, anšoovisefileed ja sibularõngad vaheldumisi kihiti vormi. Alustage ja lõpetage kartulikihiga. Valage üle rõõsa koorega ja puistake üle riivsaia.

Pange vorm küpsetuskambrisse ja laske valmida.

30 minuti pärast katke fooliumiga, et pind ei muutuks liiga tumedaks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Janssons Versuchung”

Programmi kestus: 67 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 65–75 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Janssoni kiusatus on pärit Rootsist.

Kartuligratään

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

Gratään

1 kg kartuleid, mittelagunevad | õhukes-
te viiludena

400 g rööska koort

soola

pipart

muskaatpähklit

50 g riivitud juustu

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

portselanist küpsetusvorm, mahuga 3 l
rest

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Pange sellesse kartuliviilud.

Maitsestage röösk koor soola, pipra ja
muskaatpähkliga ning segage kartulivii-
ludega.

Puistake peale juust.

Pange küpsetuskambrisse restile ja
küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-
Gratin”

Programmi kestus: 50 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Röösa koore ja piima seguga saate lah-
jema gratääni.

Vormiroad/gratäänid

Kartuli-juustugratään

Valmistusaeg: 90 minutit
4 portsjonit

Gratään

600 g muremaid kartuleid
75 g riivitud Gouda juustu

Glasuur

250 g rööska koort
1 tl soola
pipart
muskaatpähklit

Peale puistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Tarvikud

küpsetusvorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm küüslauguga.

Kastmeks segage röösk koor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

Koorige kartulid ja lõigake õhukesteks, 3–4 mm paksusteks viiludeks. Segage kartulid Gouda juustu ja kastmega ning pange küpsetusvormi.

Puistake üle Gouda juustuga.

Pange kartuli-juustugratään küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmi kestus: u 58 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Juustusuflee

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

Suflee

40 g võid

40 g nisujahu, tüüp 405

375 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

100 g teravamaitselist juustu (Gruyère) |
riivituna

3 muna, suurus M

soola

pipart

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

sufleevorm, Ø 20 cm

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Sulatage või. Lisage jahu. Lisage pidevalt segades piim ja laske keema, nii et saate väga paksu bešamellkastme.

Laske kastmel pidevalt segades minut aega kokku keeda. Segage sisse juust.

Määrige sufleevorm rasvainega. Eraldage munavalged kollastest ja vahustage munavalged tugevaks vahuks.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahju.

Segage munakollased veidi jahtunud bešamelli-juustu massi sisse. Segage ettevaatlikult sisse munavalgevaht. Maitsestage soola ja pipraga.

Pange mass sufleevormi. Pange universaalsel küpsetusplaadil küpsetusahju ning valage universaalsele küpsetusplaadile umbes 1 l (2 l) vett.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Käsesoufflé”

Programmi kestus: 41 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Vormiroad/gratäänid

Lasanje

Valmistusaeg: 125 minutit

4 portsjonit

Lasanje

8 lasanjeplaati (eelkeetmata)

Tomati-hakklihakaste

50 g läbikasvanud suitsupekki | peenelt tükeldatuna

2 sibulat | tükeldatuna

375 g seahakkliha, veise- ja sealihapooleks

800 g konservtomateid, koorituna

30 g tomatipastat

125 ml puljongit

1 tl värsket tüümiani | hakituna

1 tl värsket punet | hakituna

1 tl värsket basiilikut | hakituna

soola

pipart

Šampinjonikaste

20 g võid

1 sibul | tükeldatuna

100 g värskaid šampinjone | viiludena

2 sl nisujahu, tüüp 405

250 g rööska koort

250 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

soola

pipart

muskaatpäiklit

2 sl värsket peterselli | hakituna

Peale puistamiseks

200 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

küpsetusvorm, 32 cm x 22 cm

rest

Valmistamine

Ajage teflonpann tomati-hakklihakastme jaoks kuumaks. Pruunistage peki-kuubikud, lisage hakkliha ja praadige segades. Lisage sibulad ja hautage. Purustage tomatid. Lisage tomatid, tomatimahli, tomatipasta ja puljong. Maitsetage ürtide, soola ja pipraga. Laske umbes 5 minutit nõrgalt keeda.

Šampinjonikastmeks hautage sibulaid võis. Lisage šampinjonid ja pruunistage kiirelt. Puistake sekka jahu ja segage. Vedeldage röösa koore ja piimaga. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpäikliga. Laske kastmel umbes 5 minutit nõrgalt keeda. Viimaks lisage petersell.

Lasanjeks pange koostisained järjest kihiti küpsetusvormi:

- kolmandik tomati-hakkliha kastet
- 4 lasanjeplaati
- kolmandik tomati-hakkliha kastet
- pool šampinjonikastet
- 4 lasanjeplaati
- kolmandik tomati-hakkliha kastet
- pool šampinjonikastet

Puistake lasanje Gouda juustuga üle, pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programmi kestus: 60 [60] (58) minutit

Käsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minutit

Tasand: 1

Vormiroad/gratäänid

Moussaka

Valmistusaeg: 100 minutit

6 portsjonit

Koostisained

1,25 kg baklažaani

soola

90 ml oliiviõli

Hakklihakastmeks

3 sl õli

750 g seahakkliha, veise- ja sealiha
pooleks

1 sibul | tükeldatuna

480 g konservtomateid (kaal nõrutatu-
na) | veidi purustatuna

2 sl värsket peterselli | hakituna

125 ml valget veini

soola

pipart

3 sl riivsaia

2 muna | ainult munavalge

Bešamellkaste

40 g võid

40 g nisujahu, tüüp 405

500 ml piima, 3,5%

1 tl soola

pipart

muskaatpähklit

50 g riivitud Gouda juustu

2 muna | ainult munakollane

Peale puistamiseks

50 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

rest

2 küpsetusplaati

köögipaber

küpsetusvorm, 32 cm x 22 cm

Valmistamine

Lõigake baklažaanid pikuti umbes 1 cm paksusteks viiludeks, riputage soola peale ja laske umbes 20 minutit tõmata.

Hakklihakastmeks pruunistage hakkliha õlis. Lisage sibulad ja praadige. Lisage tomatid, petersell ja vein. Maitsestage tugevalt soola ja pipraga. Laske 15 minutit nõrgalt keeda. Laske kastmel veidi jahtuda. Segage paksendamiseks hulka riivsaia ja munavalge.

Eelkuumutage küpsetusahju vastavalt seadistustele. Patsutage baklažaanid köögipaberiga kuivaks ja laotage kahele küpsetusplaadile. Määrige mõlemalt küljelt veidikese oliiviõliga. Pange küpsetusplaadid küpsetuskambrisse ja laske valmida.

Keerake baklažaane poole valmistusaja möödumisel ning küpsetage edasi, kuni need kergelt pruunistuvad.

Bešamellkastmeks kuumutage või, segage sisse jahu ja pruunistage. Vedeldage piimaga. Laske kastmel pidevalt segades 5 minutit podiseda. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Võtke pott pliidilt ära. Segage sisse juust ja munakollane.

Pange pooled baklažaanid vormi ning laotage peale hakklihakaste. Seejärel pange peale ülejäänud baklažaanid ning määrige nendele bešamellkaste. Puistake moussaka ülejäänud juustuga üle.

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Baklažaani valmistamine

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–25 minutit

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

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Moussaka”

Programmi kestus: 47 [47] (43) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Vormiroad/gratäänid

Nuudli-vormiroog

Valmistusaeg: 85 minutit

4 portsjonit

Nuudliteks

150 g nuudleid (penne),
pakendil keemisaeg 11 minutit

1½ l vett

3 tl soola

Vormiroog

1½ sl võid

2 sibulat | tükeldatuna

1 paprika | 1 cm suuruste kuubikutena

2 väikest porgandit | viiludena

150 g crème fraîche'i

75 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

soola

pipart

300 g lihatomatit | jämedalt tükeldatuna

100 g keedusinki | kuubikutena

150 g maitsetaimedega lambajuustu |
kuubikutena

Peale puistamiseks

100 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

küpsetusvorm, 24 cm x 24 cm

rest

Valmistamine

Keetke nuudleid 5 minutit soolaga maitsestatud vees.

Kuumutage keedupotis võid ning hautage selles sibulatükke. Lisage paprika ja porgandid ning hautage veel 5 minutit.

Segage crème fraîche piimaga ning lisage aedviljadele. Maitsestage tugevalt soola ja pipraga.

Pange nuudlid, tomatid, sink ja kitsejuust küpsetusvormi. Segage sisse aedviljakaste.

Puistake nuudli-vormiroog üle Gouda juustuga.

Pange nuudli-vormiroog küpsetuskambrisse resti peale. Küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Nudelauflauf”

Programmi kestus: 40 [38] (40) minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Vormiroaks sobib ka 350 g eelmisest päevast jäänud nuudleid.

Karjasepirukas

Valmistusaeg: 100 minutit
8 portsjonit

Vormiroog

2 sibulat | peeneks hakituna
2 porgandit | tükeldatuna
2 vart sellerit | väikeste tükkidena
1 kg lambahakkliha
½ tl värsket tüümiani | peeneks hakituna
½ tl värsket rosmariini | peeneks hakituna
1½ tl tomatipastat
200 ml punast veini
1 sl nisujahu, tüüp 405
250 ml kanapuljongit
1 sl Worcestershire'i kastet
soola
pipart
1,5 kg muredaid kartuleid | kuubikutena
25 g võid
5 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

Pruunistamiseks

2½ sl võid

Tarvikud

küpsetusvorm, mahuga 2,5 l

Valmistamine

Kuumutage pannil või. Hautage selles 2–3 minutit sibulaid. Lisage porgandid ja seller ning hautage veel 8–10 minutit. Lisage hakkliha ja praadige pidevalt segades. Võtke rasv ära ning lisage tüümian, rosmariin, tomatipasta ja punane vein.

Keetke kaste keskmisel kuumusel poole võrra kokku, puistake sisse jahu ning laske veel 2–3 minutit podiseda.

Lisage kanapuljong ja Worcestershire'i kaste ning laske 45–50 minutit podiseda. Maitsestage soola ja pipraga. Vahepeal tehke kartulitest või ja piimaga kartulipuder.

Pange hakklihasegu küpsetusvormi ja laotage selle peale kartulipuder. Pange küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Shepherd's Pie”
Programmi kestus: 50 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 180 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 50 minutit
Tasand: 2 [1] (1)

Nõuanne

Lamba asemel võib kasutada veisehakkliha.

Magustoidud

Lõpp hea, kõik hea

Õnnestunud magustoidu tunneb ära selle järgi, et sellele leidub kõhus ikka veel ruumi. Sest vaevalt suudab keegi pärast maitsvat sööki heale lõpuakordile vastu panna. Jäätise, vormide, puuviljakompositsioonide või muu magusa ahvatlusega lahkuvad külalised toiduvalmistaja lauast rahulolevana – ja seda sageli küllalt vähese vaeva juures, kuna tihti on magustoitude puhul pingutus väike, aga elamus suur.

Õunastrudel Viini moodi

Valmistusaeg: 70 minutit

Kahe struudli jaoks

Koostisained

100 g saiakuubikuid

4 struudlilehte (valmispakend)

100 g võid | sulatatuna

1,5 kg õunu | õhukeste viiludena

150 g suhkrut

50 g rosinaid

kaneeli

Rõstimiseks

50 g võid

Tarvikud

2 köögirätikut

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Kuumutage pannil või ja röstige selles kergelt saiakuubikuid.

Pange kaks struudlilehte köögirätikule, nii et need veidi kattuvad.

Määrige struudlilehti poole võikogusega ning puistake üle saiakuubikutega.

Segage õunad suhkruga, rosinatega ja kaneeliga. Pange õunasegu saiakuubikute peale.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Rullige strudel kokku ja määrige ülejäänud võiga. Pange (universaalsele) küpsetusplaadile, asetage küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Apfelstrudel Wiener Art”

Programmi kestus: 45 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 170 °C

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 40–50 minutit

Tasand: 2 [1] (2)

Magustoidud

Besee

Valmistusaeg: 130 minutit

6 portsjonit

Koostisained

5 muna, suurus M | ainult munavalge

275 g suhkrut

1 tl vanilliaroomi

1 tl äädikat

600 g vahukoort

1 sl tuhksuhkrut

500 g mustikaid

500 g maasikaid

500 g vaarikaid

Tarvikud

1 või 2 küpsetusplaati või 1 universaal-

ne küpsetusplaat

küpsetuspaber

Valmistamine

Vahustage munavalged tugevaks vahuks ning sõristage pidevalt segades juurde suhkur. Segage ettevaatlikult sisse vanilliaroom ja äädikas.

Suure besee jaoks katke küpsetuspaberiga üks küpsetusplaat ning mitme väikese besee jaoks kaks küpsetusplaati.

90 cm küpsetusahi

Katke universaalne küpsetusplaat küpsetuspaberiga.

Pange munavalgemass (universaalsele) küpsetusplaadile ning vormige üks umbes 3–4 cm kõrgune rõngas või mitu väiksemat umbes 8 cm läbimõõduga rõngast.

Automaatprogramm

Pange küpsetuskambrisse ja laske küpseda.

Käsitsi

Pange küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule

Laske korralikult jahtuda.

Kloppige vahukoor tuhksuhkruga tugevaks vahuks ning laotage ühtlaselt besee(de)le. Kaunistage marjadega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Baiser” | “ein großes” /
“mehrere kleine”

Programmi kestus “ein großes”: 100 mi-
nutit

Programmi kestus “mehrere kleine”:
65 minutit

Käsitsi

suurem

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 110 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 80 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 30 °C

“Garzeit”: 20 minutit

Mitu väikest

Valmistussamm 1

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 110 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minutit

Tasand : 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 30 °C

“Garzeit”: 20 minutit

Magustoidud

Sidruni-beseepirukas

Valmistusaeg: 80 minutit
10 tükki

Tainas

275 g nisujahu, tüüp 405
150 g võid
25 g suhkrut
2 muna, suurus M | ainult munakollane
2–3 sl vett | külma

Täidis

4 sidrunit, töötlemata | mahl ja riivitud
koor
75 g maisitärklis
500 ml vett
5 muna, suurus M
175 g suhkrut

Glasuur

275 g suhkrut

Tarvikud

tordivorm, Ø 25 cm
rest

Valmistamine

Tainaks sõtkuge jahust, võist, suhkrust, veest ja munakollasest ühtlane tainas ja pange 30 minutiks külma.

Täidiseks segage sidrunikoor, sidrunimahl ja maisitärklis hästi läbi. Ajage vesi keedupotis keema, segage sisse sidruni-maisitärklisesegu ning laske pidevalt segades podiseda, kuni saate paksu veniva kastme.

Eraldage munakollased valgetest. Pange munavalged katteks kõrvale. Segage sisse suhkur ja munakollane, laske keema, võtke keedutsoonilt ära ning laske jahtuda.

Rullige tainas lahti, pange tordivormi, täitke sidrunikreemiga ja siluge.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Katteks vahustage munavalged suhkruga tugevaks vahuks. Siis laotage see ühtlaselt sidrunikreemile.

Automaatprogramm
Pange küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Käsitsi

Pange küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 1. ja 2. küpsetussammule kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Lemon Meringue Pie”
Programmi kestus: 60 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Intensivbacken”
“Temperatur”: 185 [185] (180) °C
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 40 minutit
Tasand: 1

2. küpsetussamm
“Temperatur”: 170 °C
“Garzeit”: 20 minutit

Šokolaadikoogikesed

Valmistusaeg: 70 minutit
8 portsjonit

Tainas

70 g tumedat šokolaadi
70 g võid
70 g suhkrut
4 muna, suurus M
70 g mandleid | jahvatatuna
20 g riivsaia
500 ml vanillikastet
200 g vahukoort

Pealepuistamiseks

40 g tuhksuhkrut

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

8 portsjonivormi, Ø 6 cm
universaalne küpsetusplaat
sõel, peen

Valmistamine

Sulatage šokolaad keedupotis väikesel seadistusel ning laske veidi jahtuda.

Vahustage või, suhkur ja munakollased. Lisage hulka šokolaad, mandlid ja riivsaia.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Vahustage munavalged tugevaks vahuks ja segage šokolaadimassi hulka.

Määrige portsjonivormid rasvainega. Täitke need massiga.

Pange portsjonivormid universaalsele küpsetusplaadile ja asetage küpsetuskambrisse. Laske šokolaadikoogikestel valmida.

Vahustage vahukoor tugevaks vahuks ja segage vanillikastme sisse. Jagage ühtlaselt magustoidutaldrikutele.

Eemaldage šokolaadikoogikesed noaga vormi serva küljest. Kuumutage igale magustoidutaldrikule üks koogike. Puitake peale tuhksuhkrut ja serveerige soojalt.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 1

Miele



Saksamaa - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

