

Miele

Peka – pečenje – peka s paro

Kuharska knjiga



Spoštovani ljubitelj
okusnih jedi,

pri skupnem obedu se razvije dober pogovor in v spominu nam ostanejo lepi trenutki. Skupno uživanje nas združuje – še posebej če nas prepriča na vseh ravneh. Tako v vsakdanjem življenju kot ob posebnih priložnostih.

Vaša nova pečica vam nudi natanko to možnost. Kot pravi vsestranski talent lahko z njo hitro in na zdrav način pripravite običajne jedi, pa tudi vrhunske gurmanske menije.

Namen te knjižice je, da vam je pri tem v pomoč. V naši aktivni kuhinji Miele se vsak dan srečujejo znanje in radovednost, rutina in presenečenja – tu smo za vas razvili recepte za jedi, ki zanesljivo uspejo, in pripravili koristne nasvete. Še več receptov, navdiha in zanimivih tem pa lahko odkrijete v naši aplikaciji Miele@mobile.

Imate vprašanje ali željo? Veseli bomo, če se boste obrnili na nas. Naši kontaktni podatki so na koncu te knjižice.

Želimo vam prav posebne trenutke zadovoljstva.

Vaša Aktivna kuhinja Miele

Vsebina

Predgovor	3
O tej kuharski knjigi	8
Pregled načinov delovanja	10
Dobro je vedeti	12
Oprema Miele	16
Kolači	19
Nasveti za pripravo	20
Fina jabolčna pita	24
Pokrita jabolčna pita.....	25
Marelična torta s smetanovim prelivom	26
Kolač na lončke	27
Hruškov kolač z mandljevim prelivom	28
Biskvitna podlaga.....	29
Nadevi za biskvitne podlage	30
Biskvitna plošča	32
Nadevi za biskvitno ploščo	34
Masleni kolač.....	36
Sadni kolač (Ø 15 cm)	38
Sadni kolač (Ø 20 cm)	40
Sadni kolač (Ø 25 cm)	42
Skutni kolač iz pekača.....	44
Marmorni kolač.....	45
Sadna pita (listnato testo).....	46
Sadna pita (krhko testo)	47
Torta Sacher	48
Peščeni kolač	49
Čokoladno-lešnikov kolač	50
Božični kolač	51
Potresen kolač s sadjem	52
Drobno pecivo	53
Keksi.....	54
Borovničevi mafini	55
Linške oči	56
Mandljevi makroni	58
Brizgano pecivo.....	60
Vaniljevi rogljiči	61
Orehovi mafini	62
Princes krofi.....	63

Nadevi za princes krofe	64
Kruh	66
Nasveti za pripravo	67
Francoske štručke	70
Švicarski kmečki kruh	71
Pirin kruh	72
Lepinja	73
Pletenica	74
Švicarska pletenica	76
Kruh z oreščki	77
Rženi mešani kruh	78
Kruh s semeni	80
Tigrasti kruh	82
Beli kruh (model)	83
Beli kruh (brez modela)	84
Temni mešani kruh	85
Sladki kruh	86
Žemljice	87
Polnozrnate žemljice	87
Rženi hlebčki	88
Bele žemlje	89
Pica in podobno	90
Tarte flambée	91
Pica (kvašeno testo)	92
Pica (skutno-oljno testo)	94
Quiche Lorraine	96
Slana pita (listnato testo)	97
Slana pita (krhko testo)	98
Meso	99
Nasveti za pripravo	100
Raca (nadevana)	102
Gos (nadevana)	104
Gos (brez nadeva)	106
Piščanec	107
Piščančja bedra	108
Puran (nadevan)	110
Puranje stegno	111
Telečji file (pečenje)	112
Telečji file (pečenje pri nizki temperaturi)	114
Telečja krača	115

Vsebina

Telečji hrbet (pečenje).....	116
Telečji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)	117
Dušena telečja pečenka	118
Ossobuco	119
Jagnječji kare z zelenjavo	120
Jagnječje stegno	122
Jagnječji hrbet (pečenje)	123
Jagnječji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi).....	124
Goveji file Wellington	126
Goveji haše.....	128
Goveji file (pečenje)	129
Goveji file (pečenje pri nizki temperaturi).....	130
Dušena goveja pečenka	131
Rostbif (pečenje).....	132
Rostbif (pečenje pri nizki temperaturi).....	133
Jorkširski puding	134
Pečenka iz mletega mesa.....	135
Prekajena svinjska rebra (pečenje)	136
Prekajena svinjska rebra (pečenje pri nizki temperaturi).....	137
Pečenka s kožo	138
Svinjska pečenka	139
Potrebušina	140
Svinjski file (pečenje)	142
Svinjski file (pečenje pri nizki temperaturi).....	144
Božična šunka	145
Zajčje stegno	146
Kunec	147
Jelenov hrbet.....	148
Srnin hrbet.....	150
Ribe	152
Nasveti za pripravo.....	153
Orada.....	154
Postrv	155
Krap	156
Lososov file	157
Morska postrv	158
File morskega lososa.....	159
File smuča na zelenjavi.....	160
Narastki in gratinirane jedi	161
Gratiniran radič	162
Janssonova skušnjava	163

Gratiniran krompir.....	164
Gratiniran krompir s sirom	165
Sirov suflé.....	166
Lazanja	168
Musaka.....	170
Narastek iz testenin	172
Pastirska pita.....	173
Deserti	174
Jabolčni zavitek po dunajsko	175
Vetrci.....	176
Limonina pita.....	177
Čokoladne tortice.....	178

O tej kuharski knjigi

Preden začnete, vas prosimo, da preberete nekaj napotkov za uporabo te kuharske knjige.

Za vsak avtomatski program je na voljo ustrezen recept, ki vam bo olajšal vstop v uporabo vaše pečice Miele.

Pri mnogih avtomatskih programih lahko individualno izberete rezultat priprave, ki vam ustreza – stopnjo zapečenosti pri kruhu in pecivu ter stopnjo toplotne obdelave pri mesu.

O avtomatskih programih

- Avtomatski programi niso na voljo pri vseh modelih. Tudi če vaša pečica ne nudi ustreznega avtomatskega programa, lahko pripravite vse recepte. V tem primeru uporabite ročne nastavitve. V besedilu, ki opisuje pripravo, so navedene razlike.
- Pod vsakim receptom z avtomatskim programom je v podatkih o nastavitvah navedena pot za izbiro avtomatskega programa.
- Pri avtomatskih programih je tovarniško vedno vneseno srednje trajanje programa. Dejansko trajanje pa je pri številnih programih odvisno od zelene stopnje priprave. Le-to izberete pred začetkom avtomatskega programa.

O sestavinah

- Če je za posamezno sestavino vejica (,), besedilo, ki ji sledi, opisuje živilo. V večini primerov ga je mogoče kupiti v tem stanju, npr. pšenična moka, tip 400, jajca, velikost M, mleko, 3,5 % maščobe.
- Če je za posamezno sestavino navpična črta (|), se opis nanaša na obdelavo živila, ki se praviloma izvede med kuhanjem. Ta korak obdelave v opisu priprave ni več omenjen. Na primer: sir, pikanten | nariban; čebula | narezana na drobne kocke; mleko, 3,5 % maščobe | mlačno
- Pri ribah je, če ni navedeno drugače, vedno podana teža obdelanega živila.
- Pri sadju in zelenjavi se podatki o teži načeloma nanašajo na neolupljene in neizkoščičene plodove
- Sadje in zelenjavo je treba pred pripravo vedno očistiti/oprati ter po potrebi olupiti. To v besedilu, ki opisuje pripravo, ni še enkrat navedeno.

Posebnosti posameznih modelov pečic

Ta kuharska knjiga je priložena pečicam različnih velikosti. Če se količine sestavin ali podatki o nastavitvah razlikujejo, so nastavitve, ki jih morate izbrati, v receptih navedene v naslednjem vrstnem redu:

- pečica s petimi nivoji vstavljanja
- [pečica s tremi nivoji vstavljanja] v oglatih oklepajih
- (90-centimetrska pečica) v okroglih oklepajih

Če so nastavitve enake za vse velikosti pečice, je navedena samo ena nastavev brez oklepajev.

Če vaša pečica ne nudi načina Posebne uporabe | Vzhajanje testa, **izberite** Avtomatski program | Kolači | Kvašeno testo. Alternativno uporabite način delovanja Zgornje/spodnje gretje pri temperaturi 30 °C in čez testo razprostrite vlažno krpo.

Če vaša pečica ne nudi načinov delovanja Peka s paro + zgornje/spodnje gretje, Peka s paro + Avtom. pečenje, Peka s paro + Vroč zrak plus **ali** Peka s paro + Intenzivno peč., **izberite način delovanja** Peka s paro. Pri podatkih za način delovanja Peka s paro + zgornje/spodnje gretje nastavite za 20 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno pri ročnih nastavitvah.

Če vaša pečica ne nudi načina Posebna uporaba | Pečenje pri nizki temperaturi, uporabite način delovanja Zgornje/spodnje gretje. Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo v pečico, znižajte temperaturo na približno 100 °C.

Za modele pečic z izvlečnimi vodili FlexiClip, ki jih montirate na prečki stranskih vodil in zato ležijo nekoliko višje od običajnega nivoja: vodila po možnosti namestite za en nivo nižje, kot je navedeno v receptu, in živilo vstavite na vodilih FlexiClip.

Če v svoji pečici uporabljate vodila FlexiClip, ki jih montirate med prečki stranskih vodil in so zato na običajni višini nivoja, veljajo nivoji vstavljanja, ki so navedeni v receptu.

O nastavitvah

- Temperature in časi: podana so temperaturna in časovna območja. Na splošno se ravnajte po nižjih nastavitvah; pozneje imate še vedno možnost, da po pregledu ali preizkusu čas nekoliko podaljšate.
- Nivoji vstavljanja: nivoji za vstavljanje pekačev in rešetk se štejejo od spodaj navzgor.

Pregled načinov delovanja

Peka s paro

Za peko peciva in pečenje mesa z dodatkom pare. Ta način delovanja uporabite za peko kruha in peciva ter za pečenje rib in mesa.

Kruh z načinom delovanja Peka s paro dobi posebej enakomerno sredico in hrustljivo skorjo (krhko, vendar ne izsušeno zunanost). Kvašeno testo zelo dobro vzhaja. Ribe in meso se nežno spečejo in ostanejo sočni.

Izbirate lahko med naslednjimi možnostmi kombinacij:

Peka s paro + Vroč zrak plus

Peka s paro + zgornje/spodnje gretje

Peka s paro + Avtom. pečenje

Peka s paro + Intenzivno peč.

Vroč zrak plus

Za peko peciva in pečenje mesa. Jedi lahko pripravljate na več nivojih hkrati. V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižjih temperaturah kot v načinu Zgornje/spodnje gretje, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Zgornje/spodnje gretje

Za peko peciva in pečenje mesa po tradicionalnih receptih, za pripravo suflejev in za pečenje pri nizki temperaturi. Pri receptih iz starejših kuharskih knjig nastavite za 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno. Čas priprave se ne spremeni.

Intenzivno pečenje

Za peko peciva z vlažno oblogo, pri katerem mora dno ostati hrustljivo. Tega načina delovanja ne uporabljajte za peko nizkega peciva in za pečenje mesa, saj bi pecivo in mesni sok preveč potemnela.

Avtomatsko pečenje

Za pečenje mesa. V fazi začetnega pečenja se pečica najprej avtomatsko segreje na visoko temperaturo. Takoj ko je ta temperatura dosežena, pečica samodejno preklopi na nastavljeno temperaturo nadaljnjega pečenja. Tako je živilo od zunaj lepo zapečeno in se lahko nato do konca speče, ne da bi bilo treba prilagoditi način delovanja.

Spodnje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na spodnji strani.

Zgornje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na zgornji strani.

Veliki žar

Za pečenje velikih količin ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha jedi v velikih modelih. Celoten grelnik za zgornje gretje/žar postane razbeljen, da oddaja potrebno toplotno sevanje.

Mali žar

Za pečenje manjših količin ploščatih živil (npr. steakov) na žaru in za popečenje z vrha jedi v majhnih modelih. Vklapljen je samo notranji del grelnika, ki rdeče žari, da oddaja potrebno infrardeče sevanje.

Žar s kroženjem zraka

Za pečenje na žaru živil z večjim premerom (npr. piščancev). V tem načinu delovanja lahko živila pečete na žaru pri nižjih temperaturah kot v načinu Žar, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Eko vroč zrak

Za majhne količine živil, npr. zamrznjeno pico, žemljice, piškote, pa tudi za mesne jedi in pečenke. Prihranite do 30 % energije v primerjavi z običajnimi načini delovanja – pod pogojem, da so vrata med postopkom pečenja zaprta.

Lastni programi

Ustvarite, shranite in poimenujete lahko do 20 lastnih programov. Ustvarite kombinacije do 10 korakov priprave, ki vodijo do popolnega rezultata vaših najljubših receptov ali pa vam olajšajo vsakdanje življenje, tako da shranite pogosto uporabljene nastavitve. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura in čas priprave ali središčna temperatura.

Dobro je vedeti

TasteControl

Funkcija TasteControl zagotavlja, da se notranjost pečice in živilo po koncu postopka priprave hitro ohladita. Tako prepreči dodatno porjavitev ali čezmerno toplotno obdelavo živila. Če funkcijo TasteControl kombinirate s funkcijo ohranjanja toplote, lahko dosežete optimalne rezultate tako z vidika časa kot okusa.

Avtomatski izklop

Vaša pečica je opremljena z inteligentno elektroniko, ki zagotavlja kar največje udobje. Po preteku časa priprave se pečica avtomatsko izklopi.

Prednastavitev zagona

Z vnosom konkretnega časa priprave, podatkov „Konec ob“ ali „Zagon ob“ lahko postopke priprave vnaprej krmilite in nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop.

Časi priprave

Čas, ki je potreben za pripravo živila, lahko nastavite vnaprej. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Če poleg tega izberete tudi funkcijo „Predhodno segrevanje“, se čas priprave začne šele, ko je dosežena izbrana temperatura in v pečico vstavite živilo.

Predhodno segrevanje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil. Večino živil lahko pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice. Praviloma so podatki o tem v receptu. Pri naslednjih jedeh morate pečico predhodno segreti:

- kolači in peciva s krajšim časom priprave (do pribl. 30 minut)
- temno testo za kruh
- rostbif in file

Booster

Da se notranjost pečice čim hitreje segreje na zeleno temperaturo, je pečica opremljena s funkcijo Booster. Če nastavite temperaturo nad 100 °C in vklopite funkcijo Booster, se hkrati vklopijo grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator. Tako se segrevanje izjemno pospeši.

Crisp function

Za jedi, ki morajo biti posebej hrustljave, uporabite Crisp function. Redukcija vlage v pečici omogoča, da so pomfrit, pica, quiche in podobne jedi izjemno krhke – celo koža perutnine postane hrustljava, medtem ko meso ostane sočno. Funkcijo Crisp function lahko uporabite v vseh načinih delovanja in jo vklopite po potrebi.

Termometer za živila

S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete potek priprave znotraj živila – pri nekaterih avtomatskih

programih in posebnih uporabah vas pečica namensko opozori, da uporabite termometer za živila.

Kovinsko konico termometra potisnete v živilo, da med postopkom priprave meri središčno temperaturo v notranjosti živila. Središčna temperatura odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo (maks. 99 °C) središčno temperaturo.

Uporaba: Kovinska konica termometra za živila mora biti v celoti zabodena v živilo, tako da seže približno do središča. Pri manjših kosih mesa lahko uporabite kos krompirja ali odrezek mesa, da prekrijete del termometra, ki gleda iz živila. V nasprotnem primeru je lahko prikazana središčna temperatura napačna.

Posebne uporabe

Odvisno od opreme vaše pečice so vam na voljo različne posebne uporabe. Tukaj predstavljamo njihov izbor.

Vzhajanje testa

Za varno in preprosto vzhajanje kvašenega testa. Izberete lahko čas vzhajanja 15, 30 ali 45 minut. Nepokrito testo pustite vzhajati v toplem in vlažnem okolju, dokler se njegov volumen ne podvoji.

Pečenje pri nizki temperaturi

Za izjemno nežno pripravo mesa. Zaradi nizke temperature in zelo dolgega časa priprave se meso popolno toplotno obdela in je neprekosljivo mehko.

Program Sabbath

Program Sabbath je namenjen za potrebe religiozne rabe. Potem ko izberete program Sabbath, izberite način delovanja in temperaturo. Program se zažene šele po tem, ko odprete in zaprete vrata pečice:

Dobro je vedeti

ABC kuhanja

Izraz	Pojasnilo
Zareza	Želena črta na kruhu ali pecivu.
Razkošiččen	Ribe ali meso, iz katerih so bile odstranjene kosti.
Razpoke	Razpoke so majhne, tanke strganine, ki nastanejo v skorji.
Pripravljen za kuhanje	Živila, ki so že očiščena, vendar še niso pripravljena za uživanje. Na primer meso, s katerega so odstranjene maščoba in kite, riba brez lusk in drobovine ali sadje in zelenjava, ki sta že očiščena in olupljena.
Pripravljen kos testa	Dokončno obdelan in oblikovan kos surovega testa.
Konec testa	Izraz za mesto v hlebcu ali štruci, kjer med oblikovanjem nastane spoj.
Hrustljivost	Izraz za listnato lastnost skorje.
Oblikovanje krogle	Tehnika oblikovanja kruha in žemljic. Natančen opis najdete v poglavju „Kruh in žemljice“.

Količine in mere

žlička = čajna žlička

žlica = jedilna žlica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililiter

noževa konica = količina, ki jo lahko zajamemo s konico noža

1 žlička ustreza približno:

- 3 g pecilnega praška
- 5 g soli/sladkorja/vaniljevega sladkorja
- 5 g moke
- 5 ml tekočine

1 žlica ustreza približno:

- 10 g moke/jedilnega škroba/drobtin
- 10 g masla
- 15 g sladkorja
- 10 ml tekočine
- 10 g gorčice

Oprema Miele

Oprema

Širok izbor opreme vam pomaga doseči najboljše rezultate. Vsak kos opreme je po merah in funkciji posebej prilagojen pečicam Miele in intenzivno preizkušen po Mielejevih standardih. Vse izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

PerfectClean

Čiščenje še nikoli ni bilo tako enostavno: edinstvena prevleka PerfectClean, s katero je opremljena notranjost pečice, omogoča preprosto odstranjevanje sveže umazanije.

Ta posebna tehnologija je uporabljena tudi pri Mielejevih pekačih in modelih – papir za peko je tako v večini primerov odveč. Kruh, žemljice in piškoti se skoraj ne primejo površine in zlahka zdrsnejo s pekača.

Izredno odporna površina celo omogoča, da pico, kolače in podobne jedi režemo neposredno na pekaču. In po uporabi jo samo še obrišemo.

Plitvi pekač

Plitvejši pekač je optimalen za vse jedi, ki med peko ali pečenjem izgubijo le malo tekočine. Primeren je na primer za drobno pecivo, kruh, pomfrit in pečeno zelenjavo.

Globoki pekač

Globoki pekač uporabite za višje, obloženo pecivo, za prestrezanje soka pečenke ali pečenje mesa.

Plitvi pekač Gourmet

Luknjičasti plitvi pekač Gourmet je bil posebej razvit za funkcijo Peka s paro. Zelo primeren je za pecivo iz svežega kvašenega ali skutno-oljnega testa, kruh in žemljice. Drobne luknjice omogočajo porjavenje spodnje strani peciva.

Plitvi pekač Gourmet je odličen tudi za sušenje sadja in zelenjave.

Okrogli model za peko

Okrogli model je primeren za vse jedi, ki jih pripravljamo v okrogli obliki, na primer pico, quiche in pito.

Prevleka PerfectClean zagotavlja, da dodatna namastitev ali uporaba papirja za peko ni potrebna. Za optimalno uporabo peke s paro je okrogli model na voljo tudi z luknjičastim dnom.

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite na globoki pekač, kjer prepreči, da bi živilo, ki se peče, ležalo v soku pečenke. Površina mesa tako ostane hrustljava, sok pečenke pa se ne zažge. Prestreženi sok je odličen za pripravo omake.

Rebrasta oblika plošče za pečenje in pečenje na žaru poleg tega preprečuje škropljenje maščobe in s tem poskrbi, da se notranjost pečice bistveno manj umaže.

Pekač Miele Gourmet

Pekač Miele Gourmet je bil razvit za optimalno združitev kuhalne plošče in pečice. Najprej ga uporabimo na kuhalni plošči, nato pa ga preprosto vstavimo na stranska vodila v pečico. Prelivanje s sokom pečenke ali mešanje jedi je z vodili FlexiClip posebno udobno, saj pekača Gourmet ni treba vzeti iz pečice, ampak ga samo izvlečete iz nje.

Pekač Gourmet je opremljen s prevleko proti prijemanju in je primeren za pripravo dušenih jedi, mesa, juh, omak, narastkov in celo sladici. Na voljo so tudi ustrezni pokrovi.

Izvlečna vodila FlexiClip

Izvlečna vodila FlexiClip omogočajo udoben in varen izvek posameznih pekačev ali rešetk. Povsem enostavno jih lahko namestite na različne nivoje notranjosti pečice in jih prav tako udobno prestavite na druge nivoje. Izvlečna vodila FlexiClip so na voljo s prevleko PerfectClean ali v različici PyroFit.

Izdelki za nego

Z rednim čiščenjem in nego boste lahko uživali v optimalnem delovanju in dolgi življenjski dobi svoje pečice. Originalni Mielejevi izdelki za nego so kar najbolj prilagojeni pečicam Miele. Te izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

Mielejevo čistilo za pečice

Mielejevo čistilo za pečice se odlikuje z izjemno močjo sproščanja maščobe in enostavno uporabo. S svojo konsistenco gela se prime tudi na stene pečice. Posebna formula poleg tega omogoča, da pečico po kratkem času namakanja in brez segrevanja zlahka očistite.

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz vodne napeljave in posode za vodo je Miele razvil posebne tablete.

Odstranjevanje vodnega kamna ni samo izjemno učinkovito, temveč tudi posebej nežno do materiala.

Komplet Miele MicroCloth

S tem kompletom brez težav odstranite prstne odtise in rahlo umazanijo.

Sestavljajo ga univerzalna krpa, krpa za steklo in krpa za poliranje. Izjemno trpežne krpe iz fino tkanih mikrovlakn se odlikujejo z izvrstno učinkovitostjo čiščenja.

Slastni koščki majhnih radosti

Torte in kolači spadajo k druženju ob kavi ali prijetni čajanki tako kot lepo pogrnjena miza in poživljajoč klepet. Kdor želi svoje goste razvajati z okusnim domačim pecivom, se najprej poda v mučno izbiro različnih vrst testa, sestavin in oblog. Ali naj bo sadno? Se je bolje odločiti za smetanovo? Morda raje hrustljivo? Najbolje vsakega po malem. Velja namreč, da sladko poboža našo dušo, zato vsak prav rad poskusi še drugi košček.

Kolači

Nasveti za pripravo

Z nekaj preprostimi nasveti vam bo pecivo vedno kar najbolj uspelo. Aktivna kuhinja Miele na tem mestu z vami deli svoje znanje.

Tipi moke

Pri proizvodnji moke se glede na vrsto moke zmeljejo cela žitna zrna ali samo njihovi deli.

Tip moke nam pove, koliko miligramov mineralov vsebuje 100 g moke. Kolikor višja je številka tipa, toliko več mineralnih snovi vsebuje moka. Pri pšenični moki lahko na primer izbiramo med naslednjimi tipi:

Tip 400

Fina bela moka, ki je enako primerna za kuhanje in peko. Sestavljena je predvsem iz škroba in glutena.

Tip 500

Moka, ki je zelo primerna za peko, iz nje pripravljeno testo ima drobne luknjice. Uporabna za številne namene.

Tip 1100

Ta moka je temnejše barve (črna moka). Gre za stopnjo, ki je približno na polovici med polnozrnato in belo moko. V receptih lahko polovico moke tega tipa zamenjate z belo moko, ne da bi to bistveno vplivalo na rezultat peke.

Tip 1600

Gre za temno moko, ki vsebuje skoraj vse zunanje sloje žitnega zrna. Zelo primerna je za peko kruha.

Polnozrnata moka

Pri tej vrsti moke se tip ne navaja. Gre za moko iz celotnega žitnega zrna z vsemi sestavinami. Zmleta je lahko grobo ali fino, posebej primerna pa je za peko kruha.

Sredstva za vzhajanje

Sredstva za vzhajanje omogočajo, da testo vzhaja, in spodbujajo rahljanje testa med gnetenjem ali mešanjem.

Kvas

Kvas je naravno sredstvo za vzhajanje, ki testo naredi rahlo. Sveži in suhi kvas sta enako primerna za uporabo pri peki. Kvasovke za vzhajanje potrebujejo toploto (temperature 35 °C do največ 50 °C), čas in hranilno podlago, ki jo tvorijo moka, sladkor in tekočina.

Pecilni prašek

Pecilni prašek je najbolj znano kemično sredstvo za vzhajanje. Je bel prah nevtralnega okusa, pretežno sestavljen iz natrijevega karbonata in se odlikuje z zelo vsestransko uporabo v različnih vrstah testa.

Jelenova sol

Jelenova sol in pepelika sta značilni sredstvi za vzhajanje božičnega peciva, na primer medenjakov.

Soda

Soda je bel prašek z rahlo alkalnim, blagim okusom. Je sestavina pecilnega praška in pospeši tudi kuhanje stročnic.

Vrste testa

Biskvitno testo

Biskvitno testo je rahlo in nežno. To dosežemo s stepanjem rumenjakov in celih jajc, v katera na koncu rahlo vmešamo čvrsto stepen sneg iz beljakov.

Na kaj moramo paziti pri pripravi testa?

Po možnosti uporabite ohlajena jajca. Beljake stepite v kar se da čvrst sneg. Testo specite takoj po tem, ko ga pripravite.

Na kaj morate paziti pri peki?

Testo se ne sme preveč zapeči. V nasprotnem primeru postane pretrdo in se hitro prelomi.

Na kaj morate paziti po peki?

Toplo pecivo lažje sprostite, če papir za peko od spodaj premažete z malo vode. Če boste biskvitno testo uporabili kot podlago za torto, ga specite dan prej, saj ga boste tako zlahka in natančno razrezali.

Pecivo vodoravno zarežite z ostrim nožem okrog in okrog v enakomerni razdalji. V zarezo vstavite nit in spredaj prekrizajte konca. Ko konca niti potegneta narazen, nastaneta dve enakomerni podlagi.

Listnato testo

Listnato testo je sestavljeno iz več plasti, ki se med peko listasto razprejo.

Kolači

Na kaj morate paziti?

Ostankov testa ne pregnetite, saj tako preprečite, da bi se med peko listasto razprlo. Ostanke testa raje položite enega vrh drugega in jih ponovno razvaljajte.

Dodatek vlage v prvi fazi peke izboljša ustvarjanje listaste strukture in površini testa podari lep sijaj.

Kuhano ali paljeno testo

Že ime tega testa izraža njegovo posebnost. To testo se med pripravo „pali“ v loncu in šele nato speče.

Na kaj morate paziti?

Vrata pečice morajo biti v prvih 10 minutah obvezno zaprta. V tem času je kuhano testo tako občutljivo, da bi z odpiranjem vrat preprečili njegovo rahlo-zračno vzhajanje.

Princes krofe ali eklerje nadevajte šele tik pred serviranjem. Tako bo pecivo ostalo lepo hrustljivo.

Krhko testo

Krhko testo se v pečici s funkcijo peke s paro odlično speče, saj testo z dodatkom pare postane še posebej krhko.

Na kaj morate paziti?

Testo samo na hitro pregnetite, ker pecivo po dolgem gnetenju nima več zelene krhke konsistence.

Da bo gnetenje čim hitrejše, po možnosti uporabite zmehčano maščobo.

Hlajenje po gnetenju poveča zeleno krhkost gotovega peciva.

Pri valjanju testa uporabite čim manj moke. Tako bo testo bolj voljno.

Ostanke testa lahko vedno znova pregnetete. Če je testo preveč drobljivo, preprosto dodajte malo vode.

Krhko testo je zelo primerno za predhodno pripravo. V hladilniku ostane sveže 2–3 dni, če je dobro zapakirano.

Umešano testo

Umešano testo je kremasto in gosto tekoče. Osnovne sestavine so maščoba, sladkor in jajca. Takšna sestava poskrbi, da je pecivo prijetno sočno.

Na kaj morate paziti?

Najprej kremasto vmešajte sladkor in maslo, nato pa hitro dodajte še preostale sestavine.

Vse uporabljene sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Če ima testo prečvrsto konsistenco, mu lahko dodate malo tekočine, na primer mleka.

Če v testo dodate sadje, oreščke ali čokoladne koščke, jih potresite z malo moke in dodajte v maso šele na koncu. Tako bodo koščki ostali tudi med peko enakomerno razporejeni po pecivu.

Testo specite takoj po tem, ko ga pripravite.

Če je pecivo že pečeno, lahko preprosto preverite z leseno palčko. Zabodite jo v pecivo, in če se je ne držijo več vlažne, lepljive drobtine, je pecivo pečeno.

Toplo pecivo lažje sprostite, če papir za peko od spodaj premažete z malo vode.

Skutno-oljno testo

Skutno-oljno testo je hitra alternativa za kvašeno testo. Ko je sveže pečeno, mu je zelo podobno.

Na kaj morate paziti?

Sestavine na hitro zgnetite. Testo lahko sicer postane preveč lepljivo.

Testo specite takoj po tem, ko ga pripravite.

Kolači

Fina jabolčna pita

Čas priprave: 95 minut

Za 12 kosov

Za oblogo

500 g jabolk, kiselkastih

Za testo

150 g masla | zmehčanega

150 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

3 jajca, velikost M

2 žlici limoninega soka

150 g pšenične moke, tip 400

½ žličke pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Rešetka

Tortni model, Ø 26 cm

Sito, drobno

Priprava

Jabolka olupite in narežite na četrtine.

Na zaobljeni strani naredite zareze

približno 1 cm narazen. Jabolka

zmešajte z limoninim sokom in

postavite na stran.

Namastite tortni model.

Maslo, sladkor in vaniljev sladkor

mešajte približno 2 minuti, da nastane

kremasta masa. Postopoma dodajte

jajca, pri čemer vsako jajce mešajte

½ minute.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite

avtomatski program ali predhodno

segrejte pečico.

Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo

primešajte drugim sestavinam.

Testo enakomerno porazdelite po

tortnem modelu. Jabolka z izbočenim

delom navzgor rahlo pritisnite v testo.

Model vstavite v pečico in pito

zlatorumeno zapecite.

Pito pustite v modelu še 10 minut. Nato

jo sprostite iz modela, položite na

rešetko in pustite, da se do konca

ohladi. Potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Fina jabolčna pita

Trajanje programa: 63 [65] (65) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje

gretje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop (Vkllop) [Izklop]

Čas priprave: 45–55 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto tega, da pito potresete s

sladkorjem v prahu, jo lahko tudi

premažete z rahlo pogreto, razmešano

marelično marmelado.

Pokrita jabolčna pita

Čas priprave: 100 minut

Za 12 kosov

Za testo

200 g masla | zmehčanega

100 g sladkorja

16 g vaniljevega sladkorja

1 jajce, velikost M

350 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

1 ščepec soli

Za oblogo

1,25 kg jabolk

50 g rozin

1 žlica calvadosa

1 žlici limoninega soka

½ žličke cimeta, zmletega

50 g sladkorja

Za model

1 žlička masla

Za premaz

100 g sladkorja v prahu

2 žlici vode | tople

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Prozorna folija za živila

Rešetka

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor, vaniljev sladkor in jajce. Dodajte moko, pecilni prašek in sol ter zgnetite testo. Testo postavite za eno uro v hladilnik.

Jabolka olupite in narežite na krhle. Zmešajte jih z rozinami, calvadosom, limoninim sokom in cimetom.

Namastite tortni model.

Testo razdelite na tri dele. Prvi del razvaljajte na dno tortnega modela. Sestavite model. Iz drugega dela testa oblikujte dolg zvitek in ga pritisnite ob rob modela približno 4 cm visoko. Dno večkrat prebodite z vilicami.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Tretji del testa položite med dve plasti folije in ga razvaljajte na velikost modela.

Med jabolka zmešajte sladkor in jih razporedite po dnu testa. Na vrh položite ploščo testa in jo stisnite ob robu.

Model vstavite v pečico in pito specite.

Pito pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato jo sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

V vodi razmešajte sladkor v prahu in s tem premažite pito.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Pokrita jabolčna pita

Trajanje programa: 77 [70] (78) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 185–195 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kolači

Marelična torta s smetanovim prelivom

Čas priprave: 80 minut

Za 12 kosov

Za testo

250 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

125 g masla

125 g sladkorja

1 jajce, velikost M

Za oblogo

800 g marelic iz pločevinke (teža odcejenih) | odcejenih

Za preliv

250 g smetane

2 jajci, velikost M

1 žlica jedilnega škroba

16 g vaniljevega sladkorja

½ limone | samo sok

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Moko, pecilni prašek, maslo, sladkor in jajce zgnetite v gladko testo. Namastite tortni model. Testo enakomerno pritisknite na dno tortnega modela.

Na testo položite marelice z izbočeno stranjo navzgor.

Zmešajte vse sestavine za preliv. Preliv razporedite po marelicah.

Položite na rešetko v pečici in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 160–170 °C

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 50–60 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kolač na lončke

Čas priprave: 80 minut

Za 12 kosov

Sestavine

4 jajca, velikost M

250 g masla

250 g sladkorja

1 žlička soli

250 g pšenične moke, tip 400

3 žličke pecilnega praška

100 g čokoladnih kapljic

1 žlička cimeta, zmletega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Penasto vmešajte maslo, sladkor, sol in rumenjake.

Iz beljakov stepite čvrst sneg. Polovico ga previdno vmešajte v mešanico sladkorja in rumenjakov. Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo dodajte mešanici. Rahlo vmešajte še preostali sneg.

Primešajte čokoladne kapljice in cimet.

Tortni model namastite in vanj nadevajte testo.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Model vstavite v pečico in kolač zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Kolač na lončke

Trajanje programa: 65 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

2. korak priprave

Temperatura: 150–180 °C

Čas priprave: 60–65 minut

Nasvet

Za intenzivnejši okus lahko 50 g sladkorja nadomestite z medom. Testo lahko po želji izboljšate s suhim sadjem, sesekljanimi oreščki ali vaniljevo aromo.

Kolači

Hruškov kolač z mandljevim prelivom

Čas priprave: 95 minut

Za 20 kosov

Za dno

470 g pšenične moke, tip 400

125 g sladkorja

20 g vaniljevega sladkorja

250 g masla

1 jajce, velikost M

Za oblogo

4 pločevinke hrušk (po 460 g)

Za preliv

550 g crème fraîche

2 žlici jedilnega škroba

4 jajca, velikost M

65 g sladkorja

2 žlička cimeta

40 g mandljevih lističev

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Moko, sladkor, vaniljev sladkor, maslo in jajce zgetite v gladko testo. Testo razvaljajte in ga položite na globoki pekač.

Hruške narežite na 1 cm debele rezine in jih enakomerno porazdelite po testu.

Zmešajte crème fraîche, škrob, jajca, sladkor, vaniljev sladkor in cimet.

S to mešanico prelijte hruške. Potresite z lističi mandljev.

Pekač vstavite v pečico in kolač svetlorumeno zapecite.

Nastavitev

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Biskvitna podlaga

Čas priprave: 75 minut

Za 16 kosov

Za testo

4 jajca, velikost M

4 žlice vode | vroče

175 g sladkorja

200 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Oprema

Rešetka

Sito, drobno

Tortni model, Ø 26 cm

Papir za peko

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajajte sladkor. Razžvrkljajte rumenjake in jih vmešajte v sneg.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Moko zmešajte s pecilnim praškom, jo presejte čez jajčno mešanico in rahlo vmešajte z metlico.

Dno tortnega modela namastite in obložite s papirjem za peko. Testo nadevajte v model in zgladite.

Vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Ko je biskvit pečen, ga pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato jo sprostite iz modela, položite na rešetko in

pustite, da se do konca ohladi. Biskvit dvakrat vodoravno prerežite, tako da dobite tri plasti.

Namažite s pripravljenim nadevom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna podlaga

Trajanje programa: 46 [47] (47) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Za pripravo čokoladne biskvitne podlage dodajte moki 2–3 žličke kakava.

Kolači

Nadevi za biskvitne podlage

Čas priprave: 30 minut

Za skutno-smetanov nadev

500 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi
100 g sladkorja
100 ml mleka, 3,5 % maščobe
8 g vaniljevega sladkorja
1 limona | samo sok
6 listov želatine, bele
500 g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Za kapučinov nadev

100 g čokolade, temne
500 g smetane
6 listov želatine, bele
80 ml ekspresa
80 ml kavnega likerja
16 g vaniljevega sladkorja
1 žlica kakava

Za premaz

3 žlice smetane | stepene

Za posip

1 žlica kakava

Oprema

Krožnik za torte
Sito, drobno

Priprava skutno-smetanovega nadeva

Skuto zmešajte s sladkorjem, mlekom, vaniljevim sladkorjem in limoninim sokom. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči.

V želatino vmešajte malo skutne mase.

To mešanico dodajte v preostalo skutno maso, premešajte in postavite v hladilnik. Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v skutno maso.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo premažite s skutno maso in pokrijte z drugo podlago. Tudi to premažite s skutno maso in na vrh položite še tretjo biskvitno podlago.

Torto dobro ohladite. Pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava kapučinovega nadeva

Raztopite čokolado. Smetano čvrsto stepite. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

Polovico ekspresa in kavnega likerja zmešajte v želatino in narahlo dodajte v smetano.

Smetanovo maso razpolovite. V polovico vmešajte vaniljev sladkor, v drugo polovico pa čokolado in kakav.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo namočite z malo kavnega likerja in ekspresa in premažite s temno smetano. Na to položite drugo biskvitno podlago, jo pokapajte s preostalo tekočino in premažite s svetlo smetano. Na vrh položite tretjo podlago, jo premažite s smetano in potresite s kakavom.

Nasvet

Za sadno različico skutno-smetanovega nadeva v pripravljeno maso vmešajte malo naribane limonine lupinice in 300 g odcejenih krhlev mandarine ali koščkov marelic.

Kolači

Biskvitna plošča

Čas priprave: 55 minut

Za 16 kosov

Za testo

190 (290) g sladkorja

8 (12) g vaniljevega sladkorja

1 ščepec (2 ščepca) soli

125 (190) g pšenične moke, tip 400

70 (110) g jedilnega škroba

1 (1½) žlička pecilnega praška

4 (6) jajca, velikost M

4 (6) žlice vode | vroče

Za model

1 žlička masla

Oprema

Sito, drobno

Plitvi ali globoki pekač

Papir za peko

Kuhinjska krpa

Priprava

V skledi zmešajte sladkor, vaniljev sladkor in sol. V drugi skledi zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vroče vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajte sladkorno mešanico in zmešajte. Enega za drugim vmešajte rumenjake.

Na jajčno maso presejete mešanico z moko. Narahlo vmešajte z redko metlico.

Namastite plitvi ali globoki pekač in ga obložite s papirjem za peko. Nanj nadevajte testo in ga zgladite.

Biskitno ploščo vstavite v pečico in specite.

Če boste biskvitno ploščo uporabili za rulado, jo takoj, ko je pečena, prevrnite na navlaženo kuhinjsko krpo, z nje potegnite papir za peko in jo zvijte. Pustite, da se ohladi.

Namažite s pripravljenim nadevom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna plošča

Trajanje programa: 25 [24] (26) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 180–190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 15–25 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Nadevi za biskvitno ploščo

Čas priprave: 30 minut

Za smetanov nadev z jajčnim likerjem

3 (5) listi želatine, bele
150 (230) ml jajčnega likerja
500 (750) g smetane

Za smetanov nadev z brusnicami

500 (750) g smetane
16 (24) g vaniljevega sladkorja
200 (300) g brusnic iz kozarčka

Za smetanov nadev z mangom

2 (3) manga, zrela (po 300 g)
½ (1) pomaranče, neškropljene | samo lupina | naribana
120 (180) g sladkorja
2 (3) pomaranči | samo sok (po 120 ml)
1 (1½) limeta | samo sok
7 (11) listov želatine, bele
500 (750) g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Krožnik za torte
Sito, drobno

Priprava smetanovega nadeva z jajčnim likerjem

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

V želatino vmešajte malo jajčnega likerja. To dodajte v preostali jajčni liker in zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mešanica z jajčnim likerjem toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z brusnicami

Smetano čvrsto stepite z vaniljevim sladkorjem.

Brusnice razmažite po biskvitni plošči. Vse skupaj premažite s smetano. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z mangom

Mango pirirajte skupaj s pomarančno lupinico, sladkorjem ter pomarančnim in limetinim sokom.

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

V želatino vmešajte malo mangovega pireja. To dodajte v preostali mangov pire in zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mangova mešanica toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Kolači

Masleni kolač

Čas priprave: 95 minut

Za 20 (30) kosov

Za testo

42 (63) g kvasa, svežega
200 (300) ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega
500 (750) g pšenične moke, tip 400
50 (80) g sladkorja
½ (¾) žličke soli
50 (80) g masla | zmehčanega
1 (2) jajce, velikost M

Za oblogo

100 (150) g masla | zmehčanega
100 (150) g mandljevih lističev
120 (180) g sladkorja
16 (24) g vaniljevega sladkorja

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. S preostalimi sestavinami gnetite 3–4 minute, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo rahlo pregnetite, ga razvaljajte in položite na plitvi ali globoki pekač. Pokrito naj vzhaja skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Pripravite oblogo: zmešajte maslo, vaniljev sladkor in polovico sladkorja. S prsti naredite jamice v testo. V jamice dajte masleno-sladkorno mešanico. Preostali sladkor in mandljeve lističe razporedite po testu.

Z avtomatskim programom:
Zaženite avtomatski program in pecivo vstavite v pečico.

Ročno:
Pustite ponovno vzhajati 10 minut pri sobni temperaturi. Pecivo nato vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. in 2. faza vzhajanja

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: vsakič po 20 minut

Peka maslenega kolača

Avtomatski program

Kolači | Masleni kolač

Trajanje programa: 32 [34] (30) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 175–185 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: 2

Kolači

Sadni kolač (Ø 15 cm)

Čas priprave: 225 minut + 12 ur za pripravo sadja
Za 8 kosov

Za kolač

50 g češenj za koktajle (teža odcejenih) | odcejenih
50 g marelic, suhih
25 g sadja, kandiranega
110 g sultanin
110 g rozin
85 g korint
3 žlice vinskega žganja
110 g masla | zmehčanega
110 g sladkorja, rjavega
2 jajci, velikost L
1 žlica sladkornega sirupa (melase)
110 g pšenične moke, tip 400
¼ žličke mešanice začimb All Spice (cimet, muškadni orešček, piment)
¼ žličke cimeta
⅛ žličke muškatnega oreščka, sveže zmlatega
25 g mandljev, seseklanih
½ limone, neškropljene | samo lupina
½ pomaranče, neškropljene | samo lupina

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 15 cm
Papir za peko
Povoščeni papir
Kuhinjski sukanec
Rešetka

Priprava sadja

Češnje, marelice in kandirano sadje narežite in jih dajte v veliko skledo skupaj s sultaninami, rozinami in

korintami. Dodajte vinsko žganje, premešajte in pustite 12 ur, da se prepoji.

Priprava

Kremasto zmešajte maslo in sladkor. Enega za drugim vmešajte jajci. Dodajte melaso.

Moko zmešajte z začimbami. Mešanico moke in začimb, mandlje, limonino in pomarančno lupinico in v žganju namočeno sadje vmešajte v masleno maso.

Tortni model nekoliko namastite in obložite s papirjem za peko.

Testo nadevajte v model in zgladite. Model pokrijte z dvema slojema povoščenega papirja. Papir pritrdite s kuhinjskim sukancem na robu modela.

Avtomatski program:

Položite na rešetko v pečici in pecite.

Ročno:

Položite na rešetko v pečici in pecite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Pustite, da se kolač ohladi v modelu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Angleški sadni kolač | Tortni model 15 cm

Trajanje programa: 195 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 45 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 120 °C

Čas priprave: 150 minut

Nasvet

Sadni kolač zavijte v povoščeni papir in aluminijasto folijo – tako ga lahko hranite do 3 mesece. V rednih časovnih presledkih ga pokapajte z vinskim žganjem ali šerijem.

Kolači

Sadni kolač (Ø 20 cm)

Čas priprave: 270 minut + 12 ur za pripravo sadja
Za 12 kosov

Sestavine

100 g češenj za koktajle (teža odcejenih) | odcejenih
100 g marelic, suhih
50 g sadja, kandiranega
230 g sultanin
230 g rozin
170 g korint
6 žlic vinskega žganja
250 g masla | zmehčanega
250 g sladkorja, rjavega
4 jajca, velikost M
2 žlici sladkornega sirupa (melase)
250 g pšenične moke, tip 400
½ žličke mešanice začimb All Spice (cimet, muškadni orešček, piment)
½ žličke cimeta
¼ žličke muškarnega oreščka, sveže zmletega
50 g mandljev, seseklanih
1 limona, neškropljena | samo lupina
1 pomaranča, neškropljena | samo lupina

Oprema

Tortni model, Ø 20 cm
Papir za peko
Povoščeni papir
Kuhinjski sukanec
Rešetka

Priprava sadja

Češnje, marelice in kandirano sadje narežite in jih dajte v veliko skledo skupaj s sultaninami, rozinami in korintami. Dodajte vinsko žganje, premešajte in pustite 12 ur, da se prepoji.

Priprava

Kremasto zmešajte maslo in sladkor. Enega za drugim vmešajte jajca. Dodajte melaso.

Moko zmešajte z začimbami. Mešanico moke in začimb, mandlje, limonino in pomarančno lupinico in v žganju namočeno sadje vmešajte v masleno maso.

Tortni model nekoliko namastite in obložite s papirjem za peko.

Testo nadevajte v model in zgladite. Model pokrijte z dvema slojema papirja, ki odbija maščobo. Papir pritrdite s kuhinjskim sukancem na robu modela.

Avtomatski program:

Položite na rešetko v pečici in specite.

Ročno:

Položite na rešetko v pečici in specite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Pustite, da se kolač ohladi v modelu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Angleški sadni kolač | Tortni model 20 cm

Trajanje programa: 240 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 60 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 120 °C

Čas priprave: 180 minut

Nasvet

Sadni kolač zavijte v povoščeni papir in aluminijasto folijo – tako ga lahko hranite do 3 mesece. V rednih časovnih presledkih ga pokapajte z vinskim žganjem ali šerijem.

Kolači

Sadni kolač (Ø 25 cm)

Čas priprave: 315 minut + 12 ur za pripravo sadja
Za 16 kosov

Sestavine

175 g češenj za koktajle (teža odcejenih) | odcejenih
175 g marelic, suhih
75 g sadja, kandiranega
360 g sultanin
360 g rozin
280 g korint
10 žlic vinskega žganja
400 g masla | zmehčanega
400 g sladkorja, rjavega
7 jajc, velikost M
3 žlice sladkornega sirupa (melase)
400 g pšenične moke, tip 400
½ žličke mešanice začimb All Spice (cimet, muškadni orešček, piment)
⅔ žličke cimeta
½ žličke muškatnega oreščka, sveže zmletega
75 g mandljev, seseklanih
1½ limone, neškropljene | samo lupina
1½ pomaranče, neškropljene | samo lupina

Oprema

Tortni model, Ø 25 cm
Papir za peko
Povoščeni papir
Kuhinjski sukanec
Rešetka

Priprava sadja

Češnje, marelice in kandirano sadje narežite in jih dajte v veliko skledo skupaj s sultaninami, rozinami in korintami. Dodajte vinsko žganje, premešajte in pustite 12 ur, da se prepoji.

Priprava

Kremasto zmešajte maslo in sladkor. Enega za drugim vmešajte jajca. Dodajte melaso.

Moko zmešajte z začimbami. Mešanico moke in začimb, mandlje, limonino in pomarančno lupinico in v žganju namočeno sadje vmešajte v masleno maso.

Tortni model nekoliko namastite in obložite s papirjem za peko.

Testo nadevajte v model in zgladite. Model pokrijte z dvema slojema povoščenega papirja. Papir pritrdite s kuhinjskim sukancem na robu modela.

Avtomatski program:
Položite na rešetko v pečici in specite.

Ročno:
Položite na rešetko v pečici in specite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Pustite, da se kolač ohladi v modelu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Angleški sadni kolač | Tortni model 25 cm
Trajanje programa: 285 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 140 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 75 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 120 °C

Čas priprave: 210 minut

Nasvet

Sadni kolač zavijte v povoščeni papir in aluminijasto folijo – tako ga lahko hranite do 3 mesece. V rednih časovnih presledkih ga pokapajte z vinskim žganjem ali šerijem.

Kolači

Skutni kolač iz pekača

Čas priprave: 170 minut

Za 20 kosov

Za dno

340 (530) g pšenične moke, tip 400

4 (6) žličke pecilnega praška

180 (280) g sladkorja

2 (3) jajci, velikost M | samo rumenjaka

180 (280) g masla

Za oblogo

4 (6) jajca, velikost M

2 (3) jajca, velikost M | samo beljaka

460 (700) g sladkorja

18 (28) g vaniljevega sladkorja

85 (119) g omake v prahu za kuhanje
(vanilja)

2 (4) steklenički arome, limona ali
maslena vanilja

2,3 (3,5) kg puste skute

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Za dno kolača zgnetite krhko testo. Za eno uro ga postavite v hladilnik.

Testo razvaljajte in ga položite na globoki pekač. Ustvarite rob do zgornjega roba globokega pekača. Dno večkrat prebodite z vilicami.

Zmešajte vse sestavine za oblogo. Maso nadevajte na testo in jo gladko razmažite.

Kolač vstavite v pečico in ga specite.

Po koncu peke kolač pustite še 5 minut v izklopljeni pečici.

Nastavitev

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 70–80 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Marmorni kolač

Čas priprave: 80 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

200 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

200 g kisle smetane

400 g pšenične moke, tip 400

16 g pecilnega praška

1 ščepec soli

3 žlice kakava

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model v obliki venca, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Eno za drugim dodajte jajca in vsakega mešajte ½ minute. Dodajte kisko smetano. Moko zmešajte s pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Namastite model in vanj nadevajte polovico testa.

V drugo polovico testa vmešajte kakav. Temno testo razporedite po svetlem. Z vilicami potegnite skozi plasti testa v obliki spirale.

Model položite na rešetko v pečici in kolač specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut. Nato jo sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Marmorni kolač

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50–60 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kolači

Sadna pita (listnato testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 8 porcij

Za testo

230 g listnatega testa

Za oblogo

30 g lešnikov, zmletih

500 g sadja (npr. marelic, češpelj, hrušk, jabolk, češenj) | narezanega na majhne koščke

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

50 g sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Model za peko obložite z listnatim testom in potresite z lešniki.

Koščke sadja porazdelite po testu.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte jajci, smetano, sladkor in vaniljev sladkor ter s tem prelijte sadje.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Pito vstavite v pečico in jo zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Švicarska sadna pita | Listnato testo

Trajanje programa: 36 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 230 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 36–42 minut

Sadna pita (krhko testo)

Čas priprave: 120 minut

Za 8 porcij

Za testo

200 g pšenične moke, tip 400

65 ml vode

80 g masla

¼ žličke soli

Za oblogo

30 g lešnikov, zmletih

500 g sadja (npr. marelic, češpelj, hrušk, jabolk, češenj) | narezanega na majhne koščke

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

50 g sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Maslo razrežite na kocke in ga z moko, soljo in vodo na hitro zgnetite v gladko testo. Za pol ure ga postavite v hladilnik.

Model obložite s testom in potresite z lešniki.

Po testu enakomerno porazdelite sadje.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte jajci, smetano, sladkor in vaniljev sladkor ter s tem prelijte sadje.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Pito vstavite v pečico in jo specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Švicarska sadna pita | Krhko testo

Trajanje programa: 43 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 230 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220–240 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 36–45 minut

Kolači

Torta Sacher

Čas priprave: 70 minut

Za 12 kosov

Za testo

130 g čokolade, temne

140 g masla

110 g sladkorja v prahu

8 g vaniljevega sladkorja

6 jajc, velikost M

1 ščepec soli

110 g sladkorja

140 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

Za premaz

200 g marelične marmelade

Za glazuro

200 g sladkorja

125 ml vode

150 g čokolade, temne

Oprema

Sito, drobno

Rešetka

Tortni model, Ø 24 cm

Papir za peko

Priprava

Raztopite čokolado.

Penasto vmešajte maslo in sladkor v prahu.

Rumenjake ločite od beljakov.

Rumenjake vmešajte v masleno maso.

Vmešajte čokolado.

Moko presejte in jo zmešajte s pecilnim praškom. Beljake s soljo in sladkorjem stepite v čvrst sneg. V testo izmenično vmešajte moko in sneg iz beljakov.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Tortni model obložite s papirjem za peko in vanj nadevajte testo. Vstavite v pečico in pecite.

Pustite, da se torta ohladi. Medtem na kuhalni plošči segrejte marelično marmelado in jo precedite.

Torto prerežite in jo na prerezanih površinah ter ob straneh premažite s pripravljeno marelično marmelado.

Pripravite glazuro: zavrite vodo s sladkorjem, dodajte čokolado in jo raztopite.

Čokoladni obliv enakomerno porazdelite po površinah torte.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Torta Sacher

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop za 10 minut po vstavitvi živila

Čas priprave: 55 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Peščeni kolač

Čas priprave: 80 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

250 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

2 žlici ruma

200 g pšenične moke, tip 400

100 g jedilnega škroba

2 žlički pecilnega praška

1 ščepec soli

Za model

1 žlička masla

1 žlica drobtin

Oprema

Rešetka

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Priprava

Model namastite in potresite z drobtinami.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Postopoma dodajte jajca in rum.

Moko zmešajte z jedilnim škrobom, pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Model napolnite s testom in ga vzdolžno položite na rešetko v pečici. Specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut.

Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Peščeni kolač

Trajanje programa: 78 [83] (78) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 155–165 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Vkllop

Čas priprave: 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kolači

Čokoladno-lešnikov kolač

Čas priprave: 75 minut + 12 ur za hlajenje
Za 16 kosov

Sestavine

200 g masla
250 g čokolade, temne
250 g lešnikov, zmletih
160 g sladkorja
3 žlice ekspresa
1 žlička arome burbonske vanilje
6 jajc, velikost M

Za model

1 žlica masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm ali 24 majhnih modelčkov (po 100 ml)
Papir za peko
Rešetka

Priprava

Raztopite maslo in čokolado. Dodajte lešnike, sladkor, ekspreso in vaniljevo aromo. Pustite, da se ohladi.

Rumenjake ločite od beljakov.
Rumenjake vmešajte v masleno-čokoladno maso. Beljake stepite v čvrst sneg in jih vmešajte v testo.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Tortni model namastite in obložite s papirjem za peko oziroma namastite modelčke. Testo nadevajte v model ali modelčke.

Položite na rešetko v pečici in specite.

Pred serviranjem mora biti kolač 12 ur na hladnem.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Čokoladnoorehov kolač | En velik / Več majhnih
Trajanje programa En velik: 55 minut
Trajanje programa Več majhnih: 40 [28] (40) minut

Ročno

En velik model

Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 150 °C
Booster: Vklop
Predgretje: Vklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 55 minut
Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Več majhnih modelčkov

Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 150 °C
Booster: Vklop
Predgretje: Vklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 40 [28] (40) minut
Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Nasvet

Postrezite s svežim jagodičjem.
Za 12 modelčkov zmanjšajte količine na polovico, čas peke pa ostane nespremenjen.

Božični kolač

Čas priprave: 160 minut

Za 15 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

8 g vaniljevega sladkorja

70 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

200 g rozin

50 g mandljev, sesekljanih

50 g kandirane limonine lupine

50 g kandirane pomarančne lupine

2–3 žlici ruma

275 g masla | zmehčanega

500 g pšenične moke, tip 400

1 ščepec soli

100 g sladkorja

½ žličke naribane limonine lupinice

1 jajce, velikost M

Za premaz

75 g masla

Za posip

50 g sladkorja

Za posip

35 g sladkorja v prahu

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas in vaniljev sladkor raztopite v mleku, pokrijte in pustite vzhajati 15 minut.

Zmešajte rozine, mandlje, limonino in pomarančno lupino ter rum in mešanico postavite na stran.

Kvasni nastavek zgnetite z maslom, moko, soljo, sladkorjem, limonino lupinico in jajcem v gladko testo. Na

hitro vgnete limonino in pomarančno lupino, rozine in mandlje, prepojene z rumom.

Testo dajte v skledo, ga postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Testo na rahlo pomokani površini oblikujte v približno 30 cm dolgo štruco. Položite jo na plitvi ali globoki pekač, vstavite v pečico in specite.

Še vroč kolač premažite z raztopljenim maslom in ga potresite s sladkorjem.

Pustite, da se ohladi, nato ga na debelo potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 60 minut

Peka božičnega kolača

Avtomatski program

Kolači | Božični kolač

Trajanje programa: 60 [55] (60) minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Kolač zavijte v aluminijasto folijo in ga neprodušno shranite v plastični vrečki.

Kolači

Potresen kolač s sadjem

Čas priprave: 150 minut

Za 20 (30) kosov

Za testo

42 (63) g kvasa, svežega
150 (220) ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega
450 (680) g pšenične moke, tip 400
50 (80) g sladkorja
90 (140) g masla | zmehčanega
1 (2) jajce, velikost M

Za oblogo

1,25 (1,9) kg jabolk

Za drobtine testa

240 (360) g pšenične moke, tip 400
150 (230) g sladkorja
16 (24) g vaniljevega sladkorja
1 (2) žlička cimeta
150 (230) g masla | zmehčanega

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Skupaj z moko, sladkorjem, maslom in jajcem zgnetite gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Jabolka olupite, jim odstranite peščičišča in jih narežite na krhle.

Testo rahlo pregnetite, ga razvaljajte in položite na plitvi ali globoki pekač. Po testu enakomerno porazdelite jabolka. Zmešajte moko, sladkor, vaniljev

sladkor in cimet ter skupaj z maslom zgnetite drobtinasto testo. Porazdelite ga po vrhu jabolk.

Kolač vstavite v pečico in ga pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Zlatorjavo ga zapecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |
Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

Peka kolača

Avtomatski program

Kolači | Sadni potresen kolač

Trajanje programa: 56 [48] (56) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop [Izklop] (Vklop)

Čas priprave: 45–55 minut

Nivo vstavljanja: 3 [2] (2)

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabite tudi 1 kg razkoščičenih sliv ali češenj.

Drobne sladkosti

Naj bodo mafini, piškoti ali vetrци, vsakdo z veseljem poseže po njih. Včasih resnično velja „majhen, vendar slasten“. Sladkanje z majhnimi dobrotami je v posebno veselje velikim in malim, starim in mladim.

Drobno pecivo

Keksi

Čas priprave: 135 minut

Za 70 kosov (2 pekača)

Sestavine

250 (380) g pšenične moke, tip 400

½ (1) žličke pecilnega praška

80 (120) g sladkorja

8 (12) g vaniljevega sladkorja

1 (1½) steklenička rumove arome

3 (4) žlice vode

120 (180) g masla | zmehčanega

Oprema

Valjar

Modelčki za piškote

2 plitva ali globoka pekača

Priprava

Zmešajte moko, pecilni prašek, sladkor in vaniljev sladkor. Skupaj s preostalimi sestavinami jih na hitro zgnetite v gladko testo, ki naj počiva na hladnem vsaj eno uro.

Testo razvaljajte približno 3 mm debelo, izrežite piškote in jih položite na plitvi ali globoki pekač.

Kekse vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Keksi | 1 pekač / 2 pekača

Trajanje programa 1 pekač:

25 [24] (25) minut

Trajanje programa 2 pekača: 26 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja 1 pekač: 2 [2] (1)

Nivo vstavljanja 2 pekača:

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

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

Borovničevi mafini

Čas priprave: 50 minut

Za 12 kosov

Sestavine

225 g pšenične moke, tip 400

110 g sladkorja

8 g pecilnega praška

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

1 žlica medu

2 jajci, velikost M

100 ml pinjenca

60 g masla | zmehčanega

250 g borovnic

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

12 papirnatih modelčkov, Ø 5 cm

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm

Rešetka

Priprava

Zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek, vaniljev sladkor in sol. Dodajte med, jajci, pinjenec in maslo ter na hitro zmešajte.

Borovnice zmešajte z moko in jih previdno vmešajte v testo.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Mafine položite na rešetko v pečici in jih specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Borovničevi mafini

Trajanje programa: 38 [41] (38) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 165–175 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop [Vklop] (Izklop)

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Za ta recept so najboljše ameriške borovnice. Zamrznjene borovnice uporabite v zamrznjenem stanju.

Drobno pecivo

Linške oči

Čas priprave: 70 minut

Za 30 kosov

Za pecivo

200 g masla

300 g pšenične moke, tip 400

100 g sladkorja v prahu

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

100 g mandljev, olupljenih, zmletih

½ limone, neškropljene | samo lupina | naribana

Za nadev

200 g ribezovega želeja

Oprema

Prozorna folija za živila

Plitvi ali globoki pekač

Modelčki za piškote, okrogli (v

2 velikostih)

Priprava

Maslo narežite na kocke in ga skupaj z moko, sladkorjem v prahu, vaniljevim sladkorjem, rumenjaka, mandlji in limonino lupinico zgnetite v gladko testo. Zavijte ga v folijo za živila in postavite za 30 minut v hladilnik.

Testo razvaljajte na približno 2 mm debeline in izrežite kroge. Pri polovici piškotov dodatno izrežite majhne luknje v sredini (če so krogi večji, izrežite 3 luknje).

Piškote položite na plitvi ali globoki pekač, vstavite v pečico in svetlorumeno zapecite.

Ko so pečeni, jih pustite, da se nekoliko ohladijo. Še mlačne piškote brez lukenj premažite z nekoliko pogretim ribezovim želejem in nanje položite piškote z luknjami. Potresite s sladkorjem v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Linške oči | 1 pekač / 2
pekača

Trajanje programa 1 pekač: 12 minut

Trajanje programa 2 pekača: 17 minut

Ročno

Za 1 pekač

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10–15 minut

Nivo vstavljanja: 2

Za 2 pekača

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 13–19 minut

Nivo vstavljanja: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali

piškote specite ene za drugimi.

Drobno pecivo

Mandljevi makroni

Čas priprave: 35 minut

Za 30 kosov

Sestavine

100 g grenkih mandljev, olupljenih

200 g mandljev, sladkih, olupljenih

600 g sladkorja

1 ščepec soli

4 jajca, velikost M | samo beljaki

Oprema

2 plitva ali globoka pekača

Papir za peko

Brizgalna vrečka z okroglim tulcem

Priprava

Mandlje zmeljite v dveh korakih skupaj s približno tretjino sladkorja.

Primešajte preostali sladkor, malo soli in toliko beljakov, da nastane gosto tekoče testo.

Namastite globoki/-a ali plitvi/-a pekač/-a in ga/ju obložite s papirjem za peko. Z brizgalno vrečko nabrizgajte majhne kroglice testa.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Navlažite žlico in z njeno hrbtno stranjo sploščite kroglice.

Avtomatski program:

Makrone vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Ročno:

Makrone vstavite v pečico in jih specite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

Mandljeve makrone pustite na papirju za peko, da se ohladijo, nato jih odstranite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Mandljevi makroni | 1
pekač / 2 pekača

Trajanje programa: 15 minut

Ročno

Za 1 pekač

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 11 minut

Nivo vstavljanja: 2 [3] (2)

3. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 2–4 minut

Za 2 pekača

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 11 minut

Nivo vstavljanja : 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3)

3. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 2–6 minut

Nasveti

- Grenke mandlje lahko nadomestite s sladkimi in polovico stekleničke arome grenkih mandljev.
- Količina sestavin velja za dva pekača. Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

Drobno pecivo

Brizgano pecivo

Čas priprave: 50 minut
Za 50 (75) kosov (2 pekača)

Sestavine

160 (240) g masla | zmehčanega
50 (80) g sladkorja, rjavega
50 (80) g sladkorja v prahu
8 (12) g vaniljevega sladkorja
1 (2) ščepec/-ca soli
200 (300) g pšenične moke, tip 400
1 (2) jajce, velikost M | samo beljak

Oprema

Brizgalna vrečka
Zvezdasti tulec, 9 mm
2 plitva ali globoka pekača

Priprava

Penasto vmešajte maslo. Dodajte sladkor, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol ter mešajte, dokler ne nastane mehka masa. Vmešajte moko in nazadnje še beljak.

Testo nadevajte v brizgalno vrečko in na plitva ali globoka pekača nabrizgajte približno 5–6 cm dolge trakove.

Brizgano pecivo vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Brizgano pecivo | 1 pekač / 2 pekača

Trajanje programa 1 pekač:

22 [21] (31) minut

Trajanje programa 2 pekača: 33 minut

Ročno

1 pekač

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

2 pekača

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

Vaniljevi rogljiči

Čas priprave: 110 minut
Za 90 (130) kosov (2 pekača)

Za testo

280 (420) g pšenične moke, tip 400
210 (320) g masla | zmehčanega
70 (110) g sladkorja
100 (150) g mandljev | zmletih

Za posip

70 (110) g vaniljevega sladkorja

Oprema

2 plitva ali globoka pekača

Priprava

Moko, maslo, sladkor, in mandlje zgnete v gladko testo. Postavite v hladilnik za 30 minut.

Testo razdelite na majhne koščke po pribl. 7 g. Oblikujte jih v zvitke, nato jih upognite v rogljičke in položite na plitva ali globoka pekača.

Vaniljeve rogljičke vstavite v pečico in svetlorumeno zapecite.

Rogljčke še tople povaljajte v vaniljevem sladkorju.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Vaniljevi rogljiči | 1 pekač/ 2 pekača

Trajanje programa 1 pekač: 31 minut

Trajanje programa 2 pekača:

35 [36] (40) minut

Ročno

1 pekač

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

2 pekača

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 135–145 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

Drobno pecivo

Orehovi mafini

Čas priprave: 95 minut

Za 12 kosov

Sestavine

80 g rozin

40 ml ruma

120 g masla | zmehčanega

120 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M

140 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

120 g orehov | grobo sesekljanih

Oprema

Pekač za 12 mafinov po \varnothing 5 cm

Papirnati modelčki, \varnothing 5 cm

Rešetka

Priprava

Rozine poškopite z rumom in jih pustite približno 30 minut, da se prepojijo.

Penasto vmešajte maslo. Postopoma dodajte sladkor, vaniljev sladkor in jajci. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju vmešajte v masleno maso. Dodajte orehe. Nazadnje vmešajte še rozine z rumom.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Z dvema jedilnima žlicama testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Mafine položite na rešetko v pečici in jih specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Orehovi mafini

Trajanje programa: 38 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Princes krofi

Čas priprave: 80 minut

Za 12 (18) kosov

Sestavine

250 (375) ml vode

50 (75) g masla

1 (2) ščepec/-ca soli

170 (225) g pšenične moke, tip 400

4 (6) jajca, velikost M

1 (1½) žlička pecilnega praška

Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 11 mm

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Vodo, maslo in sol zavrite v posodi na kuhalni plošči.

Posodo odstavite. V vrelo tekočino stresite moko in mešajte, dokler ne nastane cmok. Cmok v posodi med mešanjem „palite“ na vroči plošči, dokler se na dnu posode ne ustvari bel sloj.

Maso dajte v skledo. Vmešajte jajca enega za drugim, dokler na površini testa ne nastajajo svilnato sijoče konice. Na koncu vmešajte še pecilni prašek.

Testo nadevajte v brizgalno vrečko. Na pekač nabrizgajte oblike rožic. Zlatorumeno zapecite.

Pečene princes krofe takoj vodoravno prerežite in pustite, da se ohladijo. Če je v notranjosti še vlažen sloj testa, ga odstranite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Princes krofi

Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/avtomatsko

Čas priprave: 45–55 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Drobno pecivo

Nadevi za princes krofe

Čas priprave: 20 minut

Za 12 (18) princes krofov

Za smetanov nadev z mandarinami

400 (600) g smetane

16 (24) g vaniljevega sladkorja

16 (24) g sredstva za učvrstitev

smetane

350 (530) g mandarin iz pločevinke

(teža odcejenih)

Za smetanov nadev z višnjami

350 (530) g višenj iz kozarca (teža odcejenih)

100 (150) ml višnjevega soka (iz kozarca)

40 (60) g sladkorja

1 (1½) žlica jedilnega škroba

1 (2) žlica vode

500 (750) g smetane

30 (40) g sladkorja v prahu

8 (12) g vaniljevega sladkorja

16 (24) g sredstva za učvrstitev

smetane

Za smetanov nadev s kavo

750 g (1,125 kg) smetane

100 (150) g sladkorja

2 (3) žlički kave, instant

16 (24) g sredstva za učvrstitev

smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 12 mm

Priprava smetanovega nadeva z mandarinami

Smetano čvrsto stepite z vaniljevim sladkorjem in sredstvom za učvrstitev.

Sadje odcedite in ga razporedite na spodnje polovičke krofov. Smetano nadevajte v brizgalno vrečko in jo nabrizgajte na sadje.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami.

Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z višnjami

Višnje odcedite, tako da prestrežete sok.

Višnjev sok zavrite s sladkorjem.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga vmešajte v vročo tekočino. Pustite, da zavre, nato dodajte višnje in postavite na hladno.

Smetano stepajte približno pol minute. Sladkor v prahu presejete, ga zmešajte z vaniljevim sladkorjem in sredstvom za učvrstitev smetane ter vse skupaj dodajte v smetano. Čvrsto stepite.

Spodnje polovičke krofov napolnite z višnjevo maso. Smetano nadevajte v brizgalno vrečko in jo nabrizgajte na višnje.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami. Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva s kavo

Smetano s sladkorjem, kavnim prahom in sredstvom za učvrstitev dobro stepite in nadevajte v brizgalno vrečko.

Kavno smetano nabrizgajte v spodnje polovičke krofov.

Krofe pokrijte z zgornjimi polovičkami. Preden postrežete, jih potresite s sladkorjem v prahu.

Kruh

Hrustljava skorja – mehka sredica

Sveže pečen, še topel kruh je bržkone ena najpreprosteje pripravljenih dobrot. Ob koncu tedna za zajtrk, obilno namazan z maslom in marmelado, ali po dolgem delovnem dnevu kot krepka malica – (skoraj) vsak pozna kruh in ga ima rad.

Nasveti za pripravo

Da vam bo kruh zagotovo uspel, smo sestavili nekaj pomembnih napotkov za pripravo testa.

Za dober kruh je odločilen ustrezen čas gnetenja:

- Trdo testo potrebuje krajši čas gnetenja kot mehkejša.
- Testo z rženo moko potrebuje manj gnetenja kot testo s pšenično moko.

Testo za kruh in žemljice se razrahlja s pomočjo kvasa ali kislega testa. Da imajo mikroorganizmi optimalne pogoje za razvoj in da testo kar najbolje vzhaja, je potrebno vlažno in toplo okolje. Zato vam priporočamo, da za zorenje kvašenega testa uporabite poseben avtomatski program.

Če med peko dovajate dodatno vlago, ima to dva pozitivna učinka:

- V začetku pečenja se na testu skorja ustvari zelo počasi. Tako ima kruh več časa, da lepo vzhaja.
- Z zaklejitvijo škroba na površini kruha nastane sijoča, hrustljava skorja.

Priprava kvašenega testa za kruh

1. Kvašeno testo pripravite in pustite vzhajati po navodilih v receptu. Zelo uporabne videoposnetke o oblikovanju kruha in žemljic najdete tudi v aplikaciji Miele@mobile.
2. Ali mora biti delovna površina za obdelavo testa pomokana ali ne, je odvisno od lastnosti testa: če se ob dotiku prilepi na prste, morate površino vedno potresti z malo moke.
3. Testo od zunaj povlecite rahlo navzgor in pritisnite v sredino. Ta postopek ponovite z vseh strani vsaj šestkrat. Testo položite z delom, kjer se stikajo konci, navzdol.
4. Obdelano testo mora mirovati vsaj eno minuto, preden ga oblikujete v štruco ali žemljice.

Kruh

Priprava kruha in francoskih štruc brez modela

Kruh pri tej metodi pečemo brez modela.

1. Testo položite s koncem navzdol in ga z robom dlani pritisnite v sredini.
2. Eno stran prepognite na sredino in stisnite. Postopek ponovite še z druge strani. Na koncu testo obrnite in ga z rahlim pritiskom zvijte v ustrezno obliko.
3. Obstajata dve možnosti za ustvarjanje zareze:
 - Če mora nastati enakomerna ostra zareza, testo položite z koncem navzdol in ga zarežite na gladki zgornji površini.
 - Če želite, da nastane rustikalna zareza, testo položite na gladko stran, tako da je konec obrnjen navzgor.

Kaj storiti, če ...

... je testo pretrdo?

Dodajte malo tekočine, saj vsebnost tekočine v moki niha, tako da je za voljno testo včasih potrebne več in drugič manj tekočine.

... je testo prevlažno?

Čas gnetenja mora biti daljši, vendar ne sme preseči 10 minut.

Če daljše gnetenje ne zadostuje, postopoma dodajte malo moke in jo na hitro vgnete.

... se kruh „razleze“?

Ena izmed možnosti je skrajšanje časa vzhajanja. Če je to predolgo, nastane preveč plinov, ki jih testo ne more več zadržati. Testo je preveč vzhajano in izgubi svojo obliko.

Tekoče sestavine naj bodo ob uporabi po možnosti hladne, saj se testo med gnetenjem segreje. Če je temperatura testa previsoka, je proces vzhajanja prehitel.

Kruh prvih 10 minut pecite pri visoki temperaturi.

... so na kruhu kompaktna, vlažna mesta (vodne proge)?

Kruh prvih 10 minut pecite pri nižji temperaturi.

Okolje pri peki je prevlažno, zato vlaga ne more izhajati iz testa v okolico.

Podaljšajte faze vzhajanja, da struktura testa vnaprej veže več vlage.

... se na kruhu pojavijo neželene razpoke?

Med vzhajanjem in 1. fazi peke mora biti vedno vlažno okolje. Vlaga na površini testa ustvari kondenzat, ki omogoča nastanek prožne skorje.

Testo ni dovolj globoko zarezano.

... ima kruh površino brez leska?

V fazi vzhajanja in 1. fazi peke morate poskrbeti za zadostno vlago. Zaradi vlage se škrob na površini testa zakleji.

... kruh ni dovolj hrustljiv?

Poskrbite za več vlage v prvi fazi peke, da se kruh ne izsuši.

Zaradi predolgega časa peke se lahko iz testa v okolico izgubi več vlage in ustvari se debelejša skorja.

Kruh prvih 10 minut pecite pri visoki temperaturi.

Kruh

Francoske štručke

Čas priprave: 120 minut
Za 2 štručki po 10 rezin

Sestavine

21 g kvasa, svežega
270 ml vode | hladne
500 g pšenične moke, tip 400
2 žlički soli
½ žličke sladkorja
1 žlica masla | zmehčanega

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo razpolovite, ga oblikujte v dve 35 cm dolgi štručki in položite prečno na plitvi ali globoki pekač. Večkrat ju poševno zarezite 1 cm globoko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in štručki vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Nato štručki specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja
Posebne uporabe | Vzhajanje testa |
Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja
Posebne uporabe | Vzhajanje testa |
Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Francoske štručke
Trajanje programa: 69 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vkllop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Švicarski kmečki kruh

Čas priprave: 160 minut

Za 15 rezin

Sestavine

25 g kvasa, svežega

300 ml mleka | mlačnega

350 g pšenične moke, tip 400

150 g ržene moke, tip 1250

1 žlička soli

Za posip

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

Skupaj z moko in soljo ga zgnetite v mehko, gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 60 minut.

Testo oblikujte v okrogel hlebec in ga položite na globoki pekač. Potresite z moko. Hlebec po vrhu vzdolžno in prečno zarezite približno 1 cm globoko.

Pri sobni temperaturi naj vzhaja 30 minut.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Švicarski kmečki kruh

Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 180–210°C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka

pare/ročno, 1. po 6 minutah, 2. po

nadaljnjih 6 minutah

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Nasvet

Testo lahko obogatite s kockami slanine ali oreščki.

Kruh

Pirin kruh

Čas priprave: 130 minut

Za 20 rezin

Sestavine

120 g korenja

42 g kvasa, svežega

210 ml vode | hladne

300 g pirine polnozrnate moke

200 g pirine moke, tip 630

2 žlički soli

100 g mandljev, celih

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Korenje na drobno naribajte.

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in korenčkom ga gnetite 4–5 minut, da nastane gladko testo.

Dodajte mandlje in gnetite nadaljnje 2–3 minute.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo rahlo pregnetite, ga oblikujte v 25 cm dolgo štruco in položite prečno na plitvi ali globoki pekač. Večkrat ga poševno zarezite ½ cm globoko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Kruh nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Pirin kruh

Trajanje programa: 72 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 180–190 °C

Booster: Vkllop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 50–60 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto mandljev lahko uporabite tudi orehe ali bučna semena.

Lepinja

Čas priprave: 100 minut

Za 1 lepinjo po 8 porcij

Za testo

42 g kvasa, svežega

200 ml vode | hladne

375 g pšenične moke, tip 400

1½ žličke soli

2 žlici oljčnega olja

Za premaz

Voda

½ žlice oljčnega olja

Za posip

½ žlice črne kumine

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in oljem ga gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo razvaljajte v krog s premerom približno 25 cm in ga položite na plitvi ali globoki pekač.

Na tanko premažite z vodo. Testo potresite s kumino in pritisnite. Premažite z oljčnim oljem.

Avtomatski program:
Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Kruh nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |
Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Pri sobni temperaturi

Čas vzhajanja: 10 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Lepinja

Trajanje programa: 44 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./
sp. gretje

Temperatura: 200–210°C

Booster: Vkllop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek
pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

V testo vgnete 50 g pražene čebule in 2 žlički provansalskih zelišč ali 50 g sesekljanih črnih oliv, 1 žlico sesekljanih pinjol in 1 žličko rožmarina.

Kruh

Pletenica

Čas priprave: 140 minut

Za 16 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

70 g sladkorja

100 g masla

1 jajce, velikost M

1 žlička limonine lupinice

2 ščepca soli

Za premaz

2 žlici mleka, 3,5 % maščobe

Za posip

20 g mandljev, narezanih na palčke

20 g grobo mletega sladkorja

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Dodajte moko, sladkor, maslo, jajce, limonino lupinico in sol ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Iz testa oblikujte tri trakove po 300 g dolžine 40 cm. Iz trakov spletite kito in jo položite na plitvi ali globoki pekač.

Pletenico premažite z mlekom in potresite z mandljevimi palčkami in grobim sladkorjem.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in pletenico vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Pletenico nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Pletenica

Trajanje programa: 55 [50] (55) minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Po želji lahko v testo vgnetete 100 g rozin.

Kruh

Švicarska pletenica

Čas priprave: 120 minut

Za 20 rezin

Sestavine

675 g pšenične moke, tip 400

75 g pirine moke, tip 630

120 g masla | zmehčanega

2 žlički soli

42 g kvasa, svežega

400 ml mleka | mlačnega

Oprema

Sito, drobno

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Moko presejte v skledo in ji dodajte maslo in sol. Kvas raztopite v mleku in ga dodajte moki.

Sestavine zgnetite v gladko testo. Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja približno 60 minut.

Iz testa oblikujte tri trakove. Iz trakov spletite kito in jo položite na plitvi ali globoki pekač.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Pletenica po švicarsko

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Vrsta/število dodatkov pare: 2 dodatka pare/ročno, 1. po 6 minutah, 2. po nadaljnjih 6 minutah

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 55 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Kruh z oreški

Čas priprave: 200 minut

Za 25 rezin

Za testo

175 g rženega drobljenca

500 g pšenične polnozrnate moke

14 g suhega kvasa

2 žlički soli

75 g sirupa sladkorne pese

500 ml pinjenca | mlačnega

50 g orehovitih jedrc, razpolovljenih

100 g lešnikov, celih

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Kuhinjska mrežica

Priprava

Zmešajte drobljenec, moko, suhi kvas in sol. Skupaj s sirupom sladkorne pese in pinjencem jih gnetite 4–5 minut, da nastane čvrsto testo. Dodajte oreščke in gnetite še 2–3 minute.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite pravokotni model. Mehko testo na pomokani površini rahlo pregnetite, ga oblikujte v približno 28 cm dolg zvitek in položite v model.

Položite ga na rešetko v pečici in pecite.

Ko je kruh pečen, ga vzemite iz modela in pustite na kuhinjski mrežici, da se ohladi. Nato ga neprodušno zapakirajte. Kruh je najboljši, če ga narežete šele naslednji dan.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 45 minut

Pustite vzhajati v izklopljeni pečici še nadaljnjih 15 minut.

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Kruh z oreški

Trajanje programa: 105 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka

pare/časovno krmiljeno, 1. po

3 minutah, 2. po 10 minutah

Čas priprave: 95–105 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kruh

Rženi mešani kruh

Čas priprave: 140 minut

Za 20 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega

1 žlica sladnega ekstrakta

350 ml vode | hladne

350 g ržene moke, tip 1250

170 g pšenične moke, tip 400

2½ žličke soli

75 g kislega testa, tekočega

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas in sladni ekstrakt med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in kislim testom ga gnetite 3–4 minut, da nastane gladko testo.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo rahlo obdelajte z gumijasto lopatico in ga nadevajte v pravokotni model. Površino zgladite z mokro gumijasto lopatico.

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Kruh nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 45 minut

2. faza vzhajanja

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Rženi mešani kruh

Trajanje programa: 69 [67] (69) minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./
sp. gretje

Temperatura: 220 °C, po 15 minutah
190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka
pare/časovno krmiljeno, 1. po 1 minuti,
2. po 7 minutah

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto sladnega ekstrakta lahko uporabite tudi med ali sirup sladkorne pese.

Kruh

Kruh s semeni

Čas priprave: 140 minut

Za 25 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

420 ml vode | hladne

400 g ržene moke, tip 1250

200 g pšenične moke, tip 400

3 žličke soli

1 žlička medu

150 g kislega testa, tekočega

20 g lanenih semen

50 g sončničnih semen

50 g sezama

Za posip

1 žlica sezama

1 žlica lanenih semen

1 žlica sončničnih semen

Za premaz

Voda

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Moko, sol, med in kislo testo gnetite

3–4 minute, da nastane mehko testo.

Dodajte laneno, sončnično in sezamovo seme ter gnetite še 1–2 minuti.

Testo dajte v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo rahlo obdelajte z gumijasto lopatico in ga nadevajte v pravokotni model. Površino zgladite z vlažno gumijasto lopatico, premažite z vodo in potresite z mešanico semen.

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Kruh nato pecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Načini delovanja: Zgornje/spodnje

gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 10–15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Kruh s semeni

Trajanje programa: 69 [66] (69) minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./

sp. gretje

Temperatura: 220°C, nach 15 Minuten

190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka

pare/časovno krmiljeno,

1. po 1 minuti, 2. po 7 minutah

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kruh

Tigrasti kruh

Čas priprave: 125 minut

Za 15 rezin

Za kruh

15 g kvasa, svežega

300 ml vode | mlačne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

20 g masla

Za preliv

100 g riževe moke

125 ml vode

1 žlička sladkorja

5 g suhega kvasa

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Skupaj z moko, soljo in maslom ga zgnete v gladko testo.

Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo, pokrijte in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 30 minut.

Medtem zmešajte sestavine za preliv in jih pustite pokrite vzhajati pri sobni temperaturi 30 minut.

Testo nato razvaljajte v kvadrat velikosti 30 cm. 2 stranici prepognite proti sredini tako, da se stikata. Testo zvijte, tako da začnete pri eni od prepognjenih stranic, in ga položite v pravokotni model. Pokrito naj vzhaja še 30 minut.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Kruh premažite s pripravljenim prelivom.

Ročno:

Kruh vstavite v pečico in ga pecite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Avtomatski program:

Kruh vstavite v pečico in pecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Tigrasti kruh

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Vkllop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izkllop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/ročno, 1. takoj po vstavitvi živila, 2. po 5 minutah

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

2. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 175–200 °C

Booster: Izkllop

Predgretje: Izkllop

Crisp function: Izkllop

Čas priprave: 10–15 minut

Beli kruh (model)

Čas priprave: 140 minut

Za 25 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega

290 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite, ga oblikujte v približno 28 cm dolg zvitek in položite v model. Vzdolžno ga zarežite pribl. 1 cm globoko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Kruh nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Model

Trajanje programa: 87 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno,

takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kruh

Beli kruh (brez modela)

Čas priprave: 140 minut

Za 20 rezin

Sestavine

21 g kvasa, svežega

260 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo rahlo pregnetite, ga oblikujte v približno 25 cm dolgo štruco in položite prečno na plitvi ali globoki pekač. Večkrat zarezite 1 cm globoko.

Avtomatski program:
Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:
Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Kruh nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 45 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Brez modela

Trajanje programa: 64 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/časovno krmiljeno,

1. po 1 minuti, 2. po 8 minutah

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Temni mešani kruh

Čas priprave: 140 minut

Za 20 rezin

Za testo

350 g pšenične polnozrnate moke

150 g ržene moke, tip 1250

7 g suhega kvasa

2½ žličke soli

300 ml vode | hladne

1 žlička medu

50 ml olja

Za posip

1 žlica pšenične polnozrnate moke

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Zmešajte moko, suhi kvas in sol. Z vodo, medom in oljem jih gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite, ga oblikujte v 23 cm dolg zvitek in položite v model. Najprej večkrat zarezite vzdolžno in nato še prečno približno 1 cm globoko, tako da nastanejo majhni kvadrati. Potresite z moko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Kruh vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 45 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Mešan pšenični kruh, temni

Trajanje programa: 92 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/časovno krmiljeno, 1. po 1 minuti, 2. po 8 minutah

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Kruh

Sladki kruh

Čas priprave: 70 minut

Za 15 rezin

Za kruh

25 g kvasa, svežega

100 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

1 noževa konica soli

90 g masla

2 jajci, velikost M

3 žlice ingverjevega sirupa

40 g ingverja, vložnega | sesekljanega

1 žlička cimeta

100 g grobo mletega sladkorja

Za model

1 žlica masla

1 žlica sladkorja

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

Skupaj z moko, soljo, maslom, jajci in ingverjevim sirupom zgnetite gladko testo. Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 60 minut.

Model namastite in potresite s sladkorjem.

V testo vgnete ingver, cimet in grobi sladkor. Testo primerno oblikujte, ga dajte v model in pustite vzhajati nadaljnjih 15 minut.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Površino kruha potresite s sladkorjem.

Avtomatski program:

Kruh vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Ročno:

Kruh vstavite v pečico in ga zlatorjavo zapecite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Sladki kruh

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

2. korak priprave

Temperatura: 190 °C

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 5 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Polnozrnat žemljice

Čas priprave: 140 minut

Za 8 kosov

Za testo

10 g pšeničnih otrobov

25 g semen chia

25 g sončničnih semen

½ žličke soli

240 ml vode | mlačne

150 g pirine moke, tip 630

150 g pšenične polnozrnat moke

1 ščepec sladkorja

1 žlička soli

10 g kvasa, svežega

½ žličke kisa

1 žlička olja

Za premaz

Voda

Za posip

1 žlica lanenih semen

1 žlica sezama

1 žlica maka

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Zmešajte otrobe, semena chia, sončnična semena, sol in vodo ter pustite vsaj 90 minut, da mešanica nabrekne.

Zmešajte moko, sladkor in sol. Po vrhu razdrobite kvas. S kisom, oljem in semeni skupaj z vodo gnetite 9–10 minut, da nastane mehko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Zmešajte še laneno seme, sezam in mak.

Iz mehkega testa oblikujte 8 žemljic po 75 g. Po vrhu jih premažite z malo vode, jih povaljajte v mešanici semen in položite na plitvi ali globoki pekač.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in žemljice vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Žemljice nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 45 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 30 minut

Peka žemljic

Avtomatski program

Žemljice | Večzrnat žemljice

Trajanje programa: 77 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vklp

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek

pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Žemljice

Rženi hlebčki

Čas priprave: 140 minut + 12–15 ur za kvasni nastavek
Za 8 kosov

Za testo

250 g ržene polnozrnate moke
75 g kislega testa, tekočega
7 g suhega kvasa
300 ml vode | hladne
300 g pšenične moke, tip 400
2 žlički soli

Za posip

2 žlici ržene polnozrnate moke

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Rženo moko, kislo testo, suhi kvas in vodo zmešajte v kašo. Mešanico dajte v skledo in pokrijte s krpo. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 12–15 ur.

S pšenično moko in soljo mešanico gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Testo razdelite na 8 delov po 110 g in položite na pomokano površino.

Vsak kos testa od zunaj povlecite rahlo navzgor in pritisnite v sredino. Ta postopek večkrat ponovite.

Z notranjo stranjo dlani kose testa oblikujte v kroglice.

S koncem testa navzgor jih položite na plitvi ali globoki pekač in jih na debelo potresite z moko.

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico. Žemljice nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa | Vzhajanje 45 minut

Pustite vzhajati v izklopljeni pečici še nadaljnjih 15 minut.

2. faza vzhajanja

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Žemljice | Rženi hlebček

Trajanje programa: ca.

45 [42] [45] minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: po 15 minutah Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Bele žemlje

Čas priprave: 140 minut

Za 8 kosov

Za testo

10 g kvasa, svežega

200 ml vode | hladne

340 g pšenične moke, tip 400

1½ žličke soli

1 žlička sladkorja

1 žlička masla

Oprema

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v skledo in nepokrito vstavite v pečico. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Iz testa oblikujte 8 žemelj po 70 g in jih položite na plitvi ali globoki pekač. Po vrhu jih križno zarežite približno pol centimetra globoko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in žemljice vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Žemljice nato specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 45 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa |

Vzhajanje 30 minut

Peka žemljic

Avtomatski program

Žemljice | Bele žemlje

Trajanje programa: 72 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: po 15 minutah Vklp

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Oblikujte žemljice, jih premažite z vodo in pomočite v mak ali sezam.

Alternativno jih lahko potresete z grobo soljo in celo kumino.

Pica in podobno

Najbolj slastne postranske stvari na svetu

Pice, pite, pastete in podobne jedi so za mnoge nesporni favoriti za vsako priložnost – naj gre za nasiten obrok v družinskem krogu, samopostrežne zalogaje na zabavah ali pa večerni prigrizek pred televizijo ali ob igri. Rahlo testo, obloženo s krepkimi dodatki, ali spretne izpeljanke klasičnih kuharskih receptov – ti pikantni grižljaji z lahkoto vzbudijo naše poželenje in z nekaj domiselnosti jih lahko postrežemo v vedno novi različici.

Tarte flambée

Čas priprave: 150 minut

Za 4 (6) kose

Za testo

275 (410) g pšenične moke, tip 400

1 (1½) žlička soli

3½ (5) žlice oljčnega olja

120 (180) ml vode | hladne

Za oblogo

120 (180) g čebule

100 (150) g slanine, prekajene

200 (300) g crème fraîche

Sol

Poper

Muškatni orešček

Oprema

Valjar

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

Iz moke, soli, olja in vode zgnetite gladko testo. Iz testa oblikujte kroglo, jo dajte v skledo in pokrijte s prtičem. Pri sobni temperaturi naj počiva 90 minut.

Za oblogo narežite na kocke čebulo in slanino. Segrejte ponev z oblogo proti prijemanju in v njej popražite slanino. Dodajte čebulo, podušite in pustite, da se ohladi. Crème fraîche začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

Testo razvaljajte in položite na plitvi ali globoki pekač. Z vilicami ga večkrat prebodite.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Crème fraîche razmažite po testu in po vrhu potresite mešanico slanine in čebule.

Vstavite v pečico in pecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Tarte flambée

Trajanje programa: 34 [30] (43) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura 220–230 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Alternativno lahko tarte flambée obložite s češnjevimi paradižniki in drobno narezanim kozjim sirom. Ko je pečena, jo pokapajte z 1 žlico tekočega medu in obložite s svežo rukolo.

Pica in podobno

Pica (kvašeno testo)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 (6) porcije (Plitvi pekač), Za 2 porciji (Okrogli model)

Za testo (Plitvi pekač)

30 (42) g kvasa, svežega
170 (250) ml vode | mlačne
300 (450) g pšenične moke, tip 400
1 (1½) žlička sladkorja
1 (1½) žlička soli
½ (1) žličke timijana, zdrobljenega
1 (1½) žlička origana, zdrobljenega
1 (1½) žlica olja

Za oblogo (Plitvi pekač)

2 (3) čebuli
1 (1½) strok česna
400 (600) g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
2 (3) žlici paradižnikove mezge
1 (1½) žlička sladkorja
1 (1½) žlička origana, zdrobljenega
1 (1½) lovorov list
1 (1½) žlička soli
Poper
125 (190) g mocarele
125 (190) g gavde, naribane

Za praženje

1 žlica oljčnega olja

Za testo (Okrogli model)

10 g kvasa, svežega
70 ml vode | mlačne
130 g pšenične moke, tip 400
½ žličke sladkorja
½ žličke soli
Timijan, zdrobljen
½ žličke origana, zdrobljenega
1 žlička olja

Za oblogo (Okrogli model)

1 čebula
½ stroka česna
200 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
1 žlica paradižnikove mezge
½ žličke sladkorja
½ žličke origana, zdrobljenega
½ lovorovega lista
½ žličke soli
Poper
60 g mocarele
60 g gavde, naribane

Za praženje

1 žlička oljčnega olja

Oprema

Valjar
Plitvi ali globoki pekač ali okrogli model za peko in rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sladkor, sol, timijan, origano in olje ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 20 minut.

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako zavrite in jo pri nizki nastavitvi kuhajte še nekaj minut.

Odstranite lovorov list ter solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Testo razvaljajte in ga položite na plitvi ali globoki pekač. Za okrogli model testo razvaljajte in ga položite v model. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 10 minut.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Omako porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Ročno:
Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Pico vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Kvašeno testo |

Plitvi pekač / Okrogli model

Trajanje programa Plitvi pekač:

42 [45] (46) minut

Trajanje programa Okrogli model:

33 [29] (33) minut

Ročno

Plitvi pekač

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 210–220 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Okrogli model za peko

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 210–220 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Pica (skutno-oljno testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 (6) porcije (pekač), za 2 porciji (model za peko)

Za testo (Plitvi pekač)

120 (180) g skute,
20 % maščobe v suhi snovi
4 (6) žlice mleka, 3,5 % maščobe
4 (6) žlice olja
2 (3) jajci, velikost M | samo rumenjaka
1 (1½) žlička soli
1½ (2½) žličke pecilnega praška
250 (380) g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (Plitvi pekač)

2 (3) čebuli
1 (1½) strok česna
400 (600) g paradižnika iz pločevinke,
olupljenega, v koščkih
2 (3) žlici paradižnikove mezge
1 (1½) žlička sladkorja
1 (1½) žlička origana
1 (1½) lovorov list
1 (1½) žlička soli
Poper
125 (190) g mocarele
125 (190) g gavde, naribane

Za praženje

1 (1½) žlica oljčnega olja

Za testo (Okrogli model)

50 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi
2 žlici mleka, 3,5 % maščobe
2 žlici olja
½ žličke soli
1 jajce, velikost M | samo rumenjaka
1 žlička pecilnega praška
110 g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (Okrogli model)

1 čebula
½ stroka česna
200 g paradižnika iz pločevinke,
olupljenega, v koščkih
1 žlica paradižnikove mezge
½ žličke sladkorja
½ žličke origana
½ lovorovega lista
½ žličke soli
Poper
60 g mocarele
60 g gavde, naribane

Za praženje

1 žlička oljčnega olja

Oprema

Valjar
Plitvi ali globoki pekač ali okrogli model
za peko in rešetka

Priprava

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako zavrite in jo pri nizki nastavitvi kuhajte še nekaj minut.

Odstranite lovorov list. Solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Za testo zmešajte skuto, mleko, olje, rumenjaka in sol. Moko zmešajte s pecilnim praškom. Polovico je vmešajte v testo. Preostalo polovico vnetite.

Testo razvaljajte in ga položite na plitvi ali globoki pekač. Za okrogli model testo razvaljajte in ga položite v model.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Omako porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Pico vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Skutno-oljno testo | Plitvi pekač / Okrogli model

Trajanje programa Plitvi pekač:

38 [33] (40) minut

Trajanje programa Okrogli model:

33 [27] (32) minut

Ročno

Plitvi pekač

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 3 [1] (2)

Okrogli model za peko

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: 3 [2] (2)

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Quiche Lorraine

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za testo

125 g pšenične moke, tip 400

40 ml vode

50 g masla

Za oblogo

25 g slanine, mastne, prekajene

75 g kmečkega pršuta

100 g šunke, kuhane

1 strok česna

25 g peteršilja, svežega

100 g gavde, naribane

100 g ementalca, naribanega

Za preliv

125 g smetane

2 jajci, velikost M

Muškatni orešček

Oprema

Valjar

Model za peko, okrogel

Rešetka

Priprava

Iz moke, masla in vode zgnetite gladko testo. Postavite ga v hladilnik za 30 minut.

Slanino, kmečki pršut in šunko narežite na kocke. Seseklajajte česen in peteršilj. V ponvi s prevleko proti prijemanju popražite slanino. Dodajte pršut in šunko ter dušite. Na koncu vmešajte česen in peteršilj in pustite, da se ohladi.

Za preliv zmešajte smetano, jajci in muškatni orešček.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Testo razvaljajte in ga položite na okrogli model za peko. Pri tem naredite malo višji rob. Po testu razporedite mešanico s slanino in potresite s sirom. Prelijte s pripravljenim prelivom.

Quiche položite na rešetko v pečici in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 36 [32] (46) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Slana pita (listnato testo)

Čas priprave: 70 minut

Za 8 porcij

Za testo

230 g listnatega testa

Za zelenjavni nadev

500 g zelenjave (npr. pora, korenja, brokolija, špinacije) | narezane na majhne koščke

1 žlička masla

50 g sira, aromatičnega | naribanega

Za sirov nadev

70 g slanine | narezane na kocke

280 g sira, aromatičnega | naribanega

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

Sol

Poper

Muškatni orešček

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Model obložite z listnatim testom.

Priprava zelenjavne pite:

Zelenjavo popražite na maslu in nato pustite, da se ohladi. Razporedite jo po testu in potresite s sirom.

Priprava sirove pite:

Kocke slanine popecite in pustite, da se ohladijo. Nato jih porazdelite po testu in potresite s sirom.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Za preliv zmešajte jajci in smetano.

Solite, poprajte in začinite z muškatnim oreščkom. Z jajčno mešanico prelijte pito in jo zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pikantna švicarska pita | Listnato testo

Trajanje programa: 36 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 36–42 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Pikantne vrste sira so npr. grojer, zbrinc in ementalec.

Pica in podobno

Slana pita (krhko testo)

Čas priprave: 100 minut

Za 8 porcij

Za krhko testo

80 g masla

200 g pšenične moke, tip 400

65 ml vode

¼ žličke soli

Za zelenjavni nadev

500 g zelenjave (npr. pora, korenja, brokolijska, špinac) | narezane na majhne koščke

1 žlička masla

50 g sira, aromatičnega | naribanega

Za sirov nadev

70 g slanine | narezane na kocke

290 g sira, aromatičnega (npr. grojherja, zbrinca in ementalerja) | naribanega

Za preliv

2 jajci, velikost M

200 g smetane

Sol

Poprje

Muškatni orešček

Oprema

Okrogli model za peko, Ø 27 cm

Rešetka

Priprava

Maslo razrežite na kocke in ga z moko, soljo in vodo na hitro zgetite v testo. Za pol ure ga postavite v hladilnik.

Model za peko obložite s testom.

Priprava zelenjavne pite:

Zelenjavo popražite na maslu in nato pustite, da se ohladi. Razporedite jo po testu in potresite s sirom.

Priprava sirove pite:

Kocke slanine popecite in pustite, da se ohladijo. Nato jih porazdelite po testu in potresite s sirom.

Vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Za preliv zmešajte jajci in smetano. Solite, poprajte in začinite z muškatnim oreščkom. Z jajčno mešanico prelijte pito.

Vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pikantna švicarska pita | Krhko testo

Trajanje programa: 43 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 220–240 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 36–45 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Alternativno lahko uporabite 230 g pripravljenega krhkega testa.

Meso na tisoč in en način

Če si občasno privoščimo svinjino, govedino, jagnjetino ali divjačino, potem živimo zdravo, pestro in brez odrekanja užitek. Uživanje perutnine pa je še posebej priporočljivo za dobro počutje. Meso je mogoče pripraviti na neskončno veliko načinov; z dodatkom začimb, z različnimi omakami in prilogami dobi povsem nov okus in s to raznolikostjo – zdaj eksotično in drugič povsem vsakdanjo – povezuje celo kulture.

Meso

Nasveti za pripravo

Pečenje

Ker se med pečenjem razvije visoka temperatura, površina mesa porjavi. Preostale snovi v skorji so odgovorne za značilen okus pečenke.

- Perutnino ali meso poljubno začinite in jo pred pečenjem premažite z oljem.
- Če avtomatski program ali recept priporoča uporabo posebnega pekača, je program optimalno prilagojen za pekač Miele Gourmet. Pri uporabi steklenih, keramičnih ali jeklenih pekačev po potrebi zmanjšajte količino tekočine, s katero zalivate pečenko.
- Pri nekaterih programih je treba po določenem času dodati tekočino in včasih tudi odstraniti pokrov. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo. Pri ročnih nastavitvah je v receptu označen korak.
- Perutnino vedno položite na pekač s prsno stranjo navzgor. Kožo 10 minut pred koncem pečenja premažite z rahlo osoljeno vodo. Koža tako postane lepo hrustljava.

Pečenje pri nizki temperaturi

Pri pečenju pri nizki temperaturi meso najprej močno popečete na ponvi, nato pa ga pečete naprej pri temperaturi pod 100 °C. Ta metoda je zelo primerna za puste kose mesa, ki tako postanejo nežni in sočni.

- Uporabljajte le dobro uležano pusto meso brez kit in maščobe. Kosti morate pred pečenjem odstraniti.
- Meso med pečenjem ne pokrijte.
- Meso ima po pečenju optimalno temperaturo za uživanje. Servirajte ga na predhodno ogretyh krožnikih in skupaj z zelo vročo omako, da se ne bo prehitro ohladilo.

Termometer za živila

Popolno spečeno meso ni več rezervirano samo za profesionalne kuharske mojstre. Iz središčne temperature kosa mesa lahko namreč neposredno sklepamo na stopnjo njegove toplotne obdelave. Številne Mielejeve pečice so opremljene s termometrom za živila, ki vam omogoča popoln rezultat priprave.

- Pazite, da kovinska konica termometra tiči v središču najdebelejšega dela mesa.
- Če je kos mesa premajhen ali pretanek, lahko na konico najprej nabodete surov krompir, ki bo prekril prosti del termometra za živila.
- Konica tipala termometra se ne sme dotikati kosti, kit ali slojev maščobe.
- Pri perutnini termometer za živila zabodite globoko v sprednje in najdebelejše območje prsi.
- Pri uporabi brezvrvičnega termometra za živila mora biti ročaj po možnosti obrnjen poševno navzgor.
- V začetku postopka je prikazan približen čas priprave, ki je nato vse bolj natančen.
- Če pečete več kosov mesa naenkrat, termometer zabodite v najdebelejši kos mesa.

Meso

Raca (nadevana)

Čas priprave: 135 minut

Za 4 porcije

Za raco

1 raca (2 kg), pripravljena za kuhanje

1 žlička soli

Poper

1 žlička timijana

Za nadev

2 pomaranči | narezani na kocke

1 jabolko | narezano na kocke

1 čebula | narezana na kocke

½ žličke soli

Poper

1 žlička timijana, zdrobljenega

1 lovorov list

Za omako

350 ml perutninske osnove

400 ml vode

125 ml pomarančnega soka

125 ml belega vina

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

4 igle za rulado

Priprava

Raco solite, poprajte in začinite s timijanom.

Pripravite nadev: zmešajte pomarančne, jabolčne in čebulne kocke. Začinite jih s soljo, poprom, timijanom in lovorjem.

S pripravljeno mešanico nadevajte raco in jo zaprite z iglami za rulado.

S prsno stranjo navzgor jo položite v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program. Zmešajte perutninsko osnovo in vodo. Ko se pojavi opozorilo na prikazovalniku, vsakih 30 minut prilijte ¼ l tekočine.

Ročno:

Specite skladno z nastavitvami.

Zmešajte perutninsko osnovo in vodo.

Vsakih 30 minut prilijte ¼ l tekočine.

Po koncu pečenja odstranite raco. Po potrebi posnemite maščobo in pečenkin sok prelijte v posodo. Dodajte preostalo perutninsko osnovo, belo vino in pomarančni sok.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite.

Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Raca

Trajanje programa: pribl. 115 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 180–190 °C

Središčna temperatura: 95 °C

Booster: Vkllop

Predgretje: Izkllop

Crisp function: Izkllop

Čas priprave: 100–120 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Gos (nadevana)

Čas priprave: 200 minut

Za 6 porcij

Sestavine

2 žlički kumine, zmlete

1 žlica majarona

Sol

Poper

1 gos (3½ kg) brez drobovja, pripravljena za kuhanje

2 jabolki

2 pomaranči, neškropljeni

3 mlade čebule

250 ml rdečega vina

250 ml gosjega fonda

Oprema

Zobotrebci

Pekač Gourmet

Rešetka

Priprava

Zmešajte kumino, majaron, sol in poper ter s tem začinite gos. Pustite 15 minut, da se gos prepoji z začimbami.

Medtem dobro operite jabolki in pomaranči, jih z lupino vred narežite na večje kocke in z njimi nadevajte trebušno votlino gosi. Po želji odprtino zaprite z zobotrebci.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekač Gourmet nalijte vročo vodo za približno prst visoko. Gos položite v pekač Gourmet s prsno stranjo navzdol. Okrog gosi razporedite mlado čebulo.

Avtomatski program:

Pekač Gourmet vstavite v pečico in pecite.

Ročno:

Pekač Gourmet vstavite v pečico in pecite skladno s 1., 2. in 3. korakom priprave.

Gos po polovici pečenja obrnite.

Maščobo prelijte iz pekača Gourmet v posodo.

Ko je gos pečena, jo vzemite iz pekača in pustite nekaj časa počivati.

Pomarančno-jabolčni nadev je namenjen samo okusu in ni predviden, da bi ga zaužili.

Odstranite mlado čebulo. Sok pečenke zalijte z rdečim vinom, dodajte gosji fond in pustite, da na kuhalni plošči dobro povre.

Gos postrezite z omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Gos | z nadevom

Trajanje programa: 180 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 3 dodatki pare/ročno, 1. takoj po vstavitvi živila v pečico, 2. po 5 minutah, 3. po nadaljnjih 10 minutah

Čas priprave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

2. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 75 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 140 °C

Čas priprave: 80 minut

Nasvet

Če želite gos pogreti, jo narežite na kose, te položite na plitvi pekač in jih 5 minut segrevajte pod razgretim žarom pri temperaturi 240 °C.

Meso

Gos (brez nadeva)

Čas priprave: 200 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 gos, pripravljena za kuhanje (4,5 kg)

2 žlici soli

500 ml zelenjavne osnove

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Gos od zunaj in znotraj natrite s soljo.

S prsno stranjo navzgor jo položite v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Po 30 minutah prilijte zelenjavno osnovo.

Po nadaljnjih 30 minutah prelijte s sokom pečenke.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Gos | Brez nadeva

Trajanje programa: pribl. 170 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 160–170 °C

Središčna temperatura: 95 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 180–200 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Piščanec

Čas priprave: 75 minut

Za 2 porciji

Sestavine

1 piščanec, pripravljen za kuhanje

(1,2 kg)

2 žlici olja

1½ žličke soli

2 žlički paprike v prahu, sladke

1 žlička karija

Oprema

Rešetka

Model za narastke, 22 cm x 29 cm

Termometer za živila

Kuhinjski sukanec

Priprava

Olje zmešajte s soljo, papriko v prahu in karijem ter s tem premažite piščanca.

Piščančja stegna zvežite skupaj s kuhinjskim sukancem in piščanca s prsno stranjo navzgor položite v model za narastek. Vstavite termometer za živila.

Model za narastke postavite na rešetko in ju skupaj vstavite v pečico tako, da so stegna obrnjena proti vratom.

Piščanca specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Celo

Trajanje programa: pribl. 60 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 170–180 °C

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Piščančja bedra

Čas priprave: 75 minut

Za 4 porcije

Za piščančja bedra

2 žlici olja

1½ žličke soli

Popper

1 žlička paprike v prahu

4 piščančja bedra (po 200 g),

priljubljena za kuhanje

Za zelenjavo

4 žlice olja

1 paprika, rdeča | narezana na večje, enako velike kose

1 paprika, rumena | narezana na večje, enako velike kose

1 jajčevец | narezan na večje, enako velike kose

1 bučka | narezana na večje, enako velike kose

2 čebuli, rdeči | narezani na večje kocke

2 stroka česna | rahlo stisnjena

2 vejici rožmarina, svežega

4 vejice timijana, svežega

200 g češnjevca paradižnika | polovičke

200 ml paradižnika, pretlačenega

100 ml zelenjavne osnove

½ žličke soli

Popper

1 žlička sladkorja

Paprika v prahu, pekoča

Oprema

Globoki pekač

Pekač Gourmet

Priprava

Zmešajte olje, sol, poper in papriko in s tem premažite piščančja stegna.

Piščančja bedra položite na globoki pekač, vstavite v pečico in specite.

V pekaču Gourmet na kuhalni plošči segrejte olje pri srednji do visoki stopnji moči. Na njem med stalnim mešanjem popražite papriko in jajčevец. Dodajte še bučke, čebulo in česen ter pražite pri srednji nastavitvi. Večkrat premešajte.

Rožmarin in timijan zvežite skupaj. Dodajte zelišča, polovičke paradižnikov, pretlačen paradižnik in zelenjavno osnovo ter na hitro zavrite na srednji do visoki nastavitvi. Pustite, da pri srednji nastavitvi približno 15 minut počasi vre, medtem večkrat premešajte.

Začinite s soljo, poprom, sladkorjem in papriko v prahu. Piščančja bedra servirajte na zelenjavi.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščančje stegno

Trajanje programa: 33 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Avtom.
pečenje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek
pare/časovno krmiljeno, po 15 minutah

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Puran (nadevan)

Čas priprave: 230 minut

Za 8 porcij

Za nadev

125 g rozin

2 žlici desertnega vina (madeira)

3 žlice olja

3 čebule | narezane na kocke

100 g riža parboiled

150 ml vode

½ žličke soli

100 g pistacij, olupljenih

Sol

Poper

Kari

Garam masala (mešanica začimb)

Za purana

1 puran (5 kg), pripravljen za kuhanje

1 žlica soli

2 žlički popra

500 ml kokošje osnove

Za omako

250 ml vode

150 g crème fraîche

2 žlici jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

6 zobotrebcev

Kuhinjski sukanec

Priprava

Rozine pokapajte z vinom. Na olju popražite čebulo. Dodajte riž, na hitro popražite in zalijte z vodo. Solite. Na hitro zavrite in pustite, da riž pri nizki

nastavitvi nabrekne. Dodajte pistacije in rozine ter zmešajte. Začinite s soljo, poprom, karijem in garam masalo.

Purana solite in poprajte. Napolnite ga z nadevom in zaprite z zobotrebci in kuhinjskim sukancem. Stegna po potrebi rahlo zvežite skupaj. Purana s prsno stranjo navzgor položite v pekač Gourmet in namestite termometer za živila.

Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Po 30 minutah in po nadaljnjih 30 minutah prilijte po ¼ l kokošje osnove. Nato purana vsakih 30 minut premažite s pečenkinim sokom.

Purana vzemite iz pekača in pečenkin sok zalijte z vodo. Dodajte crème fraîche. Jedilni škrob zmešajte z mrzlo vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Celo

Trajanje programa: pribl. 180 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 160–180 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Puranje stegno

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Za puranje stegno

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 puranje stegno (1,2 kg), pripravljeno za kuhanje

500 ml vode

Za omako

1 pločevinka polovic marelic (280 g) | odcejenih

150 ml vode

200 g smetane

200 g mangovega čatnija

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite stegno. Puranje stegno položite v pekač Gourmet, tako da je stran s kožo zgoraj, in namestite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Po 45 minutah zalijte z vodo in pecite naprej. Medtem narežite marelice na koščke.

Odstranite puranje stegno. Za omako pečenkini usedlini prilijte vodo. Dodajte smetano in čatni ter na hitro prevrite.

V omako dodajte koščke marelic. Solite in poprajte. Pustite, da še enkrat zavre.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Puranje stegno

Trajanje programa: pribl. 76 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Avtom. pečenje

Temperatura: 190–200 °C

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/časovno krmiljeno, 1. po

10 minutah, 2. po nadaljnjih 25 minutah

Čas priprave: pribl. 70–80 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Telečji file (pečenje)

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Za telečji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

30 g mavrahov, posušenih

300 ml vode | vrele

1 čebula

30 g masla

150 g smetane

30 ml belega vina

3 žlice vode | hladne

1 žlica jedilnega škroba

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Sito, drobno

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Meso položite na globoki pekač in namestite termometer za živila. Pekač vstavite v pečico in meso specite.

Mavrahe prelijte z vodo in jih pustite 15 minut namakati.

Čebulo narežite na kocke. Mavrahe odcedite na cedilu, pri čemer vodo prihranite. Gobe stisnite in jih narežite na drobne kocke.

Čebulo pražite na maslu 5 minut. Dodajte mavrahe in pražite še 5 minut.

Dodajte vodo od gob, smetano in vino ter zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 43 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 160–170 °C

Središčna temperatura: 45 °C (rožnato), 57 °C (medium), 75 °C (povsem pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 30–40 minut (rožnato), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto suhih mavrahov lahko uporabite tudi jurčke.

Meso

Telečji file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 100 minut

Za 4 porcije

Za telečji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali posebno uporabo.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite termometer za živila.

File položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 92 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 80–100 °C

Središčna temperatura: 45 °C (rožnato), 57 °C (medium), 66 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 40–60 minut (rožnato), 70–80 minut (medium), 90–120 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Telečja krača

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za telečjo kračo

2 žlici olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

1 telečja krača (1,5 kg), pripravljena za kuhanje

1 čebula

1 klinček

2 korenčka

80 g zelene

1 žlica paradižnikove mezge

800 ml telečje osnove

200 ml vode

Za omako

75 g smetane

1½ žlice jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Palični mešalnik

Sito, drobno

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečjo kračo.

Čebulo narežite na četrtine in pretaknite s klinčkom. Zeleno in korenje olupite in narežite na večje kocke.

Zelenjavo, paradižnikovo mezgo in telečjo kračo dajte v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Po 50 minutah prilijte polovico telečje osnove in polovico vode. Po 30 minutah prilijte drugo polovico telečje osnove in vode.

Kračo in zelenjavo vzemite iz pekača. Klinček odstranite iz čebule.

Zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečja krača

Trajanje programa: pribl. 120 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Središčna temperatura: 76 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 120–130 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Telečji hrbet (pečenje)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za telečji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega hrbeta, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Termometer za živila

Globoki pekač

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji hrbet, po 1 minuto na vsaki strani.

Meso vzemite iz ponve. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

Vstavite termometer za živila. Telečji hrbet položite na globoki pekač, vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso Teletina | Telečji hrbet | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 180–190 °C

Središčna temperatura: 45 °C (rožnato), 57 °C (medium), 75 °C (povsem pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 30–40 minut (rožnato), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Telečji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za telečji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega hrbtna, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali posebno uporabo.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji hrbet, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite termometer za živila.

Meso položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji hrbet | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 134 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 80–100 °C

Središčna temperatura: 45 °C (rožnato), 57 °C (medium), 66 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 70–90 minut (rožnato), 100–130 minut (medium), 130–150 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Dušena telečja pečenka

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg teletine (stegno ali oreh),

pripravljene za kuhanje

2 korenčka | narezana na večje kocke

2 paradižnika | narezana na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

2 mozgovni kosti (telečji ali goveji)

500 ml telečje osnove

500 ml vode

Za omako

250 g smetane

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Sito, drobno

Palični mešalnik

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet segrejte olje in na njem močno popecite teletino, po 1 minuto na vsaki strani.

Teletino vzemite iz pekača. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V pekaču popražite zelenjavo. Dodajte kosti in meso. Prilijte polovico vode in polovico telečje osnove. Pekač Gourmet vstavite v pečico. Pecite pokrito.

Po 95 minutah odstranite pokrov in po nadaljnjih 5 minutah prilijte preostalo telečjo osnovo in vodo ter specite do konca.

Odstranite meso, kosti in polovico zelenjave. Preostalo zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Dušena telečja pečenka

Trajanje programa:

127 [125] (127) minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 120–130 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Ossobuco

Čas priprave: 130 minut

Za 6 porcij

Za ossobuco

2 žlici olja

1 paradižnik | narezan na kocke

1 čebula | drobno sesekljana

80 g korenja | narezanega na kocke

80 g zelene | narezane na kocke

50 g pora | narezanega na kolobarje

4 stroka česna | drobno sesekljana

1 žlica paradižnikove mezge

6 rezin telečje krače (po pribl. 250 g)

Sol

Popper | sveže zmlat

2 žlici pšenične moke, tip 400

50 g kuhanega masla

200 ml belega vina

800 ml goveje osnove

1 žlica pečenkine omake v pasti

30 g rožmarina

30 g žajblja

30 g timijana

Za posip

1 žlica peteršilja | sesekljanega

1 limona, neškropljena | samo lupina | naribana

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

V pekač Gourmet dajte olje. Dodajte zelenjavo, česen in paradižnikovo mezgo.

Pekač Gourmet vstavite v pečico in dušite skladno z 2. korakom priprave.

Telečjo kračo solite in poprajte ter povaljajte v moki. V ponvi segrejte kuhano maslo in na njem popecite kose krače, 3–4 minute na vsaki strani.

Telečjo kračo, belo vino, govejo osnovo, pasto pečenkine omake in zelišča dajte k zelenjavi v pekaču Gourmet. Pokrijte in dušite skladno s 3. korakom priprave.

Telečjo kračo postrezite z omako, limonino lupinico in peteršiljem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Ossobuco

Trajanje programa: 110 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

3. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 90 minut

Meso

Jagnječji kare z zelenjavo

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Sestavine

2 žlički rožmarina
2 stroka česna, sesekljana
30 g olja
80 g dijonske gorčice
2 žlički rimske kumine
1 žlička medu
¼ žličke soli
Poper, sveže zmlet
2 jagnječja kareja (s po 8 kotleti), pripravljena za kuhanje
2 korenčka
1 sladki krompir
4 mladi krompirji
2 rdeči pesi, majhni
2 čebuli
2 žlici olja
Sol
Poper

Oprema

Rešetka ali plošča za pečenje in pečenje na žaru
Globoki pekač
Aluminijasta folija

Priprava

Zmešajte rožmarin, česen, olje, dijonsko gorčico, rimsko kumino, med, sol in poper ter s tem premažite kareja. Meso položite na rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru, to postavite na globoki pekač in vstavite v pečico.

Korenje in sladki krompir olupite in narežite na drobne kocke. Mlade krompirje razpolovite. Čebulo in rdečo peso narežite na krhlje.

Zelenjavo zmešajte z oljem, dajte na globoki pekač in posolite. Pekač z zelenjavo vstavite v pečico pod meso in pecite skladno s 1. korakom priprave.

Jagnječja kareja vzemite iz pečice, zelenjavo vstavite na višji nivo ter pecite skladno z 2. korakom priprave.

Ko je meso pečeno, ga zavijte v aluminijasto folijo in pustite pribl. 10 minut počivati. Nato ga narežite in postrezite z zelenjavo.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji kare z zelenjavo

Trajanje programa: 34 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/ročno, 1. takrat, ko je dosežena nastavljena temperatura, 2. po nadaljnjih 10 minutah

Čas priprave: 24 minut

Nivo vstavljanja: 3 (jagnječja kareja) + 2 (zelenjava) [3 (jagnječja kareja) + 1 (zelenjava)] (2)

2. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Jagnječje stegno

Čas priprave: 140 minut

Za 6 porcij

Za jagnječje stegno

3 žlice olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

2 stroka česna | stisnjena

3 žličke provansalskih zelišč

1 jagnječje stegno (1,5 kg), pripravljeno za kuhanje

Za preliv

100 ml rdečega vina

400 ml zelenjavne osnove

Za omako

500 ml vode

50 g crème fraîche

3 žlice vode | hladne

3 žličke jedilnega škroba

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Termometer za živila

Priprava

Olje zmešajte s soljo, poprom, česnom in zelišči ter s tem premažite jagnječje stegno.

Stegno položite v pekač Gourmet in namestite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico. Pecite pokrito.

Po 30 minutah odstranite pokrov. Zalijte z rdečim vinom in zelenjavno osnovo ter pecite naprej.

Odstranite meso in pečenkino usedlino razredčite z vodo. Dodajte crème fraîche in na hitro zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječje stegno

Trajanje programa: pribl. 130 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170–180 °C

Središčna temperatura: 76 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 100–120 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Jagnječji hrbet (pečenje)

Čas priprave: 30 minut

Za 4 porcije

Za jagnječji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 jagnječji hrbti brez kosti (po 300 g),
pripravljeni za kuhanje

Za praženje

1 žlica olja

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali
predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno
popecite meso, po 1 minuto na vsaki
strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem
premažite jagnjetino.

Meso položite na globoki pekač in
namestite termometer za živila. Pekač
vstavite v pečico. Specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji hrbet |
Pečenje

Trajanje programa: pribl. 23 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 180–190 °C

Središčna temperatura: 53 °C (rožnato),
65 °C (medium), 80 °C (povsem
pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 10–15 minut
(rožnato), 15–20 minut (medium), 20–
25 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Jagnječji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Za jagnječji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 jagnječji hrbti brez kosti (po 300 g),
pripravljeni za kuhanje

Za praženje

1 žlica olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali posebno uporabo.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite jagnjetino.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite meso, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Jagnjetino položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji hrbet |

Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 75 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 95–105 °C

Središčna temperatura: 53 °C (rožnato),
65 °C (medium), 68 °C (povsem
pečeno)

Čas priprave: pribl. 25–35 minut
(rožnato), 65–75 minut (medium), 80–
90 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Goveji file Wellington

Čas priprave: 120 minut

Za 6 porcij

Sestavine

850 g govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

Poper, črni | sveže zmlat

Sol

1½ žlice olja

3 žlice masla

2 šalotki | drobno sesekljeni

2 stroka česna | stisnjena

250 g šampinjonov | narezanih na drobne kocke

2 žlici timijanovih listkov, svežih | sesekljanih

100 ml vermuta, zelo suhega

150 g jetrne paštete, drobne

15 g peteršilja, svežega

12 rezin slanine, ne prekajene

500 g listnatega testa

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka | razžvrkljana

1 žlička vode

Za praženje

1 žlica olja

Oprema

Prozorna folija za živila

Papir za peko

Plitvi ali globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Goveji file začinite s poprom in soljo ter ga z vseh strani premažite z oljem. V ponvi segrejte olje in na njem popecite goveji file, tako da z vseh strani porjavi. Nato ga postavite na hladno.

V ponvi raztopite maslo. Na njem popražite šalotke in česen, dokler šalotke ne posteklenijo. Dodajte še šampinjone in timijan. Dušite nadaljnjih 5–6 minut. Dodajte vino in kuhajte še 10 minut, dokler tekočina ne povre. Primešajte jetrno pašteto in peteršilj. Začinite po okusu. Pustite, da se ohladi.

Na čisto delovno površino ali veliko desko za rezanje položite dva kosa prozorne folije, tako da se prekrivata. Nanjo v dveh vrstah in dveh slojih razporedite rezine slanine, tako da se nekoliko prekrivajo. Na slanino razporedite polovico mešanice s šampinjoni. Nanjo položite goveji file, po vrhu pa porazdelite preostalo mešanico s šampinjoni. Z robom folije ovijte slanino okrog govejega fileja, da nastane čvrst, podolgovat zvitek. Postavite ga v hladilnik.

Razvaljajte listnato testo. Površino potresite z moko. Tretjino testa razvaljajte na približno 18 cm x 30 cm, preostalo testo pa na približno 28 cm x 36 cm. Goveji file vzemite iz folije in ga položite na sredino manjšega kosa testa. Rumenjaka stepite z vodo in s tem premažite robove testa ter file po vrhu in ob straneh.

Z valjarjem previdno dvignite večji kos testa, ga položite čez goveji file in dobro pritisnite. Izoblikujte približno 3 cm širok rob. Z vilicami tesno zaprite

rob. Celo površino testa premažite z rumenjacom. Postavite na hladno za vsaj 30 minut in največ 24 ur.

Plitvi ali globoki pekač obložite s papirjem za peko in nanj položite goveji file Wellington. Vstavite termometer za živila.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Goveji file Wellington vstavite v pečico in specite.

Ročno:

Goveji file Wellington vstavite v pečico in ga specite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

S termometrom za živila pustite počivati 10 minut.

Narežite na rezine in postrezite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Beef Wellington

Trajanje programa: pribl. 60 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 210 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Vrsta/število dodatkov pare: 2 dodatka pare/ročno, 1. po 10 minutah, 2. po nadaljnjih 5 minutah

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

3. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Središčna temperatura:

48 °C (angleško), 53 °C (medium),

60 °C (povsem pečeno)

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: pribl. 45 minut

Nasvet

Zraven se prileže stročji fižol.

Namesto vermuta lahko uporabite tudi suho belo vino.

Meso

Goveji haše

Čas priprave: 250 minut

Za 8 porcij

Sestavine

30 g masla

3 žlice olja

1,2 kg govedine, pripravljene za kuhanje | narezane na kocke

Sol

Popper

500 g čebule | narezane na drobne kocke

2 lovorova lista

4 klinčki

1 žlica sladkorja, rjavega

2 žlici pšenične moke, tip 400

1,2 l goveje osnove

70 ml kisa

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Priprava

V ponvi segrejte maslo. Takoj ko se začne peniti, dodajte olje in segrejte.

Govedino solite in poprajte ter jo v ponvi z vseh strani popecite.

Dodajte čebulo, lovorova lista, klinčke in sladkor ter pražite nadaljnje 3 minute.

Meso potresite z moko in ga pražite še 2–3 minute.

Med stalnim mešanjem dodajte govejo osnovo in kis, tako da nastane gladka omaka.

Govedino dajte v pekač Gourmet.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Avtomatski program:

Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Ročno:

Pekač Gourmet vstavite v pečico in pecite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Pred serviranjem haše ponovno solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji haše

Trajanje programa: 210 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 45 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 150 °C

Čas priprave: 165 minut

Goveji file (pečenje)

Čas priprave: 55 minut

Za 4 porcije

Za goveji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite goveji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

File položite na globoki pekač, namestite termometer za živila in vstavite v pečico. Specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 43 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 180–190 °C

Središčna temperatura:

45 °C (angleško), 54 °C (medium),

75 °C (povsem pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 20–30 minut

(angleško), 35–45 minut (medium), 50–60 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Goveji file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije

Za goveji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali posebno uporabo.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite goveji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Goveji file položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 85 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 80–100 °C

Središčna temperatura:

45 °C (angleško), 57 °C (medium),

66 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 50–70 minut (angleško), 70–90 minut (medium), 100–120 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Dušena goveja pečenka

Čas priprave: 145 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Popper

1 kg govedine (stegno ali pleče), pripravljene za kuhanje

200 g korenja | narezanega na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

50 g zelene | narezane na večje kocke

1 lovorov list

500 ml goveje osnove

500 ml vode

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

250 ml vode

125 g crème fraîche

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Cedilo

Palični mešalnik

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet segrejte olje. Na njem močno popecite govedino, po 1 minuto na vsaki strani.

Govedino vzemite iz pekača. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V pekaču popražite zelenjavo. Dodajte govedino in lovorov list. Prilijte polovico vode in polovico goveje osnove.

Pekač Gourmet vstavite v pečico, pokrijte in spcitate.

Po 105 minutah prilijte preostalo govejo osnovo in vodo, po nadaljnjih 10 minutah odstranite pokrov.

Meso in lovorov list vzemite iz pekača. Po potrebi prilijte vodo. Zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi cedilo, dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Dušena goveja pečenka

Trajanje programa: 131 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 120–130 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Rostbif (pečenje)

Čas priprave: 80 minut

Za 4 porcije

Za rostbif

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za remulado

150 g jogurta, 3,5 % maščobe

150 g majoneze

2 kisl. kumarici

2 žlici kaper

1 žlica peteršilja

2 šalotki

1 žlica drobnjaka

½ žličke limoninega soka

Sol

Sladkor

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite rostbif, po 1 minuto na vsaki strani.

Meso vzemite iz ponve. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Rostbif položite na globoki pekač in namestite termometer za živila.

Pekač vstavite v pečico in specite.

Za remulado gladko zmešajte jogurt in majonezo. Kumarici, kapre in peteršilj drobno seseklajte. Šalotki narežite na drobne kocke, drobnjak drobno narežite. Vse skupaj dajte v mešanico jogurta in majoneze. Remulado začinite z limoninim sokom, soljo in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 53 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 180–190 °C

Središčna temperatura:

45 °C (angleško), 54 °C (medium),

75 °C (povsem pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 35–45 minut

(angleško), 45–55 minut (medium), 55–65 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Rostbif (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 130 minut

Za 4 porcije

Za rostbif

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali posebno uporabo.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite meso, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Rostbif položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 117 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 80–100 °C

Središčna temperatura:

45 °C (angleško), 57 °C (medium),

66 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 60–80 minut (angleško), 100–130 minut (medium), 130–160 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Jorkširski puding

Čas priprave: 40 minut

Za 12 kosov

Sestavine

12 žlička olja
190 g pšenične moke, tip 400
1 žlička soli
3 jajca, velikost M
225 ml mleka, 3,5 % maščobe

Oprema

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm
Rešetka

Priprava

V vsak modelček za mafine dajte po 1 žličko olja.

Model postavite na rešetko in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte moko in sol. V sredini naredite jamico, dodajte jajca, razžvrkljajte in počasi z zunanje strani vsipajte moko.

Dodajte mleko in počasi zmešajte gladko testo.

Ko je v pečici dosežena nastavljena temperatura, testo enakomerno porazdelite po modelčkih za mafine.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Jorkširski puding
Trajanje programa: 28 [30] (22) minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus
(Zgornje/spodnje gretje)
Temperatura: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek
pare/ročno, takoj po vstavitvi živila
Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

2. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč
zrak plus
Temperatura: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek
pare/ročno, takoj po vstavitvi živila
Čas priprave: 26–30 [28–32]
(20–25) minut

Pečenka iz mletega mesa

Čas priprave: 85 minut

Za 10 porcij

Sestavine

1 kg mletega mesa, svinjine

3 jajca, velikost M

200 g drobtin

1 žlička paprike v prahu

Sol

Popper

Oprema

Globoki pekač

Priprava

Mleto meso zmešajte z jajci, drobtinami, papriko, soljo in poprom.

Oblikujte štruco in jo položite na globoki pekač.

Avtomatski program:

Globoki pekač vstavite v pečico in meso specite.

Ročno:

Globoki pekač vstavite v pečico in meso specite skladno s 1., 2. in 3. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Mleta pečenka

Trajanje programa: 75 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

2. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/avtomatsko

Čas priprave: 40 minut

3. korak priprave

Temperatura: 140 °C

Čas priprave: 20 minut

Meso

Prekajena svinjska rebra (pečenje)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Za rebra

1 kg svinjskih reber (hrbtini del),
pripravljenih za kuhanje

Za pesto

50 g pinjol
60 g paradižnika, suhega, vloženega v
olju
30 g peteršilja, gladkega
30 g bazilike
1 strok česna
50 g trdega sira (parmezana),
naribanega
5 žlic sončničnega olja
5 žlic oljčnega olja

Oprema

Globoki pekač
Termometer za živila
Palični mešalnik

Priprava

Rebra položite na globoki pekač in
namestite termometer za živila. Pekač
vstavite v pečico in specite.

V ponvi popražite pinjole. Paradižnik,
peteršilj, baziliko in česen narežite na
večje kose. Pirajte jih skupaj s
pinjolami, parmezanom in sončničnim
oljem. Vmešajte še oljčno olje.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Prekajena svinjska rebra |
Pečenje
Trajanje programa: pribl. 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč
zrak plus

Temperatura: 150–160 °C

Središčna temperatura: 63 °C

Booster: Vkllop

Predgretje: Izkllop

Crisp function: Izkllop

Število/vrsta dodatkov pare: časovno
krmiljeno, 1. po 5 minutah, 2. po
20 minutah, 3. po 40 minutah

Čas priprave: pribl. 50–60 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Pri suhem paradižniku, ki ni vložen v
olju, zadostuje količina 30 g. Pred
pripravo ga prelijte z vrelo vodo in ga
namakajte približno 10 minut. Nato
odlijte vodo.

Prekajena svinjska rebra (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 170 minut

Za 4 porcije

Za rebra

1 kg svinjskih reber (hrbtini del),
pripravljenih za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite rebra, po 1 minuto na vsaki strani.

Rebra odstranite in namestite termometer za živila.

Rebra položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Prekajena svinjska rebra |

Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 160 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 95–105 °C

Središčna temperatura: 63 °C

Čas priprave: pribl. 140–160 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Pečenka s kožo

Čas priprave: 190 minut

Za 6 porcij

Za pečenko

1,5 kg svinjine s kožo, pripravljene za kuhanje

3 žlice olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

Za preliv

500 ml zelenjavne osnove

Za omako

400 ml vode

150 g crème fraîche

3 žličke jedilnega škroba

3 žlice vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Kožo z zelo ostrim nožem večkrat zarezite vzdolžno in počez v presledkih po 2 cm.

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite svinjino.

Svinjino dajte v pekač Gourmet z kožo navzgor, namestite termometer za živila, vstavite v pečico in specite.

Po 90 minutah prilijte zelenjavno osnovo in pecite naprej.

Odstranite meso in pečenkino usedlino razredčite z vodo. Dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjska pečen. s skorjico

Trajanje programa: pribl. 155 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 130 °C

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 3 dodatki pare/časovno krmiljeno, 1. po 5 minutah, 2. po 20 minutah, 3. po 70 minutah

Čas priprave: pribl. 50 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 250 °C

Crisp function: Vklop

Čas priprave: pribl. 20 minut

3. korak priprave

Temperatura: 190–200 °C

Čas priprave: pribl. 80–90 minut

Svinjska pečenka

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici gorčice

1 žlička soli

½ žličke popra

½ žličke paprike v prahu

1 kg svinjine (stegno), pripravljene za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za preliv

250 ml zelenjavne osnove

Za omako

300 ml vode

250 ml zelenjavne osnove

100 g crème fraîche

2 žlički jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Termometer za živila

Priprava

Zmešajte gorčico, sol, poper in papriko v prahu ter s tem premažite svinjino.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet segrejte olje in v njem z vseh strani popecite svinjino. Zalijte s ¼ l zelenjavne osnove.

Vstavite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite v pečico. Svinjino pokrito pecite.

Po 55 minutah odstranite pokrov in specite do konca.

Pečenko vzemite iz pekača. Pečenkih sok zalijte z vodo in zelenjavno osnovo. Dodajte crème fraîche in zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjska pečenka

Trajanje programa: pribl. 138 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 160 °C

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka

pare/časovno krmiljeno, 1. po

60 minutah, 2. po 90 minutah

Čas priprave: pribl. 55 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

2. korak priprave

Temperatura: 140 °C

Čas priprave: pribl. 70–80 minut

Meso

Potrebušina

Čas priprave: 210 minut

Za 6 porcij

Sestavine

1 potrebušina (1,5–2 kg, izkoščičena), pripravljena za kuhanje

Sol

250 g medu | tekočega

2 žlici sojine omake, sladke (Ketjap manis)

2 žlički sojine omake

1 žlička ingverja, svežega | drobno naribanega

1 žlička mešanice petih začimb

1 čili, rdeč, velik | brez semen, drobno narezan

1 čili, zelen, velik | brez semen, drobno narezan

Oprema

Rešetka ali plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

Priprava

Kožo potrebušine z ostrim nožem večkrat zarezite vzdolžno in prečno v razdalji po 1 cm. S kožo navzgor jo položite na rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru. Rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite na globoki pekač in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Meso specite.

Ročno:

Specite skladno s koraki priprave 1–4.

Pripravite omako: med, sojino omako, ingver in mešanico začimb dajte v posodo, zmešajte in pri srednji nastavitvi počasi kuhajte 10 minut. Maso postavite na toplo in ji tik pred serviranjem dodajte še čilije.

Preden potrebušino narežete, naj 10 minut počiva. Meso narežite na porcijo in postrezite z omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Potrebušina

Trajanje programa: 165 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 170 minut

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka pare/ročno, 1. takoj po vstavitvi živila v pečico, 2. po nadaljnjih 30 minutah

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

2. korak priprave

Temperatura: 150 °C

Crisp function: Vklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, takoj v začetku koraka priprave

Čas priprave: 120 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Čas priprave: 5 minut

4. korak priprave

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Čas priprave: 10 minut

Nasvet

Zraven postrezite v pari kuhan pak choi ali kitajsko zelje.

Meso

Svinjski file (pečenje)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 svinjski fileji (po 350 g), pripravljene za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

500 g šalotke

20 g masla

1 žlica sladkorja

100 ml belega vina

400 ml zelenjavne osnove

4 žlice balzamičnega kisa

3 žličke medu

½ žličke soli

Poper

1½ žličke jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite svinjske fileje, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Svinjske fileje položite na globoki pekač in namestite termometer za živila. Pekač vstavite v pečico. Specite.

Šalotke vzdolžno razpolovite in jih narežite na tanke rezine. V ponvi segrejte maslo. Na njem pri srednji nastavitvi popražite šalotke, tako da rahlo porjavijo.

Potresite jih s sladkorjem in jih karamelizirajte pri nizki nastavitvi. Zalijte z vinom, zelenjavno osnovo in balzamičnim kisom. Pri srednji nastavitvi naj vse skupaj rahlo vre približno 30 minut.

V omako dodajte med ter solite in poprajte. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: pribl. 44 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 150–160 °C

Središčna temperatura: 60 °C (rožnato), 66 °C (medium), 75 °C (povsem pečeno)

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 25–35 minut (rožnato), 35–45 minut (medium), 45–55 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Meso

Svinjski file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 svinjski fileji (po 350 g), pripravljeni za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite svinjske fileje, po 1 minuto na vsaki strani.

Fileje vzemite iz ponve in namestite termometer za živila.

Avtomatski program:

Svinjske fileje položite na rešetko in specite.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave. Svinjske fileje položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Svinjski file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: pribl. 83 minut

Ročno

Posebne uporabe | Pečenje pri nizki temperaturi

Temperatura: 90–100 °C

Središčna temperatura: 60 °C (rožnato), 66 °C (medium), 69 °C (povsem pečeno)

Čas priprave: pribl. 60–75 minut (rožnato), 75–85 minut (medium), 85–95 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Božična šunka

Čas priprave: 190 minut + 5 ur za namakanje
Za 14 porcij

Sestavine

3½ kg šunke s kožo, prekajene,
pripravljene za kuhanje
2 jajci, velikost M | samo rumenjaka
2 žlici jedilnega škroba
2 žlici gorčice, ostre
2 žlici gorčice, sladke
1 žlička drobtin

Oprema

Pekač Gourmet
Termometer za živila
Aluminijasta folija

Priprava

Šunko približno 5 ur namakajte v veliki sledi z vodo.

Z ostrim nožem zarezite križ skozi kožo. Šunko zavijte v aluminijasto folijo in jo položite v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila in specite.

Šunko vzemite iz pekača in pustite, da se nekoliko ohladi. Odstranite aluminijasto folijo in odrežite vrhnji del kože. Pečico predhodno segrejte skladno z nastavitvami.

Zmešajte rumenjaka, jedilni škrob in gorčico ter s tem premažite zgornjo stran mesa. Potresite z drobtinami in popecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Božična šunka
Trajanje programa: pribl. 170 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje
Temperatura: 165–175 °C
Središčna temperatura: 85 °C
Booster: Vklop
Predgretje: Vklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: pribl. 160–170 minut
Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Popečenje šunke

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje
Temperatura: 200 °C
Booster: Vklop
Predgretje: Vklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 15 minut
Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Zajčje stegno

Čas priprave: 150 minut + 12 ur za namakanje v kvaši

Za 6 porcij

Sestavine

2 zajčji stegni (po 400 g), pripravljene za kuhanje

500 ml pinjenca

Sol

Popper

20 g kuhanega masla

50 ml rdečega vina

200 g smetane

6 brinovih jagod

2 lovorova lista

50 g slanine, mastne | narezane na rezine

250 ml mesne osnove

150 ml vode

2 žlici jedilnega škroba

2 žlici vode

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Priprava

Zajčja stegna vložite v pinjenec za približno 12 ur. Medtem večkrat obrnite.

Nato jih sperite s vodo, osušite in odstranite kožo. Solite in poprajte.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet na kuhalni plošči segrejte kuhano maslo. Na njem z vseh strani močno popecite zajčja stegna.

Zalijte z rdečim vinom in polovico smetane. Dodajte brinove jagode in lovorova lista. Meso obložite z rezinami slanine.

Pekač Gourmet vstavite v pečico. Zajčja stegna pokrijte in pecite skladno s 1. korakom priprave.

Po 20 minutah dodajte osnovo in pokrito pecite naprej.

Stegna vzemite iz pekača in soku pečenke prilijte preostalo smetano in vodo. Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga dodajte omaki. Vse skupaj zavrite. Zajčja stegna položite nazaj v omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Zajčje stegno

Trajanje programa: 132 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 120–130 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Kunec

Čas priprave: 110 minut

Za 4 porcije

Za kunca

1,3 kg kunca, pripravljenega za kuhanje

1 žlička soli

Poper

2 žlici dijonske gorčice

30 g masla

100 g kmečkega pršuta, narezanega na kocke

2 čebuli | narezani na kocke

1 žlička timijana, zdrobljenega

125 ml belega vina

125 ml vode

Za omako

1 žlica dijonske gorčice

100 g crème fraiche

1 žlica jedilnega škroba

2 žlici vode

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Priprava

Kunca razrežite na 6 kosov. Posolite ga in poprajte ter premažite z gorčico.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet segrejte maslo. Na njem z vseh strani popecite kmečki pršut in kose kunca. Dodajte čebulo in timijan ter ju popražite. Zalijte z belim vinom in vodo.

Pekač Gourmet vstavite v pečico. Kunca pokrijte in specite.

Kose mesa vzemite iz pekača. Dodajte gorčico in crème fraiche ter vse skupaj zavrite na kuhalni plošči.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Kunec

Trajanje programa: 82 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Meso

Jelenov hrbet

Čas priprave: 160 minut + 24 ur za namakanje v kvaši

Za 4 porcije

Za kvašo

500 ml rdečega vina

250 ml vode

1 korenček | narezan na kocke

3 čebule | narezane na kocke

Za jelenov hrbet

1,2 kg jelenovega hrbta, pripravljenega za kuhanje

1 žlička soli

1 žlička popra, zdrobljenega

½ žličke žajblja, zmletega

½ žličke timijana

60 g slanine, mastne | narezane na rezine

Za omako

500 ml mesne ali divjačinske osnove

350 g višenj iz kozarca (teža odcejenih)

200 ml višnjevega soka (iz kozarca)

200 g smetane

1 žlica jedilnega škroba

1 žlica vode

Sol

Poper

Sladkor

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Pekač Gourmet

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zavrite vino, vodo, korenček in čebulo. Mlačno tekočino prelijte čez jelenov hrbet in pustite v hladilniku 24 ur.

Meso vzemite iz kvaše in ga osušite. Kvašo postavite na stran. Zmešajte sol, poper in zelišča ter s tem natrite meso.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet segrejte olje in na njem močno popecite jelenji hrbet, po 1 minuto na vsaki strani.

Meso položite na globoki pekač in namestite termometer za živila. Jelenji hrbet obložite s slanino. Pekač vstavite v pečico. Specite.

Po 35 minutah prilijte mesno ali divjačinsko osnovo in pecite naprej.

Pečenkinu usedlino v pekaču Gourmet zalijte z divjačinsko osnovo. Višnje odcedite in prestrezite njihov sok. Odstranite meso in pečenkin sok zalijte z višnjevimi sokom, smetano in vodo ali kvašo.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga dodajte omaki. Vse skupaj zavrite in dodajte višnje. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem ter po želji s kvašo.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Jelenji hrbet

Trajanje programa: pribl. 100 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 160–170 °C

Središčna temperatura: 60 °C (rožnato), 72 °C (medium), 81 °C (povsem pečeno)

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 75–85 minut (rožnato), 85–95 minut (medium), 95–105 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Meso

Srnin hrbet

Čas priprave: 110 minut + 24 ur za mariniranje

Za 6 porcij

Za srnin hrbet

1,2 kg srninega hrbta, brez kosti,
pripravljenega za kuhanje
1½ l pinjenca
1 žlička začimb za divjačino (mešanica
začimb)
1 žlička soli
Poper

Za praženje

30 g kuhanega masla

Za omako

125 ml rdečega vina
800 ml divjačinske osnove
125 g crème fraîche
2 žlici jedilnega škroba
4 žlice vode | hladne
Sol
Poper
Sladkor
Začimbe za divjačino (mešanica
začimb)

Oprema

Pekač Gourmet
Globoki pekač
Termometer za živila

Priprava

Srnin hrbet očistite in ga za 24 ur
namočite v pinjenec. Medtem večkrat
obrnite.

Nato ga sperite s hladno vodo in
osušite. Meso začinite z začimbno
mešanico za divjačino, soljo in poprom.

Zaženite avtomatski program ali
predhodno segrejte pečico.

V pekaču Gourmet srnin hrbet močno
popecite z vseh strani na kuhanem
maslu. Po potrebi ločite dele mesa.

Srnin hrbet vzemite iz pekača, ga
položite na globoki pekač in namestite
termometer za živila. Pekač vstavite v
pečico. Specite.

Pečenkin sok v pekaču Gourmet zalijte
z rdečim vinom in divjačinsko osnovo.
Dodajte crème fraîche. Jedilni škrob
zmešajte z vodo in s tem zgostite
omako. Zavrite. Začinite s soljo,
poprom, sladkorjem in mešanico
začimb za divjačino.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Srnin hrbet

Trajanje programa: pribl. 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 140–150 °C

Središčna temperatura: 60 °C (rožnato), 72 °C (medium), 81 °C (povsem pečeno)

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 20–30 minut (rožnato), 30–40 minut (medium), 40–50 minut (povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Za serviranje pogrejte 6 polovic hrušk iz pločevinke. Z vdolbinami navzgor jih razporedite okrog srninega hrbta in vsako napolnite z 1 žličko brusnične marmelade.

Vabljeni k mizi!

Številne slastne jedi razvajajo brbončice, a ne skrbijo za vitek stas. Pomirjajoče je torej dejstvo, da ribje jedi sodijo k slavnim izjemam, saj so tako zdrave kot okusne. Odvisno od razpoložljivosti rib, navad pri kuhanju in lokalnih značilnosti okusa se ribe po svetu pojavljajo na mizi v obliki najrazličnejših specialitet. Nekatere izmed njih vam ponujamo v naslednjem poglavju.

Nasveti za pripravo

Za pripravo rib lahko uporabite različne načine delovanja, na primer Peka s paro, Vroč zrak plus ali Zgornje/spodnje gretje.

Naslednji nasveti vam nudijo dobro orientacijo pri pripravi:

- Cela riba je kuhana, ko njene zenice postanejo bele in njene hrbtne plavuti z lahkoto potegnete ven.
- Pečena, dušena ali na žaru pečena riba je pripravljena, ko se njeno meso zlahka loči od kosti.
- Preden ribo vstavite v pečico, jo poljubno začinite in obložite s koščki masla.
- Pazite, da kovinska konica termometra za živila tiči v središču najdebelejšega dela ribe.
- Termometer za živila po potrebi zabodite za glavo ribe vzporedno s hrbtenico.

Ribe

Orada

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Sestavine

800 g krompirja, drobnega
4 orade (po 300 g), cele, pripravljene za
kuhanje

1 limona | samo sok

Sol

Limonin poper

2 papriki, rdeči | narezani na velike kose

3 bučke, zelene ali rumene | narezane
na rezine

4 šalotke | narezane na krhle

3 stroka česna | drobno sesekljana

300 g ovčjega sira | narezanega na
kocke

4 vejice rožmarina

4 vejice timijana

10 žlic oljčnega olja

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Neolupljen krompir kuhajte približno
10 minut.

Predhodno segrejte pečico.

Orade pokapajte z limoninim sokom.
Začinite s soljo in limoninim poprom.

Krompir zmešajte z zelenjavo, ovčjim
sirom, rožmarinom in timijanom.
Začinite s soljo in limoninim poprom ter
dajte v pekač Gourmet.

Orade položite na zelenjavo in
namestite termometer za živila. Pekač
Gourmet vstavite v pečico in orade
specite.

Nastavitev

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./
sp. gretje

Temperatura: 170–180 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 2 dodatka
pare/časovno krmiljeno, 1. po
5 minutah,

2. po 15 minutah

Čas priprave: pribl. 30–45 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Uporabite droben krompir s premerom
2,5–4 cm.

Postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za postrvi

4 postrvi (po 250 g), pripravljene za kuhanje

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

Za nadev

200 g šampinjонов, svežih

½ čebule

1 strok česna

25 g peteršilja

Sol

Poper

Za oblogo

3 žlice masla

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Postrvi pokapajte z limoninim sokom.

Zunaj in znotraj jih solite in poprajte.

Za nadev očistite šampinjone. Čebulo, česen, šampinjone in peteršilj drobno sesekljajte in zmešajte. Mešanico solite in poprajte.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

S pripravljeno mešanico napolnite postrvi in jih eno poleg druge položite na globoki pekač. Vstavite termometer za živila. Obložite jih s koščki masla.

Pekač vstavite v pečico. Postrvi specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Postrv

Trajanje programa: pribl. 36 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 210–220 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/časovno krmiljeno, 1. po 5 minutah,

Čas priprave: pribl. 15–25 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Postrvi postrezite z rezinami limone in nekoliko porjavelim maslom.

Ribe

Krap

Čas priprave: 90 minut

Za 6 porcij

Sestavine

450 ml vode

50 ml kisa

50 ml belega vina

1 krap, brez drobovine, z luskami (1,5 kg), pripravljen za kuhanje

Sol

1 lovorov list

5 zrn popra

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Na kuhalni plošči zavrite vodo s kisom in belim vinom.

Krapa z luskami previdno očistite pod vodo, ne da bi poškodovali plast sluzi.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Znotraj ga posolite in prelijte s polovico kisove vode.

Krapa položite v pekač Gourmet in namestite termometer za živila. Dodajte preostalo kisovo vodo z lovorovim listom in zni popra.

Pekač Gourmet vstavite v pečico. Krapa pokrijte in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Krap

Trajanje programa: pribl. 77 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 190–200 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 2 [2] (1)

Nasvet

Krapa postrezite z rezinami limone in nekoliko porjavelim maslom.

Lososov file

Čas priprave: 50 minut

Za 4 porcije

Sestavine

4 lososovi fileji (po 200 g), pripravljene za kuhanje

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

3 žlice masla

1 žlička kopa, sesekljane

Oprema

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Lososove fileje položite na globoki pekač. Pokapajte z limoninim sokom. Solite in poprajte. Kose lososa obložite s koščki masla in potresite s kopro. Vstavite termometer za živila.

Pekač vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Lososov file

Trajanje programa: pribl. 30 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 200–210 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/časovno krmiljeno, 1. po 5 minutah,

Čas priprave: pribl. 10–20 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Ribe

Morska postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za morsko postrv

1 morska postrv (1 kg), cela,

pripravljena za kuhanje

1 limona | samo sok

Sol

Za nadev

2 šalotki

2 stroka česna

2 rezini toasta

50 g kaper, drobnih

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

2 žlici oljčnega olja

Sol

Poper

Čili v prahu

Oprema

Lesene palčke

Globoki pekač

Termometer za živila

Priprava

Morsko postrv pokapajte z limoninim sokom. Zunaj in znotraj jo posolite.

Šalotke, česen in toast narežite na majhne kocke. Zmešajte kape, rumenjaki, oljčno olje, šalotke, česen in toast. Začinite s soljo, poprom in čilijem.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Morsko postrv nadevajte s pripravljeno maso. Odprtino zaprite z majhnimi lesenimi palčkami.

Morsko postrv položite na globoki pekač in namestite termometer za živila. Pekač vstavite v pečico. Morsko postrv specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Lososov file

Trajanje programa: pribl. 52 minut

Ročno

Načini delovanja: Peka s paro + Zgor./sp. gretje

Temperatura: 210–220 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkljop

Crisp function: Izklop

Temperatura: 160–180 °C

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/časovno krmiljeno, 1. po 5 minutah

Čas priprave: pribl. 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

File morskega lososa

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Sestavine

3 čebuli

40 g masla

500 g paradižnika

750 g fileja morskega lososa,
pripravljenega za kuhanje

½ limone | samo sok

Sol

Popper

100 ml mleka, 3,5 % maščobe

1 žlica drobtin

2 žlici peteršilja | sesekljanega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model za narastke, Ø 26 cm

Termometer za živila

Rešetka

Priprava

Čebulo narežite na tanke rezine in jo podušite na polovici masla. Paradižnik narežite na rezine.

File morskega lososa pokapajte z limoninim sokom. Solite in poprajte.

Namastite model za narastke. Čebulo dajte v model za narastke. Nanjo po slojih razporedite paradižnik. Solite in poprajte. Na paradižnik položite file morskega lososa.

V pečico vstavite rešetko. Predhodno segrejte pečico.

Raztopite preostalo maslo. Maslo in mleko prelijte po fileju. Potresite z drobtinami. Vstavite termometer za živila.

Vstavite v pečico in pecite.

Potresite s peteršiljem in postrezite.

Nastavitev

Načini delovanja Peka s paro + Zgor./
sp. gretje

Temperatura: 170–180 °C

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: pribl. 30–40 minut

Vrsta/število dodatkov pare: 2 dodatka
pare/časovno krmiljeno, 1. po
5 minutah, 2. po 15 minutah

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto fileja morskega lososa lahko uporabite tudi pagarja.

Ribe

File smuča na zelenjavi

Čas priprave: 30 minut

Za 4 osebe

Sestavine

4 fileji smuča (po 150 g), pripravljeni za kuhanje

1 limona | samo sok

Sol

Popper

4 šalotke | narezane na kocke

150 g koktajl paradižnikov

1 paprika, rdeča | 1 cm velike kocke

1 paprika, rumena | 1 cm velike kocke

1 bučka | 1 cm velike kocke

1 žlica zelišč, mešanih | sesekljanih

5 žlic oljčnega olja

Oprema

Pekač Gourmet

Priprava

Pekač Gourmet vstavite v pečico.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Ribje fileje pokapajte z limoninim sokom ter solite in poprajte.

V skledi zmešajte zelenjavo. Začinite s soljo, poprom in zelišči.

Segreti pekač Gourmet vzemite iz pečice in ga namažite z oljčnim oljem. V pekač razporedite zelenjavo.

Pekač Gourmet vstavite v pečico in specite.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Ribje fileje položite na zelenjavo in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | File smuča na zelenjavi

Trajanje programa: 15 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Peka s paro + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vkllop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Število/vrsta dodatkov pare: 1 dodatek pare/ročno, 1. takoj po vstavitvi živila

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 3 [2] (3)

2. korak priprave

Načini delovanja: Veliki žar

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Temperatura: 240 °C

Čas priprave: 5 minut

Okusi, ki si jih želimo vedno znova

Le redkokatero drugo jed lahko pripravimo v toliko različicah kot narastek. Pri sestavinah lahko izbiramo in kombiniramo vse, kar nudijo trenutna sezona in naše zaloge. Ta oblika priloge je izjemno priljubljena tudi pri gostih. In če je kaj ostane, je okusna tudi po ponovnem pogrevanju.

Narastki in gratinirane jedi

Gratiniran radič

Čas priprave: 55 minut

Za 4 porcije

Za radič

8 glavic radiča

50 g masla

5 žličk sladkorja

Sol

Poper

8 rezin šunke (debeline 3–4 mm),

kuhane

Za sirovo omako

30 g masla

40 g pšenične moke, tip 400

750 ml mleka, 1,5 % maščobe

250 g naribanega sira

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

Muškatni orešček

Sol

Poper

1 brizg limoninega soka

Oprema

Model za narastke

Rešetka

Priprava

Odstranite trdi, grenki del radiča.

V ponvi raztopite maslo. Na njem zlatorjavo popecite radič. Nato ga 25 minut dušite pri nizki nastavitvi.

Začinite s sladkorjem, soljo in poprom.

Vsako glavico radiča zavijte v rezino šunke. Zložite jih eno poleg druge v model za narastke.

Za sirovo omako v posodi raztopite maslo. Vmešajte moko in jo rahlo porjavite. Nato med močnim mešanjem dodajte mleko in počakajte, da zavre.

Na koncu vmešajte polovico sira, rumenjaki, muškatni orešček, sol, poper in limonin sok.

Radič prelijte s sirovo omako in potresite s preostalim sirom.

Položite ga na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran radič

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 33–46 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Janssonova skušnjava

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije

Za narastek

1 kg krompirja

125 g švedskih sardelnih filejev

1 čebula | narezana na tanke rezine

200 g smetane

2 žlici drobtin

Za model

1 žlička masla

Oprema

Ribežen, grob

Model za narastke, 29 cm x 21 cm

Aluminijasta folija

Priprava

Krompir olupite in narežite na zelo tanke palčke ali ga narežite na palčke z grobim strgalom. Namastite model za narastke.

Krompir, sardelne fileje in čebulne obročke izmenično zložite po slojih v model. Začnite in končajte s slojem krompirja. Prelijte s smetano in potresite z drobtinami.

Narastek vstavite v pečico in specite.

Po 30 minutah ga pokrijte z aluminijasto folijo, da površina ne potemni preveč.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Janssonova skušnjava

Trajanje programa: 67 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 65–75 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Recept „Janssonova skušnjava“ izvira iz Švedske.

Narastki in gratinirane jedi

Gratiniran krompir

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Za krompir

1 kg krompirja, ki se ne razkuha |

narezanega na tanke rezine

400 g smetane

Sol

Poper

Muškatni orešček

50 g naribanega sira

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za narastke iz porcelana,

kapacitete 3 l

Rešetka

Priprava

Namastite model za narastke. Vanj dajte rezine krompirja.

Smetano začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter jo zmešajte z rezinami krompirja.

Po vrhu potresite sir.

Položite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran krompir s sirom

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Za lažjo različico gratiniranega krompirja del smetane nadomestite z mlekom.

Gratiniran krompir s sirom

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Za krompir

600 g krompirja, mokastega

75 g gavde, naribane

Za preliv

250 g smetane

1 žlička soli

Poper

Muškatni orešček

Za posip

75 g gavde, naribane

Za model

1 strok česna

Oprema

Model za narastke, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Model za narastke natrite s česnom.

Za preliv zmešajte smetano, sol, poper in muškatni orešček.

Krompir olupite in ga narežite na 3–4 mm debele rezine. Krompir zmešajte z gavdo in prelivom ter nadevajte v model.

Po vrhu potresite z gavdo.

Gratiniran krompir postavite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran krompir s sirom

Trajanje programa: pribl. 58 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 180–190 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Narastki in gratinirane jedi

Sirov suflé

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

Za suflé

40 g masla

40 g pšenične moke, tip 400

375 ml mleka, 3,5 % maščobe

100 g sira, aromatičnega (grojer) |

naribanega

3 jajca, velikost M

Sol

Popper

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za sufleje, Ø 20 cm

Globoki pekač

Priprava

Raztopite maslo. Dodajte moko. Med stalnim mešanjem dodajte mleko in pustite, da počasi vre, tako da nastane zelo gost bešamel.

Omako med stalnim mešanjem nekaj minut reducirajte. Vmešajte sir.

Namastite model za sufleje. Beljake ločite od rumenjakov in jih stepite v čvrst sneg.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Rumenjake vmešajte v rahlo ohlajeno bešamelno-sirovo omako. Previdno vmešajte še sneg iz beljakov. Solite in poprajte.

Pripravljeno maso nadevajte v model. Model položite na globoki pekač, ga vstavite v pečico in v pekač nalijte približno 1 l (2 l) vode.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Sirov suflé

Trajanje programa: 41 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus [

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Narastki in gratinirane jedi

Lazanja

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Za lasanjo

8 listov za lasanjo (brez predhodnega kuhanja)

Za paradižnikovo-mesno omako

50 g slanine, mastne, prekajene | narezane na drobne kocke
2 čebuli | narezani na kocke
375 g mletega mesa, polovico govedine, polovico svinjine
800 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega
30 g paradižnikove mezge
125 ml mesne osnove
1 žlička timijana, svežega | sesekljanega
1 žlička origana, svežega | sesekljanega
1 žlička bazilike, sveže | sesekljane
Sol
Poper

Za omako iz šampinjonov

20 g masla
1 čebula | narezana na kocke
100 g šampinjonov, svežih | narezanih na rezine
2 žlici pšenične moke, tip 400
250 g smetane
250 ml mleka, 3,5 % maščobe
Sol
Poper
Muškatni orešček
2 žlici peteršilja, svežega | sesekljanega

Za posip

200 g gavde, naribane

Oprema

Model za narastke, 32 cm x 22 cm
Rešetka

Priprava

Za paradižnikovo-mesno omako segrejte ponev s prevleko proti prijemanju. Na njej popecite kocke slanine, dodajte mleto meso in ga med mešanjem popražite. Dodajte čebulo in jo podušite. Narežite paradižnike. Paradižnik, paradižnikov sok, paradižnikovo mezgo in mesno osnovo dodajte k mesu. Začinite z zelišči, soljo in poprom. Približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Za omako s šampinjoni na maslu popražite čebulo. Dodajte šampinjone in jih na hitro popražite. Potresite z moko in premešajte. Prilijte smetano in mleko. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Omako približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju. Na koncu dodajte še peteršilj.

Sestavite lasanjo, tako da sestavine v plasteh nadevate v model:
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– 4 liste za lasanjo
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– polovico omake s šampinjoni
– 4 liste za lasanjo
– tretjino paradižnikovo-mesne omake
– polovico omake s šampinjoni

Lasanjo potresite z gavdo, jo položite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Lazanja

Trajanje programa: 60 [60] (58) minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 185–195 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastki in gratinirane jedi

Musaka

Čas priprave: 100 minut

Za 6 porcij

Sestavine

1,25 kg jajčevcev

Sol

90 ml oljčnega olja

Za mesno omako

3 žlice olja

750 g mletega mesa, polovico

govedine, polovico svinjine

1 čebula | narezana na kocke

480 g paradižnika iz pločevinke (teža odcejenega) | narezanega na manjše kose

2 žlici peteršilja, svežega | sesekljanega

125 ml belega vina

Sol

Poper

3 žlice drobtin

2 jajci | samo beljaka

Za bešamel

40 g masla

40 g pšenične moke, tip 400

500 ml mleka, 3,5 %

1 žlička soli

Poper

Muškatni orešček

50 g gavde, naribane

2 jajci | samo rumenjaka

Za posip

50 g gavde, naribane

Oprema

Rešetka

2 plitva pekača

Papirnat brisače

Model za narastke, 32 cm x 22 cm

Priprava

Jajčevce vzdolžno narežite na pribl.

1 cm debele rezine, jih posolite in

pustite pribl. 20 minut, da se prepottijo.

Za omako na olju popražite mleto meso. Dodajte čebulo in popražite.

Dodajte paradižnik, peteršilj in vino.

Močno solite in poprajte. 15 minut kuhajte na šibkem ognju. Pustite, da se omaka nekoliko ohladi. Omako zgostite z drobtinami in beljakom.

Pečico predhodno segrejte skladno z nastavitvami. Jajčevce popivnajte s papirnato brisačo in jih porazdelite na dva pekača. Z obeh strani jih na tanko premažite z oljčnim oljem. Pekača vstavite v pečico in pecite.

Jajčevce po polovici časa pečenja obrnite in jih pecite naprej, dokler rahlo ne porjavijo.

Za bešamel segrejte maslo, mu dodajte moko in jo popražite, da zarumeni. Zalijte z mlekom. Omako 5 minut počasi kuhajte med stalnim mešanjem. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Posodo odstavite s kuhalne plošče. Vmešajte sir in rumenjake.

Model za narastke obložite s polovico jajčevcev in nanje razporedite mesno omako. Na omako razporedite preostale jajčevce in jih po vrhu premažite z bešamelom. Musako potresite s preostalim sirom.

Položite na rešetko v pečici in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Pečenje jajčevcev

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 20–25 minut

Nivo vstavljanja : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Musaka

Trajanje programa: 47 [47] (43) minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40–50 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Narastki in gratinirane jedi

Narastek iz testenin

Čas priprave: 85 minut

Za 4 porcije

Za testenine

150 g testenin (peresnikov),
po navodilih na embalaži 11 minut
kuhanja

1½ l vode

3 žličke soli

Za narastek

1½ žlice masla

2 čebuli | narezani na kocke

1 paprika | 1 cm velike kocke

2 korenčka, majhna | narezana na rezine

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5 % maščobe

Sol

Popper

300 g mesnatega paradižnika |

narezanega na večje kocke

100 g šunke, kuhane | narezane na

kocke

150 g ovčjega sira z zelišči | narezanega

na kocke

Za posip

100 g gavde, naribane

Oprema

Model za narastke, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprava

Testenine kuhajte 5 minut v osoljeni
vodi.

Maslo segrejte v posodi in na njem
popražite kocke čebule. Dodajte
papriko in korenje ter dušite nadaljnjih
5 minut.

Crème fraîche zmešajte z mlekom in ga
dodajte zelenjavi. Močno solite in
poprajate.

Testenine, paradižnik, šunko in ovčji sir
nadevajte v model za narastke.

Vmešajte zelenjavno omako.

Narastek potresite z gavdo.

Model položite na rešetko v pečici.
Zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Narastek iz
testenin

Trajanje programa: 40 [38] (40) minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Za narastek lahko uporabite tudi 350 g
kuhanih testenin od prejšnjega dne.

Pastirska pita

Čas priprave: 100 minut

Za 8 porcij

Za narastek

2 čebuli | drobno sesekljeni

2 korenčka | narezana na kocke

2 stebli zelene | narezani na drobne kocke

1 kg mlete jagnjetine

½ žličke timijana, svežega | drobno sesekljane

½ žličke rožmarina, svežega | drobno sesekljane

1½ žličke paradižnikove mezge

200 ml rdečega vina

1 žlica pšenične moke, tip 400

250 ml kokošje osnove

1 žlica worcestershirske omake

Sol

Poper

1,5 kg krompirja, mokastega | narezanega na kocke

25 g masla

5 žlic mleka, 3,5 % maščobe

Za praženje

2½ žlice masla

Oprema

Model za narastke, kapacitete 2,5 l

Priprava

V ponvi segrejte maslo. Na njem 2–3 minute pražite čebulo. Dodajte korenje in zeleno ter dušite nadaljnjih 8–10 minut. Dodajte mleto meso in ga med mešanjem popecite. Odlijte maščobo in dodajte timijan, rožmarin, paradižnikovo mezgo in rdeče vino.

Omako pri srednji nastavitvi kuhajte, dokler ne povre na eno četrtino količine, nato jo potresite z moko in kuhajte še 2–3 minute.

Dodajte kokošjo osnovo in worcestershirske omako ter počasi kuhajte 45–50 minut. Solite in poprajte. Medtem iz krompirja, masla in mleka pripravite krompirjev pire.

Mesno mešanico nadevajte v model za narastke in po njej porazdelite krompirjev pire. Vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Pastirska pita

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (1)

Nasvet

Namesto jagnjetine lahko uporabite tudi mleto govedino.

Deserti

Konec dober, vse dobro

Za okusen desert se vedno najde še nekaj prostora v želodcu. Le malokdo se namreč lahko po slastni jedi upre prav tako zapeljivemu zaključku obroka.

Po sladoledu, narastku, sadnem posladku ali podobnem sladkem doživetju bodo gostje prav gotovo zadovoljni vstali od mize, za nameček pa je izdelava teh čudovitih sladkih razvad pogosto povsem enostavna.

Jabolčni zavitek po dunajsko

Čas priprave: 70 minut

Za 2 zavitka

Sestavine

100 g belih drobtin

4 listi vlečenega testa

100 g masla | raztopljenega

1,5 kg jabolk | narezanih na tanke rezine

150 g sladkorja

50 g rozin

Cimet

Ročno

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 170 °C

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 40–50 minut

Nivo vstavljanja: 2 [1] (2)

Za popečenje

50 g masla

Oprema

2 kuhinjski krpi

Plitvi ali globoki pekač

Priprava

V ponvi segrejte maslo in na njem popecite drobtine.

Po dva lista testa položite na kuhinjski prtič, tako da se rahlo prekrivata.

Testo premažite s polovico masla in potresite z drobtinami.

Jabolka zmešajte s sladkorjem, rozinami in cimetom. Jabolčno mešanico porazdelite po drobtinah.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Zavitka zvijte in ju premažite s preostalim maslom. Položite na plitvi ali globoki pekač, vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Jabolčni zavitek po dunajsko

Trajanje programa: 45 minut

Deserti

Vetrci

Čas priprave: 130 minut

Za 6 porcij

Sestavine

5 jajca, velikost M | samo beljaki

275 g sladkorja

1 žlička vaniljeve arome

1 žlička kisa, belega

600 g smetane

1 žlica sladkorja v prahu

500 g borovnic

500 g jagod

500 g malin

Oprema

1 ali 2 plitva pekača ali 1 globoki pekač

Papir za peko

Priprava

Beljake čvrsto stepite in jim med stalnim mešanjem dodajte sladkor.

Previdno vmešajte vaniljevo aromo in kis.

Plitvi pekač (za en velik vetrc) oziroma dva plitva pekača (za več manjših vetrcev) obložite s papirjem za peko.

90-cm pečica:

Globoki pekač obložite s papirjem za peko.

Beljakovo maso na pekaču oblikujte v krog z višino približno 3–4 cm ali v več manjših krogov s premerom približno 8 cm.

Avtomatski program:

Vstavite v pečico in specite.

Ročno:

Vstavite v pečico in specite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Pustite, da se ohladi.

Smetano čvrsto stepite s sladkorjem v prahu in jo enakomerno porazdelite po vetrцу (vetrcih). Okrasite s sadjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Vetrci | En velik / Več majhnih

Trajanje programa En velik: 100 minut

Trajanje programa Več majhnih: 65 minut

Ročno

En velik

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 110 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 80 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 30 °C

Čas priprave: 20 minut

Več majhnih

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 110 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 45 minut

Nivo vstavljanja : 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. korak priprave

Temperatura: 30 °C

Čas priprave: 20 minut

Limonina pita

Čas priprave: 80 minut

Za 10 kosov

Za testo

275 g pšenične moke, tip 400

150 g masla

25 g sladkorja

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

2–3 žlice vode | hladne

Za nadev

4 limone, neškropljene | sok in lupina, naribana

75 g koruznega škroba

500 ml vode

5 jajc, velikost M

175 g sladkorja

Za preliv

275 g sladkorja

Oprema

Model za pite, Ø 25 cm

Rešetka

Priprava

Iz moke, masla, sladkorja, vode in rumenjakov zgnetite gladko testo. Za 30 minut ga postavite v hladilnik.

Za nadev dobro zmešajte limonino lupinico, limonin sok in koruzni škrob. V posodi zavrite vodo, vmešajte limonino-škrobno mešanico in med stalnim mešanjem počasi kuhajte, dokler ne nastane gosto tekoča omaka.

Rumenjake ločite od beljakov. Beljake prihranite za preliv. Sladkor in rumenjake vmešajte v omako, zavrite, odstavite s kuhalne plošče in ohladite.

Testo razvaljajte, z njim obložite model za pite, ga nadevajte z limonino kremo in jo gladko razmažite.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Za preliv čvrsto stepite beljake in sladkor. Enakomerno ga razmažite po limonini kremi.

Avtomatski program:

Vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Ročno:

Vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Limonina pita

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 185 [185] (180) °C

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 170 °C

Čas priprave: 20 minut

Deserti

Čokoladne tortice

Čas priprave: 70 minut

Za 8 porcij

Za testo

70 g čokolade, temne

70 g masla

70 g sladkorja

4 jajca, velikost M

70 g mandljev | zmletih

20 g drobtin

500 ml vaniljeve omake

200 g smetane

Za posip

40 g sladkorja v prahu

Za model

1 žlička masla

Oprema

8 porcijskih modelčkov, Ø 6 cm

Globoki pekač

Sito, drobno

Priprava

V posodi pri nizki nastavitvi raztopite čokolado in jo pustite, da se nekoliko ohladi.

Kremasto zmešajte maslo, sladkor in rumenjake. Nato rahlo vmešajte še čokolado, mandlje in drobtine.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Beljake stepite v čvrst sneg in jih narahlo vmešajte v čokoladno maso.

Porcijske modelčke namastite. Nadevajte jih s pripravljeno maso.

Modelčke postavite na globoki pekač in vstavite v pečico. Čokoladne tortice specite.

Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v vaniljevo omako. Enakomerno jo porazdelite po desertnih krožnikih.

Čokoladne tortice z nožem ločite od roba modelčkov. Prevrnite jih vsako na svoj desertni krožnik. Potresite s sladkorjem v prahu in postrezite še mlačne.

Nastavitev

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 1



Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

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

