Miele

Pieczenie i gotowanie w piekarniku z systemem wytwarzania pary

Książka kucharska

Drogie Smakoszki,
drodzy Smakosze,

dobre rozmowy i piękne chwile często towarzyszą wspólnym posiłkom. Wspólne doświadczenia kulinarne łączą - szczególnie wtedy, gdy są one wyjątkowe. Dotyczy to zarówno dnia codziennego, jak i szczególnych okazji.

Wasz nowy piekarnik oferuje odpowiedni potencjał: dzięki jego uniwersalności można w nim nie tylko szybko i zdrowo przyrządzić codzienne posiłki, lecz również wyrafinowane kulinarne menu na najwyższym poziomie.

Mamy nadzieję, że ta książka będzie przy tym stanowić dla Was prawdziwą pomoc. W naszej Kuchni Eksperymentalnej Miele codziennie spotykają się wiedza i ciekawość, rutyna i zaskoczenie - na ich bazie opracowujemy dla Was zarówno pomocne wskazówki, jak również interesujące przepisy z gwarancją powodzenia. Więcej przepisów, inspiracji i fascynujących tematów można znaleźć w naszej aplikacji Miele@mobile.

Mają Państwo jakieś pytania, pomysły lub życzenia? Prosimy o kontakt, będziemy wdzięczni, mogąc wymienić się doświadczeniami. Nasze dane kontaktowe znajdują się na końcu tej książki.

Życzymy Państwu szczególnie wyjątkowych doświadczeń kulinarnych.

Wasza Eksperymentalna Kuchnia Miele

Spis treści

Wstęp ... 3
Wskazówki ogólne ... 8
Przegląd programów ... 10
Warto wiedzieć ... 12
Akcesoria Miele ... 16
Ciasta ... 19
Wskazówki dotyczące przyrządzania ... 20
Szarlotka na cienkim cieście ... 24
Szarlotka z pokryciem ... 26
Tort morelowy z polewą śmietanową ... 28
Placek z dodatkami ... 29
Ciasto gruszkowe z polewą migdałową ... 30
Ciasto biszkoptowe ... 31
Nadzienia biszkoptowe ... 32
Ciasto biszkoptowe ... 34
Nadzienia biszkoptowe ... 36
Ciasto maślane ... 38
Ciasto owocowe (∅ 15 cm) ... 40
Ciasto owocowe (∅ 20 cm) ... 42
Ciasto owocowe (∅ 25 cm) ... 44
Ciasto serowe z blachy ... 46
Marmurek ... 47
Placek owocowy (ciasto francuskie) ... 48
Placek owocowy (ciasto kruche) ... 49
Tort Sachera ... 50
Ciasto piaskowe ... 52
Ciasto czekoladowo-orzechowe ... 53
Strucla ... 54
Ciasto z kruszonką i owocami ... 56
Wypieki ... 57
Ciasteczka wycinane ... 58
Muffinki jagodowe ... 59
Linzer Augen ... 60
Makaroniki migdałowe ... 62
Ciasteczka wyciskane ... 64
Rożki waniliowe ... 65
Muffinki orzechowe ... 66
Ptysie ... 67
Nadzienia ptysiowe ... 68
Chleb ... 70
Wskazówki dotyczące przyrządzania ... 71
Bagietki ... 74
Chleb szwajcarski ... 75

Chleb orkiszowy ... 76
Chleb pita ... 77
Chałka drożdżowa ... 78
Chałka szwajcarska ... 80
Chleb orzechowy ... 81
Chleb żytni mieszany ... 82
Chleb z ziaren ... 84
Chleb tygrysi ... 86
Chleb biały (forma) ... 88
Chleb biały (bez formy) ... 89
Chleb pszenny mieszany ciemny ... 90
Chleb cukrowy ... 91
Bułki ... 92
Bułki wieloziarniste ... 92
Bułki pszenne ... 94
Bułki żytnie ... 95
Pizza ... 97
Flamm ... 98
Pizza (ciasto drożdżowe) ... 100
Pizza (ciasto twarogowo-olejowe) ... 102
Quiche Lorraine ... 104
Tarta pikantna (ciasto francuskie) ... 105
Tarta pikantna (ciasto kruche) ... 106
Mięso ... 107
Wskazówki dotyczące przyrządzania ... 108
Kaczka (nadziewana) ... 110
Gęś (nadziewana) ... 112
Gęś (bez nadzienia) ... 114
Kurczak ... 115
Kurze udka ... 116
Indyk (nadziewany) ... 117
Udziec z indyka ... 118
Polędwica cielęca (pieczenie) ... 119
Polędwica cielęca (pieczenie delikatne) ... 120
Gicz cielęca ... 121
Karczek cielęcy (pieczenie) ... 122
Karczek cielęcy (pieczenie delikatne) ... 123
Duszona pieczeń cielęca ... 124
Ossobuco ... 125
Żeberka jagnięce z warzywami ... 126
Udziec jagnięcy ... 127
Comber jagnięcy (pieczenie) ... 128
Comber jagnięcy (pieczenie delikatne) ... 129

Spis treści

Wołowina Wellington ... 130
Gulasz holenderski ... 132
Polędwica wołowa (pieczenie) ... 133
Polędwica wołowa (pieczenie delikatne) ... 134
Duszona pieczeń wołowa ... 135
Rostbef (pieczenie) ... 136
Rostbef (pieczenie delikatne) ... 137
Yorkshire Pudding ... 138
Pieczeń belgijska ... 139
Schab pieczony (pieczenie) ... 140
Schab pieczony (pieczenie delikatne) ... 141
Pieczeń z chrupiącą skórką ... 142
Pieczeń z szynki ... 143
Boczek ... 144
Polędwiczki wieprzowe (pieczenie) ... 146
Polędwiczki wieprzowe (pieczenie delikatne) ... 148
Szynka świąteczna ... 149
Udziec zajęczy ... 150
Królik ... 151
Comber z jelenia ... 152
Comber z sarny ... 154
Ryby ... 155
Wskazówki dotyczące przyrządzania ... 156
Dorada ... 157
Pstrąg ... 158
Karp ... 159
Filet z łososia ... 160
Troć ... 161
Filet z mintaja ... 162
Filet z sandacza na warzywach ... 163
Zapiekanki ... 164
Zapiekanka z cykorii ... 165
Pokusa Janssona ... 166
Zapiekanka ziemniaczana ... 167
Zapiekanka ziemniaczano-serowa ... 168
Suflet serowy ... 169
Lasagne ... 170
Musaka ... 172
Zapiekanka z makaronu ... 174
Shepherd's Pie ... 175
Desery ... 176
Wiedeńska strucla jabłkowa ... 177
Beza ... 178

Cytrynowa tarta z bezą 180
Torciki czekoladowe 181

Wskazówki ogólne

Zanim zaczniemy, przygotowaliśmy kilka wskazówek dotyczących korzystania z tej książki kucharskiej.

Dla każdego programu automatycznego występuje pasujący przepis, który ułatwi Państwu zapoznanie się z obsługą piekarnika.

W przypadku wielu programów automatycznych można indywidualnie wybrać optymalne rezultaty przyrządzania - stopień przyrumienienia dla chleba i pieczywa i stopień wypieczenia mięsa.

Wskazówki do programów automatycznych

– Programy automatyczne nie są dostępne w każdym modelu. Wszystkie przepisy można jednak przyrządzić również wtedy, gdy Państwa piekarnik nie jest wyposażony w odpowiedni program automatyczny. Należy wówczas zastosować ustawienia ręczne. Na ewentualne różnice zwraca się uwagę w tekście dotyczącym sposobu przyrządzania.
- W każdym przepisie z programem automatycznym, w sekcji ustawień, można znaleźć ścieżkę do wybrania programu automatycznego.
- W programach automatycznych fabrycznie zawsze jest podawany średni czas trwania programu. Rzeczywisty czas trwania w wielu programach zależy jednak od oczekiwanego stopnia przyrządzenia. Wybiera się go przed startem programu automatycznego.

Informacje dotyczące składników

– Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się przecinek (,), stojący za nim tekst opisuje produkt spożywczy. W większości przypadków można dokonać zakupu w takim stanie, np. mąka pszenna, typ 405; jajka, wielkość M; mleko, 3,5% tłuszczu.
- Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się pionowa kreska (|), opis odnosi się obróbki produktu spożywczego, która z reguły powinna zostać dokonana samodzielnie w trakcie przyrządzania. Ten etap obróbki nie jest więcej przytaczany w tekście dotyczącym przyrządzania. Np. ser, pikantny | starty; cebula | pokrojona w drobną kostkę; mleko, 3,5% tłuszczu | letnie
- W przypadku mięsa, jeśli nie ma innych oznaczeń, podawana jest zawsze waga przed oprawieniem.
- W przypadku owoców i warzyw dane dotyczące wagi odnoszą się zasadniczo do stanu nieobranego i nieodpestkowanego.
- Owoce i warzywa przed przyrządzaniem powinny zawsze zostać oczyszczone/umyte lub, jeśli to wymagane, obrane. Nie przypomina się o tym ponownie w formie kroku obróbki w tekstach dotyczących sposobu przyrządzania.

Cechy szczególne poszczególnych modeli piekarników

Ta książka kucharska jest dokładana do piekarników o różnych wielkościach komór. Gdy ilości składników lub wartości ustawień różnią się między sobą, ustawienia do wybrania są podawane w przepisach w następującej kolejności:

– piekarniki z 5 poziomami wsuwania
- **[**piekarniki z 3 poziomami wsuwania**]** w nawiasach prostokątnych
- **(**piekarniki 90 cm**)** w nawiasach okrągłych

Gdy ustawienia dla wszystkich wielkości komór są takie same, podawane jest tylko ustawienie bez nawiasów.

Jeśli Państwa piekarnik nie dysponuje funkcją Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta, należy wybrać Programy automatyczne | Ciasta | Ciasto drożdżowe. Alternatywnie zastosować program Grzanie górne i dolne przy temperaturze 30 °C i położyć na cieście wilgotną ścierkę.

Jeśli Państwa piekarnik nie dysponuje programami Para+pieczenie + Grzanie górne i dolne, Pieczenie Plus + Autopieczenie, Pieczenie Plus + Termonaw. Plus lub Pieczenie Plus + Intensywny, należy wybrać program Pieczenie Plus. Przy wprowadzaniu ustawień dla programu Para+pieczenie + Grzanie górne i dolne należy ustawić temperaturę o 20 °C niższą, niż podana w ustawieniach ręcznych.

Jeśli Państwa piekarnik nie dysponuje funkcją Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne, należy zastosować program Grzanie górne i dolne. Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Obniżyć temperaturę do około 100 °C po wsunięciu potrawy.

Dla modeli piekarników z wysuwami FlexiClip, które montuje się na prętach poziomów prowadnic bocznych i tym samym znajdują się nieco wyżej: Zamontować wysuwy FlexiClip, jeśli to możliwe, o jeden poziom niżej niż poziom podany w przepisie i wsunąć na nie potrawę.

Jeśli w Państwa piekarniku są zastosowane wysuwy FlexiClip, które montuje się pomiędzy prętami poziomu prowadnic bocznych i dzięki temu znajdują się na takim samym poziomie, obowiązują poziomy podane w przepisie.

Ustawienia

– Temperatury i czasy: Podawane są zakresy temperatur i czasów. Zasadniczo proszę się orientować według niższych ustawień z opcją przedłużenia czasu po obejrzeniu lub spróbowaniu potrawy.
- Poziomy: Poziomy dla blach i rusztów są liczone od dołu do góry.

Pieczenie Plus

Do pieczenia ze wspomaganiem wilgocią. Stosować ten program do pieczenia chleba i wypieków oraz do przyrządzania ryb i mięsa.

W programie Pieczenie Plus chleb uzyska szczególnie jednorodny miękisz (wnętrze chleba) i chrupiącą skórkę (chrupką i gładką zewnętrzną warstwę). Bardzo dobrze wyrastają ciasta drożdżowe. Ryby i mięso są przyrządzanie łagodnie i pozostają soczyste.

Proszę wybrać spośród następujących kombinacji:

Pieczenie Plus + Termonaw. Plus

Pieczenie Plus + Grzanie górne i dolne

Pieczenie Plus + Autopieczenie

Pieczenie Plus + Intensywny

Termonawiew Plus

Do pieczenia ciast i mięs. Można przyrządzać na kilku poziomach równocześnie. Przyrządzanie może się odbywać w niższych temperaturach niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

Grzanie górne i dolne

Do pieczenia ciast i mięs według tradycyjnych przepisów, do przyrządzania sufletów i do pieczenia delikatnego. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

Intensywny

Do pieczenia wypieków z wilgotnym nadzieniem, w których spód powinien pozostać chrupki. Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków i do pieczenia mięs, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.

Autopieczenie

Do pieczenia mięs. Podczas fazy opiekania komora urządzenia zostanie najpierw automatycznie nagrzana do wysokiej temperatury opiekania. Gdy tylko ta temperatura zostanie osiągnięta, piekarnik sam się wyreguluje w dół na ustawioną wcześniej temperaturę przyrządzania. Dzięki temu potrawa uzyska ładne przyrumienienie od zewnątrz i zostanie przyrządzona do końca bez konieczności dostosowywania programu.

Grzanie dolne

Wybrać ten program pod koniec czasu przyrządzania, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.

Grzanie górne

Wybrać ten program pod koniec czasu przyrządzania, jeśli potrawa ma uzyskać lepsze przyrumienienie od góry.

Grill duży

Do grillowania płaskich potraw w większych ilościach i do zapiekania w dużych formach. Cała grzałka grzania górnego/grilla ulega rozżarzeniu do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie cieplne.

Grill mały

Do grillowania płaskich potraw (np. steków) w mniejszych ilościach i do zapiekania w mniejszych formach. Tylko wewnętrzny obszar grzałki jest włączony i rozżarza się do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie podczerwone.

Grill z nawiewem

Do grillowania potraw o większych średnicach (jak np. kurczak). Grillowanie odbywa się w niższych temperaturach niż w programie Grill, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

Termonawiew Eco

Do małych ilości jak np. pizza mrożona, zapiekanki, racuszki oraz do dań mięsnych i pieczeni. Można zaoszczędzić do 30% energii w porównaniu do tradycyjnych programów - pod warunkiem, że drzwiczki pozostają zamknięte podczas przyrządzania.

Programy własne

Można utworzyć, zapamiętać i indywidualnie nazwać do 20 programów własnych. Można połączyć do 10 kroków przyrządzania dla osiągnięcia perfekcyjnych rezultatów swoich ulubionych przepisów lub ułatwić sobie codzienną pracę, zapamiętując często używane ustawienia. W każdym kroku przyrządzania można w tym celu wybrać ustawienia, takie jak np. program, temperatura i czas przyrządzania lub temperatura wewnętrzna potrawy.

TasteControl

Funkcja TasteControl służy do szybkiego schłodzenia komory urządzenia i potrawy po zakończeniu procesu przyrządzania. Dzięki temu można uniknąć nadmiernego przypieczenia lub przegotowania potrawy. Optymalne rezultaty czasowe i smakowe można osiągnąć, łącząc funkcję TasteControl z funkcją utrzymywania ciepła.

Automatyka wyłączania

Państwa piekarnik jest wyposażony w inteligentną elektronikę - dzięki temu zapewnia najwyższy komfort obsługi. Po upływie czasu przyrządzania piekarnik wyłącza się automatycznie.

Programowanie startu

Wprowadzając konkretny czas przyrządzania dla opcji „Gotowe o" lub „Start o" można sterować z wyprzedzeniem procesami przyrządzania, powodując automatyczne wyłączenie lub włączenie i wyłączenie.

Czasy przyrządzania

Czas, jakiego wymaga potrawa do przyrządzenia, można ustawić z wyprzedzeniem. Po upływie tego czasu grzanie w komorze urządzenia wyłącza się automatycznie. Jeśli dodatkowo została wybrana funkcja „Rozgrzewanie", czas przyrządzania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu wybranej temperatury i wsunięciu potrawy.

Rozgrzewanie

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach. Większość potraw można wstawiać bezpośrednio do zimnego piekarnika, żeby wykorzystać ciepło już podczas fazy nagrzewania. Z reguły w przepisie można znaleźć odpowiednią wskazówkę. Rozgrzewanie należy przeprowadzić w przypadku następujących potraw:

– ciasta i wypieki o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut)
– ciemne ciasta chlebowe
– rostbef i polędwica

Booster

Aby możliwie szybko doprowadzić komorę urządzenia do żądanej temperatury, Państwa piekarnik oferuje funkcję Booster. Gdy zostanie ustawiona temperatura przekraczająca 100 °C i włączona jest funkcja Booster, włączają się równocześnie grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa. Dzięki temu nagrzewanie zostaje ekstremalnie przyspieszone.

Crisp function

Dla potraw, które powinny być szczególnie chrupkie, należy zastosować funkcję Crisp function. Redukcja wilgoci w komorze urządzenia pozwala na uzyskanie szczególnie chrupiących frytek, pizzy, kiszu itp. - nawet skórka drobiu stanie się chrupka, podczas gdy mięso pozostanie soczyste. Funkcja Crisp function może zostać zastosowana w każdym programie i w razie potrzeby dodatkowo włączona.

Pieczeniomierz

Za pomocą pieczeniomierza można kontrolować proces przyrządzania temperaturowo bezpośrednio we wnętrzu potrawy - w niektórych programach automatycznych i zastosowaniach specjalnych zostaną Państwo specjalnie poproszeni o to, żeby zastosować pieczeniomierz.

Metalową końcówkę pieczeniomierza wbija się w potrawę, dzięki czemu mierzy on temperaturę we wnętrzu potrawy podczas trwania procesu przyrządzania. Temperatura wewnętrzna w potrawie odzwierciedla jej stan przyrządzenia. W zależności od tego, czy np. pieczeń ma być mniej lub bardziej wypieczona, należy ustawić niższą lub wyższą temperaturę wewnętrzną (maks. 99 °C).

Sposób zastosowania: Metalowa końcówka pieczeniomierza musi być całkowicie wbita w potrawę i powinna dochodzić mniej więcej do jej środka. Przy mniejszych kawałkach mięsa można zastosować kawałek ziemniaka lub odpady z mięsa (skrawki i ścięgna), żeby zasłonić wystającą część termometru. W przeciwnym razie pokazywana temperatura wewnętrzna może być zafałszowana.

Zastosowania specjalne

W zależności od wyposażenia, Państwa piekarnik dysponuje licznymi zastosowaniami specjalnymi. Poniżej przedstawiamy Państwu ich wybór.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Dla pewnego i łatwego wyrastania ciasta drożdżowego. Można wybrać czas wyrastania 15, 30 lub 45 minut. Pozostawić nie przykryte ciasto do wyrośnięcia w ciepłej i wilgotnej atmosferze, aż podwoi swoją objętość.

Pieczenie delikatne

Do delikatnego przyrządzania szczególnie kruchego mięsa. Dzięki niskiej temperaturze i szczególnie długiemu czasowi przyrządzania mięso będzie niezwykle perfekcyjnie przyrządzone i niezrównanie kruche.

Program szabasowy

Program szabasowy służy do wspierania potrzeb religijnych. Po wybraniu programu szabasowego należy wybrać program i temperaturę. Przebieg programu zostaje uruchomiony dopiero przez otwarcie i zamknięcie drzwiczek.

Kuchenne ABC

Pojęcie	Objaśnienie
wzór	Tworzony na powierzchni pieczywa przez nacinanie.
luzowane	Ryby lub mięso, oddzielone od ości lub kości.
oprawione	Produkty spożywcze, które są już wyczyszczone, ale jeszcze nie przyrządzone. Na przykład mięso, z którego został usunięty tłuszcz i ścięgna, ryby, które są pozbawione łusek i wnętrzności lub owoce i warzywa, które zostały już wyczyszczone i obrane ze skórki.
kęs ciasta	Gotowa, uformowana porcja surowego ciasta.
szew ciasta	Powstaje przy formowaniu bochenka.
chrupkość	Określa właściwości skórki w przypadku pieczywa.
rolowanie	Technika formowania chleba i bułek. Dokładny opis znajduje się w rozdziale „Chleb i bułki”.

Ilości i miary

łyżeczka = łyżeczka do herbaty

łyżka = łyżka stołowa

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

odrobina = ilość na czubku noża

1 łyżeczka do herbaty to w przybliżeniu:

– 3 g proszku do pieczenia
- 5 g soli/cukru/cukru waniliowego
- 5 g mąki
- 5 ml płynu

1 łyżka stołowa to w przybliżeniu:

– 10 g mąki/zasmażki/bułki tartej
- 10 g masła
- 15 g cukru
- 10 ml płynu
- 10 g musztardy

Wyposażenie

Obszerny wybór naszych akcesoriów pomoże Państwu w osiągnięciu najlepszych rezultatów przyrządzania. Każdy element ma wymiary i funkcje dostosowane specjalnie do piekarników Miele i jest intensywnie przetestowany według standardów Miele. Wszystkie produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

PerfectClean

Jeszcze nigdy czyszczenie nie było tak łatwe: Dzięki wyjątkowemu uszlachetnieniu PerfectClean komory urządzenia świeże zabrudzenia dają się usunąć bez wysiłku.

Także w przypadku blach do pieczenia i form do pieczenia Miele są zastosowane specjalne technologie - dzięki temu używanie papieru do pieczenia najczęściej jest zbędne. Chleb, bułki i ciastka nie przypalają się i same się szybko zsuwają z naczyń do pieczenia.

Ekstremalnie odporna na nacinanie powierzchnia umożliwia również krojenie pizzy, ciasta itp. bezpośrednio na blasze. A po użyciu wszystko jest z powrotem czyste po jednym przetarciu.

Blacha do pieczenia

Płytsza blacha do pieczenia nadaje się optymalnie do wszystkich potraw, które podczas pieczenia lub gotowania tracą płyny tylko w niewielkim zakresie. Można ją na przykład zastosować do wypieków, chleba, frytek i pieczonych warzyw.

Blacha uniwersalna

Głębszą blachę uniwersalną można zastosować do grubszych ciast z nadzieniem, do zbierania sosu pieczeniowego lub do opiekania mięsa.

Blacha do pieczenia Gourmet

Perforowana blacha do pieczenia Gourmet została opracowana specjalnie na potrzeby funkcji Pieczenie Plus. Nadaje się ona szczególnie do wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i ciasta serowo-olejowego, chleba i bułek. Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.

Dodatkowo blacha do pieczenia Gourmet nadaje się do suszenia i odpestkowywania owoców i warzyw.

Okrągła blacha do pieczenia

Okrągła forma do pieczenia jest przeznaczona do wszystkich potraw o okrągłym kształcie, jak na przykład pizza, kisz i tarta.

Uszlachetnienie PerfectClean często czyni zbędnym dodatkowe natłuszczanie lub stosowanie papieru do pieczenia. Dla optymalnego wykorzystania w programie Pieczenie Plus okrągła forma do pieczenia jest również dostępna z perforacją.

Blacha do grillowania i smażenia

Blachę do grillowania i smażenia kładzie się na blasze uniwersalnej, żeby zapobiec leżeniu grillowanej potrawy w soku wypływającym z mięsa. Dzięki temu powierzchnia pozostaje chrupka i unika się przypalenia sosu pieczeniowego. Zebrany sos pieczeniowy nadaje się doskonale do przyrządzenia sosu.

Karbowana forma blachy do grillowania i smażenia zapobiega poza tym rozpryskom tłuszczu i pozwala na uniknięcie zabrudzenia komory urządzenia.

Brytfanna Gourmet Miele

Dla optymalnego połączenia płyty grzejnej i urządzenia do zabudowy została opracowana brytfanna Gourmet Miele. Po przysmażaniu na płycie grzejnej brytfanna Gourmet może zostać łatwo wsunięta w prowadnice boczne komory urządzenia. Polanie sosem pieczeniowym lub wymieszanie potrawy przy wysuwach FlexiClip jest szczególnie komfortowe, ponieważ nie trzeba wyciągać brytfanny Gourmet z komory, lecz wystarczy ją tylko wysunąć.

Brytfanna Gourmet ma powłokę nieprzywierającą i nadaje się do przyrządzania dań duszonych, sztuki mięsa, zup, sosów, zapiekanek, a nawet słodkich potraw. Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie.

Wysuwy FlexiClip

Wysuwy FlexiClip umożliwiają komfortowe i bezpieczne wysuwanie pojedynczych blach do pieczenia lub rusztów. Można je łatwo założyć na różnych poziomach w komorze urządzenia oraz wygodnie przełożyć na inny poziom. Wysuwy FlexiClip są dostępne w wersji z uszlachetnieniem PerfectClean lub w wariancie PyroFit.

Produkty do pielęgnacji

Dzięki regularnemu czyszczeniu i pielęgnacji będą się mogli Państwo cieszyć z optymalnego i długoletniego funkcjonowania swojego piekarnika. Oryginalne produkty pielęgnacyjne Miele są najlepiej dostosowane do piekarników Miele. Te produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

Środek do czyszczenia piekarników Miele

Środek do czyszczenia piekarników Miele wyróżnia się ultrasilną mocą rozpuszczania tłuszczu i łatwym zastosowaniem. Dzięki żelowatej konsystencji przywiera on również do ścianek piekarnika. Jego specjalna formuła pozwala ponadto na łatwe czyszczenie przy krótkich czasach namaczania i bez nagrzewania.

Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania instalacji wodnej i pojemników firma Miele opracowała specjalne tabletki odkamieniające. Odkamienianie jest nie tylko w najwyższym stopniu efektywne, ale również delikatne dla materiałów.

Zestaw ściereczek Miele MicroCloth

Ten zestaw umożliwia bezproblemowe usunięcie odcisków palców i lekkich zabrudzeń. Składa się on ze ściereczki uniwersalnej, ściereczki do szkła i ściereczki do polerowania. Odporne ściereczki z gęsto tkanej mikrofibry mają szczególnie wysoką wydajność czyszczenia.

Odrobina szczęścia w każdym kawałku

Torty i ciasta należą do rytuału towarzyskiego picia kawy lub herbaty w takim samym stopniu, co starannie nakryty stół i interesująca rozmowa. Kto chce rozpieszczać siebie i swoich gości pysznymi własnymi wypiekami, ma szeroki wybór spośród różnych ciast, dodatków i przybrań. Czy ma być owocowo? Lub śmietankowo? A może na chrupko? Najlepiej wszystkiego po trochu. Słodkości poruszają duszę, więc każdy chętnie sięgnie po drugi kawałek.

Wskazówki dotyczące przyrządzania

Dzięki kilku prostym wskazówkom zawsze udadzą się Państwu najlepsze wypieki. Nasza Kuchnia Eksperymentalna Miele chętnie podzieli się z Państwem swoją wiedzą.

Rodzaje mąki

Przy produkcji mąki, w zależności od jej rodzaju, mieli się całe ziarna zbóż lub tylko niektóre ich części.

Rodzaj mąki określa zawartość substancji mineralnych w mg na 100 g mąki. Im wyższa liczba określająca typ mąki, tym więcej związków mineralnych ona zawiera. W zależności od stopnia zmielenia wyróżnia się, np. dla mąki pszennej, następujące typy:

Typ 405
Drobna biała mąka, która nadaje się w równym stopniu do pieczenia jak i gotowania. Składa się przede wszystkim ze skrobi i glutenu.

Typ 550
Mąka do ciast o drobnych porach, o wszechstronnym zastosowaniu.

Typ 1050
Ta mąka jest średnio zmielona, ma ciemny kolor i jest rodzajem pośrednim między mąką pełnoziarnistą i białą. W przepisach, bez uszczerbku dla rezultatów, można zamienić połowę mąki tego typu na mąkę pszenną.

Typ 1700
To ciemna mąka, zrobiona prawie wyłącznie z wierzchnich warstw ziaren zbóż. Nadaje się wyśmienicie do pieczenia chleba.

Mąka pełnoziarnista
Temu typowi mąki nie jest przyporządkowane żadne oznaczenie liczbowe. Mąka ta zrobiona jest z pełnych ziaren wraz ze wszystkimi ich składnikami. Może być grubo lub drobno mielona i nadaje się w szczególności do pieczenia chleba.

Środki spulchniające

Środki spulchniające umożliwiają wyrastanie ciasta i wspomagają spulchnienie, które ciasto uzyskuje przez zagniatanie lub wyrabianie.

Drożdże
Drożdże to naturalny środek spulchniający do rozluźniania ciasta, przy czym do pieczenia w równym stopniu nadają się drożdże świeże i suszone. Do wyrośnięcia grzyby drożdżowe potrzebują ciepła (temperatury od 35 °C do maksymalnie 50 °C), czasu i pożywki z mąki, cukru i płynu.

Proszek do pieczenia
Proszek do pieczenia jest najbardziej znanym chemicznym środkiem spulchniającym. Neutralny w smaku, składający się głownie z węglanu sodu biały proszek, znajduje bardzo wszechstronne zastosowanie do różnych rodzajów ciasta.

Węglan amonu
Węglan amonu lub potaż są typowymi środkami spulchniającymi do wypieków świątecznych, takich jak miodownik i piernik.

Wodorowęglan sodu (soda oczyszczona)
Wodorowęglan sodu jest białym proszkiem o lekko alkalicznym, łagodnym smaku. Jest składnikiem proszku do pieczenia i poza tym przyspiesza gotowanie warzyw strączkowych.

Rodzaje ciast

Ciasto biszkoptowe

Ciasto biszkoptowe jest lekkim, delikatnym ciastem. Taki efekt jest uzyskiwany przez ubicie żółtek, całych jajek i wymieszanie ich z ubitym na sztywno białkiem.

Na co należy zwrócić uwagę przy przyrządzaniu ciasta?

Najlepiej jest stosować schłodzone jajka.

Ubita piana powinna być możliwie ścisła.

Upiec ciasto bezpośrednio po przyrządzeniu.

Na co należy zwrócić uwagę przy pieczeniu?

Nie przyrumieniać zbyt mocno ciasta. W przeciwnym razie ciasto stanie się zbyt kruche i będzie się łatwo łamać.

Na co należy zwrócić uwagę po pieczeniu?

Ciepłe ciasto da się łatwiej oddzielić, gdy podłoży się pod spód papier do pieczenia zwilżony odrobiną wody.

Jeśli spód biszkoptowy ma stanowić bazę dla tortu, należy go upiec dzień wcześniej, ponieważ można go wówczas dokładnie i łatwo podzielić.

Aby przekroić biszkopt w poziomie, najlepiej jest naciąć ciasto równo dookoła ostrym nożem. Włożyć w nacięcie nitkę i skrzyżować jej końce z przodu. Zaciągnięcie końców nitki spowoduje równe przekrojenie biszkoptu na 2 spody tortowe.

Ciasta

Ciasto francuskie

Ciasto francuskie składa się z wielu warstw, które wyrastają listkowo podczas pieczenia.

Na co należy zwrócić uwagę?

Nie zagniatać resztek ciasta, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na listkowe wyrastanie. Lepiej: Położyć resztki ciasta na sobie i rozwałkować je ponownie.

Dodatek wilgoci w pierwszej fazie przyrządzania poprawia listkowe wyrastanie i wyczarowuje piękny połysk na powierzchni ciasta.

Ciasto ptysiowe

Ciasto ptysiowe jest ciastem wyjątkowym. Przy przyrządzaniu jest ono najpierw „przypalane" w garnku, a następnie pieczone.

Na co należy zwrócić uwagę?

Bezwzględnie pozostawić zamknięte drzwiczki podczas pierwszych 10 minut czasu pieczenia. W tym czasie ciasto ptysiowe jest tak wrażliwe, że jego puszyste wyrastanie mogłoby zostać zniweczone.

Ptysie lub eklerki należy nadziewać tuż przed podaniem. Dzięki temu ciasto pozostanie doskonale chrupkie.

Ciasto kruche

Ciasto kruche lub zagniatane uda się szczególnie dobrze w piekarniku z funkcją wilgoci, ponieważ doprowadzenie pary sprawi, że ciasto będzie szczególnie kruche.

Na co należy zwrócić uwagę?

Zagniatać ciasto tylko przez chwilę, ponieważ wypiek uzyskany po długim zagniataniu nie uzyska więcej pożądanej kruchej konsystencji.

Aby uzyskać krótkie czasy zagniatania, stosować możliwie miękki tłuszcz.

Schładzanie po zagniataniu poprawia kruchą konsystencję gotowego wypieku.

Przy rozwałkowywaniu ciasta należy stosować możliwie mało mąki. Miękkość ciasta pozostaje wówczas lepiej zachowana.

Resztki ciasta zawsze mogą zostać razem z powrotem zagniecione. Jeśli ciasto zacznie się kruszyć, należy po prostu dodać trochę wody.

Kruche ciasto daje się dobrze przechowywać. W chłodziarce - dobrze zapakowane - pozostaje świeże przez 2–3 dni.

Ciasto ucierane

Ciasto ucierane to gęste ciasto o konsystencji kremu lub żelu, składające się w przeważającej części z tłuszczu, cukru i jajek. Te składniki troszczą się o to, żeby ciasto było wilgotne.

Na co należy zwrócić uwagę?

Utrzeć cukier z masłem na kremową masę i rozrabiać powoli pozostałe składniki.

Wszystkie zastosowane składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Jeśli ciasto stanie się zbyt gęste, można dodać trochę płynu, na przykład mleka.

Oprószyć owoce, orzechy i kawałki czekolady odrobiną mąki i wymieszać je z ciastem dopiero na samym końcu. Dzięki temu składniki te zostaną równo rozłożone w cieście podczas pieczenia.

Upiec ciasto bezpośrednio po przyrządzeniu.

Aby sprawdzić dopieczenie po prostu wbić w ciasto drewniany patyczek. Ciasto jest upieczone, gdy po wyjęciu nie przyczepiają się do niego więcej żadne wilgotne, klejące okruszki.

Ciepłe ciasto da się łatwiej oddzielić, gdy podłoży się pod spód papier do pieczenia zwilżony odrobiną wody.

Ciasto serowo-olejowe

Ciasto serowo-olejowe stanowi szybką alternatywę dla ciasta drożdżowego i bardzo je przypomina, gdy jest świeżo upieczone.

Na co należy zwrócić uwagę?

Zagniatać składniki tylko przez chwilę. W przeciwnym razie istnieje ryzyko, że ciasto stanie się lepkie.

Upiec ciasto bezpośrednio po przyrządzeniu.

Szarlotka na cienkim cieście

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 12 kawałków

Na nadzienie
500 g jabłek, kwaskowatych

Na ciasto
150 g masła | miękkiego
150 g cukru
8 g cukru waniliowego
3 jajka, wielkość M
2 łyżki soku cytrynowego
150 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Do formy
1 łyżeczka masła

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Wyposażenie
ruszt
tortownica, ∅ 26 cm
sitko, drobne

Przyrządzanie
Jabłka obrać i poćwiartować. Ponacinać na wypukłej stronie w odstępie około 1 cm, wymieszać z sokiem cytrynowym i odstawić na bok.

Natłuścić tortownicę.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na krem w ciągu około 2 minut. Dodawać pojedynczo jajka i ucierać każde przez ½ minuty.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Rozłożyć ciasto równomiernie w tortownicy. Jabłka wcisnąć lekko w ciasto wypukłością do góry.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia i upiec ciasto na żółtozłoto.

Zostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Szarlotka na cienkim cieście
Czas trwania programu: 63 [65] (65) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył. (Wł.) [Wył.]
Czas trwania: 45–55 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast cukru pudru ciasto można również posmarować lekko podgrzaną, gładko wymieszaną konfiturą morelową.

Szarlotka z pokryciem

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 12 kawałków

Na ciasto
200 g masła | miękkiego
100 g cukru
16 g cukru waniliowego
1 jajko, wielkość M
350 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szczypta soli

Na nadzienie
1,25 kg jabłek
50 g rodzynek
1 łyżka calvadosu
1 łyżka soku cytrynowego
½ łyżeczki cynamonu, zmielonego
50 g cukru

Do formy
1 łyżeczka masła

Do posmarowania
100 g cukru pudru
2 łyżki wody | ciepłej

Wyposażenie
tortownica, ∅ 26 cm
folia spożywcza
ruszt

Przyrządzanie
Na ciasto utrzeć na kremową masę masło, cukier, cukier waniliowy i jajko. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól i zagnieść. Odstawić ciasto na godzinę w chłodnym miejscu.

Jabłka obrać i pokroić w cząstki. Wymieszać z rodzynkami, calvadosem, sokiem cytrynowym i cynamonem.

Natłuścić tortownicę.

Podzielić ciasto na 3 części. Pierwszą część rozwałkować na dnie tortownicy. Złożyć tortownicę. Z drugiej części uformować długi wałek i wylepić na brzegu formy na wysokość około 4 cm. Dno ponakłuwać wielokrotnie widelcem.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Trzecią część ciasta włożyć pomiędzy 2 warstwy folii spożywczej i rozwałkować na wielkość tortownicy.

Wymieszać jabłka z cukrem i rozłożyć na spodzie z ciasta. Położyć na wierzchu arkusz ciasta i skleić brzegi z ciastem wylepionym na krawędzi.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia i upiec ciasto.

Pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia na 10 minut. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Rozrobić cukier puder z wodą i posmarować nim ciasto.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Szarlotka z pokryciem
Czas trwania programu: 77 [70] (78) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 185–195 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Tort morelowy z polewą śmietanową

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 12 kawałków

Na ciasto
250 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia
125 g masła
125 g cukru
1 jajko, wielkość M

Na nadzienie
800 g moreli z puszki (masa odcieku) | odsączonych

Na polewę
250 g śmietany
2 jajka, wielkość M
1 łyżka mąki ziemniaczanej
16 g cukru waniliowego
½ cytryny | tylko sok

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
tortownica, ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie
Na ciasto zagnieść mąkę, proszek do pieczenia, masło, cukier i jajko na gładkie ciasto. Natłuścić tortownicę. Wylepić ciasto równomiernie na dno tortownicy.

Morele ułożyć na cieście wypukłą stroną do góry.

Rozrobić wszystkie składniki na polewę. Rozprowadzić polewę na morelach.

Wstawić na ruszcie do piekarnika i upiec na złotożółto.

Ustawienia
Programy: Intensywny
Temperatura: 160–170 °C
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Placek z dodatkami

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 12 kawałków

Składniki
4 jajka, wielkość M
250 g masła
250 g cukru
1 łyżeczka soli
250 g mąki pszennej, typ 405
3 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g kropli czekoladowych
1 łyżeczka cynamonu, zmielonego

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
tortownica, ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie
Rozdzielić jajka. Masło, cukier, sól i żółtka utrzeć na gładką, kremową masę.

Białko ubić na sztywną pianę. Połowę piany ostrożnie przełożyć pod mieszaninę żółtek z cukrem. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać ją do masy. Rozrobić pozostałą pianę.

Dodać krople czekoladowe i cynamon i wymieszać.

Natłuścić tortownicę i wyłożyć do niej ciasto.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia i upiec ciasto na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Prosty placek
Czas trwania programu: 65 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Poziom: 2 [1] (2)

Krok 2
Temperatura: 150–180 °C
Czas trwania: 60–65 minut

Wskazówka

Aby zintensyfikować smak, 50 g cukru można zastąpić miodem. W zależności od preferencji smakowych ciasto można doprawić suszonymi owocami, siekanymi orzechami lub aromatem waniliowym.

Ciasto gruszkowe z polewą migdałową

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 20 kawałków

Na spód
470 g mąki pszennej, typ 405
125 g cukru
20 g cukru waniliowego
250 g masła
1 jajko, wielkość M

Na nadzienie
4 puszki gruszek (à 460 g)

Na polewę
550 g śmietany kremówki
2 łyżki mąki ziemniaczanej
4 jajka, wielkość M
65 g cukru
2 łyżeczki cynamonu
40 g płatków migdałowych

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mąkę, cukier, cukier waniliowy, masło i jajko zagnieść na gładkie ciasto. Rozwałkować ciasto na blasze uniwersalnej.

Gruszki pokroić w plastry o grubości 1 cm i rozłożyć równomiernie na cieście.

Rozrobić śmietanę kremówkę, mąkę ziemniaczaną, jajka, cukier, cukier waniliowy i cynamon.

Rozprowadzić polewę na gruszkach. Posypać płatkami migdałowymi.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i upiec ciasto na jasnożółto.

Ustawienia
Programy: Intensywny
Temperatura: 150–160 °C
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 60–70 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzania: 75 minut
Na 16 kawałków

Na ciasto
4 jajka, wielkość M
4 łyżki wody | gorącej
175 g cukru
200 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
ruszt
sitko, drobne
tortownica, ∅ 26 cm
papier do pieczenia

Przyrządzanie
Rozdzielić jajka. Białko ubić z wodą na bardzo sztywną pianę. Powoli wsypywać cukier. Roztrzepać żółtka i wymieszać z pianą.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do mieszanki jajecznej i wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Natłuścić spód tortownicy i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić.

Wstawić biszkopt do piekarnika i upiec na złotożółto.

Po pieczeniu pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Przekroić biszkopt dwukrotnie w poziomie, tak żeby powstały trzy części.

Posmarować przygotowanym nadzieniem.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Spód biszkoptowy
Czas trwania programu: 46 [47] (47) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Aby uzyskać biszkopt o smaku czekoladowym wystarczy do mąki dodać 2–3 łyżeczki kakao.

Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzania: 30 minut

Na nadzienie serowo-śmietankowe
500 g sera twarogowego, 20% tłuszczu w suchej masie
100 g cukru
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu
8 g cukru waniliowego
1 cytryna | tylko sok
6 listków żelatyny, białej
500 g śmietany

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Na nadzienie cappuccino
100 g czekolady, ciemnej
500 g śmietany
6 listków żelatyny, białej
80 ml espresso
80 ml likieru kawowego
16 g cukru waniliowego
1 łyżka kakao

Do posmarowania
3 łyżki śmietany | ubitej

Do posypania
1 łyżka kakao

Wyposażenie
patera na tort
sitko, drobne

Przyrządzanie nadzienia serowo-śmietankowego
Na nadzienie serowo-śmietankowe rozrobić ser twarogowy z cukrem, mlekiem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na płycie grzejnej przy małym ustawieniu.

Dodać do żelatyny trochę masy serowej i rozrobić.

Rozrobić mieszaninę z pozostałą masą serową i odstawić w chłodnym miejscu. Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać z masą serową.

Położyć pierwszy spód biszkoptowy na paterze, posmarować masą serową, nałożyć drugi spód tortowy, posmarować masą serową i nałożyć trzeci spód tortowy.

Dobrze schłodzić tort. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia cappuccino
Na nadzienie cappuccino stopić czekoladę. Śmietanę ubić na sztywno. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na płycie grzejnej przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Rozrobić z żelatyną połowę espresso i likieru kawowego i wymieszać ze śmietaną.

Przepołowić masę kawowo-śmietanową. Do jednej połowy dodać cukier waniliowy, do drugiej czekoladę i kakao.

Położyć spód na paterze, skropić odrobiną likieru kawowego i espresso i posmarować ciemną śmietaną. Nałożyć drugi spód, skropić pozostałym płynem i posmarować jasną śmietaną. Nałożyć trzeci spód, posmarować śmietaną i posypać kakao.

Wskazówka

Dla uzyskania wariantu owocowego dodać do nadzienia serowo-śmietankowego nieco startej skórki cytrynowej i 300 g odsączonych cząstek mandarynek lub kawałków moreli.

Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzania: 55 minut
Na 16 kawałków

Na ciasto
190 (290) g cukru
8 (12) g cukru waniliowego
1 szczypta (2 szczypty) soli
125 (190) g mąki pszennej, typ 405
70 (110) g mąki ziemniaczanej
1 (1½) łyżeczka(i) proszku do pieczenia
4 (6) jajka(ek), wielkość M
4 (6) łyżki(ek) wody | gorącej

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
sitko, drobne
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna
papier do pieczenia
ręcznik kuchenny

Przyrządzanie
Wymieszać w misce cukier, cukier waniliowy i sól. W drugiej misce wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozdzielić jajka. Białko ubić z gorącą wodą na bardzo sztywną pianę. Dosypywać powoli mieszankę cukrową i rozrabiać. Rozrobić po kolei żółtka.

Przesiać mąkę na masę jajeczną. Wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Natłuścić blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną i wyłożyć papierem do pieczenia. Rozłożyć ciasto i gładko rozsmarować.

Włożyć biszkopt do komory urządzenia i upiec.

Jeśli biszkopt ma zostać wykorzystany na roladę biszkoptową, natychmiast po pieczeniu zrzucić arkusz ciasta na zwilżoną ścierkę kuchenną, zdjąć papier do pieczenia i zwinąć. Pozostawić do ostygnięcia.

Posmarować przygotowanym nadzieniem.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Biszkopciki
Czas trwania programu:
25 [24] (26) min.

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 15–25 minut
Poziom: 1

Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzania: 30 minut

Na nadzienie ajerkoniakowo-śmietankowe
3 (5) listki(ów) żelatyny, białej
150 (230) ml ajerkoniaku
500 (750) g śmietany

Na nadzienie borówkowo-śmietankowe
500 (750) g śmietany
16 (24) g cukru waniliowego
200 (300) g czerwonych borówek ze słoika

Na nadzienie mangowo-śmietankowe
2 (3) mango, dojrzałe (à 300 g)
½ (1) pomarańczy(a), nieobrobionej(a) | tylko skórka | starta
120 (180) g cukru
2 (3) pomarańcze | tylko sok (à 120 ml)
1 (1½) limonka(i) | tylko sok
7 (11) listków żelatyny, białej
500 (750) g śmietany

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Wyposażenie
patera na tort
sitko, drobne

Przyrządzanie nadzienia ajerkoniakowo-śmietankowego
Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na płycie grzejnej przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Dodać do żelatyny trochę ajerkoniaku i wymieszać. Dodać wszystko do pozostałego ajerkoniaku i rozrobić. Wstawić masę do chłodziarki do zagęszczenia.

Śmietanę ubić na sztywno. Gdy masa ajerkoniakowa zagęści się na tyle, że będą pozostawały dobrze widoczne ślady mieszania, domieszać ostrożnie śmietanę. Odstawić krem w chłodziarce do zagęszczenia na około 30 minut.

Następnie rozsmarować krem na biszkopcie. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia borówkowo-śmietankowego
Ubić na sztywno śmietanę z cukrem waniliowym.

Rozsmarować borówki na biszkopcie. Rozłożyć na wierzchu śmietanę. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia mangowo-śmietankowego
Zmiksować mango ze skórką pomarańczową, cukrem, sokiem z pomarańczy i limonek.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchence mikrofalowej lub na płycie grzejnej przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Dodać nieco zmiksowanego mango do żelatyny i rozrobić. Dodać wszystko do pozostałego zmiksowanego mango i rozrobić. Pozostawić masę w chłodziarce do zagęszczenia.

Śmietanę ubić na sztywno. Gdy masa mangowa zagęści się na tyle, że będą pozostawały dobrze widoczne ślady mieszania, domieszać ostrożnie śmietanę. Odstawić krem w chłodziarce do zagęszczenia na około 30 minut.

Następnie rozsmarować krem na biszkopcie. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Ciasto maślane

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 20 (30) kawałków

Na ciasto
42 (63) g drożdży, świeżych
200 (300) ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
500 (750) g mąki pszennej, typ 405
50 (80) g cukru
½ (¾) łyżeczki soli
50 (80) g masła | miękkiego
1 (2) jajko(a), wielkość M

Na nadzienie
100 (150) g masła | miękkiego
100 (150) g płatków migdałowych
120 (180) g cukru
16 (24) g cukru waniliowego

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Zagnieść na gładkie ciasto z pozostałymi składnikami w ciągu 3–4 minut.

Uformować ciasto w kulę, wstawić w misce do komory urządzenia i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Lekko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Na nadzienie wymieszać masło, cukier waniliowy i połowę cukru. Zrobić palcami zagłębienia w cieście. Napełnić zagłębienia mieszaniną masła z cukrem. Rozłożyć na cieście pozostały cukier i płatki migdałowe.

W programie automatycznym:
Uruchomić program automatyczny i wstawić ciasto do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić ponownie do wyrośnięcia na 10 minut w temperaturze pokojowej. Następnie wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na żółtozłoto.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1 i 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: każdorazowo 20 minut

Pieczenie ciasta maślanego
Program automatyczny
Ciasta | Ciasto maślane
Czas trwania programu:
32 [34] (30) min.

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 175–185 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 2

Ciasto owocowe (∅ 15 cm)

Czas przyrządzania: 225 minut + 12 godzin na przygotowanie owoców
Na 8 kawałków

Na ciasto
50 g wiśni koktajlowych (masa odcieku) | odsączonych
50 g moreli, suszonych
25 g owoców, kandyzowanych
110 g rodzynek sułtańskich
110 g rodzynek
85 g rodzynek korynckich
3 łyżki winiaku
110 g masła | miękkiego
110 g cukru, brązowego
2 jajka, wielkość L
1 łyżka syropu cukrowego (melasy)
110 g mąki pszennej, typ 405
¼ łyżeczki mieszanki przypraw All Spice (cynamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie)
¼ łyżeczki cynamonu
⅛ łyżeczki gałki muszkatołowej, świeżo zmielonej
25 g migdałów, siekanych
½ cytryny, nieobrobionej | tylko skórka
½ pomarańczy, nieobrobionej | tylko skórka

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
tortownica, ∅ 15 cm
papier do pieczenia
papier śniadaniowy
nić kuchenna
ruszt

Przygotowanie owoców
Rozdrobnić wiśnie koktajlowe, morele i owoce kandyzowane i włożyć do dużej miski wraz z rodzynkami. Dodać winiak, wymieszać i pozostawić do naciągnięcia na około 12 godzin.

Przyrządzanie
Utrzeć masło z cukrem na gładką masę. Ucierając dodawać pojedynczo jajka. Dodać melasę.

Wymieszać mąkę z przyprawami. Do uzyskanej masy dodać mąkę wymieszaną z przyprawami, migdały, skórkę cytrynową i pomarańczową i owoce nasączone winiakiem.

Natłuścić lekko tortownicę i wyłożyć papierem do pieczenia.

Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić. Przykryć tortownicę podwójną warstwą papieru śniadaniowego. Zamocować papier nicią kuchenną na krawędzi formy z ciastem.

Program automatyczny:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec.

Ręcznie:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec zgodnie z krokiem 1 i 2.

Pozostawić ciasto do ostygnięcia w formie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Angielski placek owocowy |
Tortownica 15 cm
Czas trwania programu: 195 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 45 minut
Poziom: 1

Krok 2
Temperatura: 120 °C
Czas trwania: 150 minut

Wskazówka

Zapakowane w papier śniadaniowy i folię aluminiową ciasto owocowe można przechowywać nawet przez 3 miesiące. Najlepiej polewać je winiakiem lub sherry w regularnych odstępach czasu.

Ciasto owocowe (∅ 20 cm)

Czas przyrządzania: 270 minut + 12 godzin na przygotowanie owoców
Na 12 kawałków

Składniki
100 g wiśni koktajlowych (masa odcieku) | odsączonych
100 g moreli, suszonych
50 g owoców, kandyzowanych
230 g rodzynek sułtańskich
230 g rodzynek
170 g rodzynek korynckich
6 łyżek winiaku
250 g masła | miękkiego
250 g cukru, brązowego
4 jajka, wielkość M
2 łyżki syropu cukrowego (melasy)
250 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki mieszanki przypraw All Spice (cynamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie)
½ łyżeczki cynamonu
¼ łyżeczki gałki muszkatołowej, świeżo mielonej
50 g migdałów, siekanych
1 cytryna, nieobrobiona | tylko skórka
1 pomarańcza, nieobrobiona | tylko skórka

Wyposażenie
tortownica, ∅ 20 cm
papier do pieczenia
papier śniadaniowy
nić kuchenna
ruszt

Przygotowanie owoców
Rozdrobnić wiśnie koktajlowe, morele i owoce kandyzowane i włożyć do dużej miski wraz z rodzynkami. Dodać winiak, wymieszać i pozostawić do naciągnięcia na około 12 godzin.

Przyrządzanie
Utrzeć masło z cukrem na gładką masę. Ucierając dodawać pojedynczo jajka. Dodać melasę.

Wymieszać mąkę z przyprawami. Do uzyskanej masy dodać mąkę wymieszaną z przyprawami, migdały, skórkę cytrynową i pomarańczową i owoce nasączone winiakiem.

Natłuścić lekko tortownicę i wyłożyć papierem do pieczenia.

Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić. Przykryć tortownicę podwójną warstwą papieru odpychającego tłuszcz. Zamocować papier nicią kuchenną na krawędzi formy z ciastem.

Program automatyczny:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec.

Ręcznie:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec zgodnie z krokiem 1 i 2.

Pozostawić ciasto do ostygnięcia w formie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Angielski placek owocowy | Tortownica 20 cm
Czas trwania programu: 240 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 60 minut
Poziom: 1

Krok 2
Temperatura: 120 °C
Czas trwania: 180 minut

Wskazówka

Zapakowane w papier śniadaniowy i folię aluminiową ciasto owocowe można przechowywać nawet przez 3 miesiące. Najlepiej polewać je winiakiem lub sherry w regularnych odstępach czasu.

Ciasto owocowe (∅ 25 cm)

Czas przyrządzania: 315 minut + 12 godzin na przygotowanie owoców
Na 16 kawałków

Składniki
175 g wiśni koktajlowych (masa odcieku) | odsączonych
175 g moreli, suszonych
75 g owoców, kandyzowanych
360 g rodzynek sułtańskich
360 g rodzynek
280 g rodzynek korynckich
10 łyżek winiaku
400 g masła | miękkiego
400 g cukru, brązowego
7 jajek, wielkość M
3 łyżki syropu cukrowego (melasy)
400 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki mieszanki przypraw All Spice (cynamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie)
⅔ łyżeczki cynamonu
½ łyżeczki gałki muszkatołowej, świeżo zmielonej
75 g migdałów, siekanych
1½ cytryny, nieobrobionej | tylko skórka
1½ pomarańczy, nieobrobionej | tylko skórka

Wyposażenie
tortownica, ∅ 25 cm
papier do pieczenia
papier śniadaniowy
nić kuchenna
ruszt

Przygotowanie owoców
Rozdrobnić wiśnie koktajlowe, morele i owoce kandyzowane i włożyć do dużej miski wraz z rodzynkami. Dodać winiak, wymieszać i pozostawić do naciągnięcia na około 12 godzin.

Przyrządzanie
Utrzeć masło z cukrem na gładką masę. Ucierając dodawać pojedynczo jajka. Dodać melasę.

Wymieszać mąkę z przyprawami. Do uzyskanej masy dodać mąkę wymieszaną z przyprawami, migdały, skórkę cytrynową i pomarańczową i owoce nasączone winiakiem.

Natłuścić lekko tortownicę i wyłożyć papierem do pieczenia.

Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić. Przykryć tortownicę podwójną warstwą papieru śniadaniowego. Zamocować papier nicią kuchenną na krawędzi formy z ciastem.

Program automatyczny:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec.

Ręcznie:
Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec zgodnie z krokiem 1 i 2.

Pozostawić ciasto do ostygnięcia w formie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Angielski placek owocowy | Tortownica 25 cm
Czas trwania programu: 285 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 75 minut
Poziom: 1

Krok 2
Temperatura: 120 °C
Czas trwania: 210 minut

Wskazówka

Zapakowane w papier śniadaniowy i folię aluminiową ciasto owocowe można przechowywać nawet przez 3 miesiące. Najlepiej polewać je winiakiem lub sherry w regularnych odstępach czasu.

Ciasto serowe z blachy

Czas przyrządzania: 170 minut
Na 20 kawałków

Na spód
340 (530) g mąki pszennej, typ 405
4 (6) łyżeczki(ek) proszku do pieczenia
180 (280) g cukru
2 (3) jajka, wielkość M | tylko żółtko
180 (280) g masła

Na nadzienie
4 (6) jajka(ek), wielkość M
2 (3) jajka, wielkość M | tylko białko
460 (700) g cukru
18 (28) g cukru waniliowego
85 g (119 g) sosu w proszku do gotowania (waniliowego)
2 (4) buteleczki olejku cytrynowego lub masła waniliowego
2,3 (3,5) kg chudego twarogu

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Na spód zrobić ze składników ciasto zagniatane. Odstawić w chłodzie na około 60 minut.

Rozwałkować ciasto na blasze uniwersalnej. Utworzyć brzeg do górnej krawędzi blachy uniwersalnej. Spód ponakłuwać wielokrotnie widelcem.

Rozrobić wszystkie składniki na nadzienie. Wyłożyć na spód i gładko rozsmarować.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec.

Po upływie 5 minut czasu przyrządzania pozostawić w wyłączonej komorze urządzenia.

Ustawienia
Programy: Intensywny
Temperatura: 150–160 °C
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 70–80 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Marmurek

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 18 kawałków

Na ciasto
250 g masła | miękkiego
200 g cukru
8 g cukru waniliowego
4 jajka, wielkość M
200 g kwaśnej śmietany
400 g mąki pszennej, typ 405
16 g proszku do pieczenia
1 szczypta soli
3 łyżki kakao

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
forma wieńcowa ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie
Utrzeć na gładką masę masło, cukier i cukier waniliowy. Dodawać pojedynczo jajka, ucierając każde przez około ½ minuty. Dodać śmietanę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Natłuścić formę wieńcową i wyłożyć do niej połowę ciasta.

Drugą połowę ciasta wymieszać z kakao. Rozłożyć ciemne ciasto na jasnym cieście. Przeciągnąć spiralnie widelcem przez warstwy ciasta.

Wstawić formę do komory urządzenia na ruszcie i upiec ciasto.

Zostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Marmurek
Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Placek owocowy (ciasto francuskie)

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 8 porcji

Na ciasto
230 g ciasta francuskiego

Na nadzienie
30 g orzechów laskowych, mielonych
500 g owoców (np. moreli, śliwek, gruszek, jabłek, wiśni) | w małych kawałkach

Na polewę
2 jajka, wielkość M
200 g śmietany
50 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego

Wyposażenie
okrągła forma do pieczenia, ∅ 27 cm
ruszt

Przyrządzanie
Formę do pieczenia wyłożyć ciastem francuskim i posypać orzechami laskowymi.

Rozłożyć kawałki owoców na cieście.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Na polewę rozrobić jajka, śmietanę, cukier i cukier waniliowy i rozprowadzić na owocach.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Wstawić placek do komory urządzenia i upiec ciasto na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Tarta owocowa | Ciasto francuskie
Czas trwania programu: 36 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 230 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Poziom: 1

Krok 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 220–230 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 36–42 min.

Placek owocowy (ciasto kruche)

Czas przyrządzania: 120 minut
Na 8 porcji

Na ciasto
200 g mąki pszennej, typ 405
65 ml wody
80 g masła
¼ łyżeczki soli

Na nadzienie
30 g orzechów laskowych, mielonych
500 g owoców (np. moreli, śliwek, gruszek, jabłek, wiśni) | w małych kawałkach

Na polewę
2 jajka, wielkość M
200 g śmietany
50 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego

Wyposażenie
okrągła forma do pieczenia, ∅ 27 cm
ruszt

Przyrządzanie
Pokroić masło w kostkę i szybko zagnieść na gładkie ciasto z mąką, solą i wodą. Odstawić w chłodzie na 30 minut.

Formę do pieczenia wyłożyć ciastem i posypać orzechami laskowymi.

Owoce rozłożyć równomiernie na cieście.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Na polewę rozrobić jajka, śmietanę, cukier i cukier waniliowy i rozprowadzić na owocach.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Wstawić placek do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Tarta owocowa | Kruche ciasto
Czas trwania programu: 43 minuty

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 230 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Poziom: 1

Krok 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 220–240 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 36–45 minut

Tort Sachera

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 12 kawałków

Na ciasto
130 g czekolady, ciemnej
140 g masła
110 g cukru pudru
8 g cukru waniliowego
6 jajek, wielkość M
1 szczypta soli
110 g cukru
140 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Do posmarowania
200 g konfitury morelowej

Na glazurę
200 g cukru
125 ml wody
150 g czekolady, ciemnej

Wyposażenie
sitko, drobne
ruszt
tortownica, ∅ 24 cm
papier do pieczenia

Przyrządzanie
Stopić czekoladę.

Utrzeć masło z cukrem pudrem na kremową masę.

Rozdzielić jajka. Rozrobić żółtka. Rozrobić czekoladę.

Przesiać mąkę i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Ubić białkoa z solą i cukrem na sztywną masę. Na zmianę rozrabiać w cieście wymieszaną mąkę i białko.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia i wyłożyć do niej ciasto. Wstawić do komory urządzenia i upiec.

Pozostawić spód tortowy do ostygnięcia. W tym czasie podgrzać konfiturę morelową na kuchence i przetrzeć przez sitko.

Poprzecinać spód tortowy, powierzchnie przecięcia i boki posmarować delikatną konfiturą morelową.

Na glazurę zagotować cukier z wodą, dodać i stopić czekoladę.

Rozłożyć równomiernie glazurę czekoladową na torcie Sachera.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Tort Sachera
Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł. na 10 minut po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 55 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Ciasta

Ciasto piaskowe

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 18 kawałków

Na ciasto
250 g masła | miękkiego
250 g cukru
8 g cukru waniliowego
4 jajka, wielkość M
2 łyżki rumu
200 g mąki pszennej, typ 405
100 g mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szczypta soli

Do formy
1 łyżeczka masła
1 łyżka bułki tartej

Wyposażenie
ruszt
forma prostokątna, długość 30 cm

Przyrządzanie
Natłuścić formę prostokątną i wysypać bułką tartą.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Utrzeć po kolei jajka i dodać rum.

Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i sól i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Napełnić formę prostokątną ciastem i wstawić do komory urządzenia wzdłuż na ruszcie. Upiec ciasto.

Zostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Babka piaskowa
Czas trwania programu:
78 [83] (78) min.

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 155–165 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 60–70 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Ciasto czekoladowo-orzechowe

Czas przyrządzania: 75 minut + 12 godzin na chłodzenie
Na 16 kawałków

Składniki
200 g masła
250 g czekolady, ciemnej
250 g orzechów laskowych, mielonych
160 g cukru
3 łyżki espresso
1 łyżeczka aromatu waniliowo-burbonowego
6 jajek, wielkość M

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
tortownica, ∅ 26 cm lub 24 małe foremki (à 100 ml)
papier do pieczenia
ruszt

Przyrządzanie
Stopić masło i czekoladę. Dodać orzechy laskowe, cukier, espresso i aromat waniliowo-burbonowy. Pozostawić do ostygnięcia.

Rozdzielić jajka. Rozrobić żółtka z masą czekoladowo-maślaną. Białko ubić na sztywna pianę i przełożyć pod ciasto.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Natłuścić tortownicę i wyłożyć papierem do pieczenia lub natłuścić foremki. Napełnić ciastem tortownicę lub foremki.

Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Przed podaniem odstawić w chłodnym miejscu na 12 godzin.

Ustawienia
Program automatyczny
Ciasta | Ciasto czekoladowo-orzech. | Jedno większe / Wiele mniejszych
Czas trwania programu Jedno większe: 55 minut
Czas trwania programu Wiele mniejszych: 40 [28] (40) minut

Ręcznie
Jedno większe
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 55 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wiele mniejszych
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 40 [28] (40) minut
Poziom: 2 [1] (2)

Wskazówka

Podawać ze świeżymi jagodami.
Przy 12 foremkach zredukować ilość do połowy, czas przyrządzania pozostaje niezmieniony.

Strucla

Czas przyrządzania: 160 minut
Na 15 porcji

Na ciasto
42 g drożdży, świeżych
8 g cukru waniliowego
70 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
200 g rodzynek
50 g migdałów, siekanych
50 g kandyzowanej skórki cytrynowej
50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
2–3 łyżki rumu
275 g masła | miękkiego
500 g mąki pszennej, typ 405
1 szczypta soli
100 g cukru
½ łyżeczki skórki cytrynowej, startej
1 jajko, wielkość M

Do posmarowania
75 g masła

Do posypania
50 g cukru

Do posypania
35 g cukru pudru

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Rozpuścić drożdże i cukier waniliowy w mleku i pozostawić do wyrośnięcia pod przykryciem na 15 minut.

Rodzynki, migdały, skórkę cytrynową i pomarańczową wymieszać z rumem i odstawić na bok.

Zagnieść mleko drożdżowe z masłem, mąką, solą, cukrem, skórką cytrynową i jajkiem, tak żeby powstało gładkie ciasto. Krótko zagnieść skórkę cytrynową, pomarańczową, rodzynki i migdały z rumem.

Ciasto w misce wstawić do komory urządzenia i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Uformować ciasto na odrobinie mąki w struclę o długości około 30 cm. Wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną, wsunąć do komory urządzenia i upiec.

Stopić masło do posmarowania, nasmarować jeszcze gorącą struclę i posypać cukrem.

Pozostawić do ostygnięcia, następnie grubo oprószyć cukrem pudrem.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 60 minut

Pieczenie strucli
Program automatyczny
Ciasta | Keks
Czas trwania programu: 60 [55] (60) minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zawinąć struclę w folię aluminiową i przechowywać szczelnie zamkniętą w torebce plastikowej.

Ciasto z kruszonką i owocami

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 20 (30) kawałków

Na ciasto
42 (63) g drożdży, świeżych
150 (220) ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
450 (680) g mąki pszennej, typ 405
50 (80) g cukru
90 (140) g masła | miękkiego
1 (2) jajko(a), wielkość M

Na nadzienie
1,25 (1,9) kg jabłek

Na kruszonkę
240 (360) g mąki pszennej, typ 405
150 (230) g cukru
16 (24) g cukru waniliowego
1 (2) łyżeczka(i) cynamonu
150 (230) g masła | miękkiego

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem i jajkiem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cząstki.

Lekko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Jabłka rozłożyć równomiernie na cieście. Wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i cynamon i zagnieść z masłem na kruszonkę. Rozłożyć na jabłkach.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Upiec ciasto na złotobrązowo.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 30 minut

Pieczenie ciasta
Program automatyczny
Ciasta | Placek owocowy
Czas trwania programu: 56 [48] (56) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł. [Wył.] (Wł.)
Czas trwania: 45–55 minut
Poziom: 3 [2] (2)

Wskazówka

Zamiast jabłek można również zastosować 1 kg odpestkowanych śliwek lub wiśni.

Drobne przysmaki

Muffinki, ciasteczka lub ptysie: każdy chętnie sięga po takie przekąski. W końcu często obowiązuje zasada „im mniejsze - tym lepsze”. Degustacja słodkich miniaturek sprawia szczególną radość dużym i małym, starym i młodym.

Ciasteczka wycinane

Czas przyrządzania: 135 minut
Na 70 sztuk (2 blachy)

Składniki
250 (380) g mąki pszennej, typ 405
½ (1) łyżeczki(a) proszku do pieczenia
80 (120) g cukru
8 (12) g cukru waniliowego
1 (1½) buteleczka(i) aromatu rumowego
3 (4) łyżki wody
120 (180) g masła | miękkiego

Wyposażenie
wałek do ciasta
foremki do wykrawania
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie
Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Zagnieść szybko z pozostałymi składnikami na gładkie ciasto i odstawić na przynajmniej 60 minut w chłodnym miejscu.

Rozwałkować ciasto na grubość około 3 mm, wyciąć ciasteczka i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Wstawić ciasteczka do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Ciasteczka wycinane | 1 blacha /
2 blachy
Czas trwania programu 1 blacha:
25 [24] (25) min.
Czas trwania programu 2 blachy: 26 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom 1 blacha: 2 [2] (1)
Poziomy 2 blachy: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Muffinki jagodowe

Czas przyrządzania: 50 minut
Na 12 sztuk

Składniki
225 g mąki pszennej, typ 405
110 g cukru
8 g proszku do pieczenia
8 g cukru waniliowego
1 szczypta soli
1 łyżka miodu
2 jajka, wielkość M
100 ml maślanki
60 g masła | miękkiego
250 g czarnej jagody
1 łyżka mąki pszennej, typ 405

Wyposażenie
12 papierowych foremek do pieczenia, ∅ 5 cm
blacha do muffinek na 12 sztuk à ∅ 5 cm
ruszt

Przyrządzanie
Wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i sól. Dodać miód, jajka, maślankę i masło i krótko rozrobić.

Jagody wymieszać z mąką i ostrożnie wymieszać z ciastem.

Blachę do muffinek wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie pomiędzy foremki.

Wstawić blachę z muffinkami na ruszcie do piekarnika i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Muffiny jagodowe
Czas trwania programu: 38 [41] (38) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 165–175 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył. [Wł.] (Wył.)
Czas trwania: 35–45 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Do przepisu nadają się najlepiej borówki amerykańskie. Mrożone jagody stosować w stanie zamrożonym.

Linzer Augen

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 30 sztuk

Na wypiek
200 g masła
300 g mąki pszennej, typ 405
100 g cukru pudru
8 g cukru waniliowego
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko
100 g migdałów, obranych, zmielonych
½ cytryny, nieobrobionej | tylko skórka | starta

Na nadzienie
200 g żelu porzeczkowego

Wyposażenie
folia spożywcza
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna
foremki do wycinania, okrągłe (w 2 wielkościach)

Przyrządzanie
Masło rozkawałkować i z mąką, cukrem pudrem, cukrem waniliowym, żółtkami, migdałami i skórką cytrynową zagnieść na gładkie ciasto, zawinąć w folię do żywności i odstawić na 30 minut w chłodnym miejscu.

Rozwałkować ciasto na grubość około 2 mm i wyciąć kółeczka. W połowie placuszków wyciąć dodatkowo mały otworek w środku (przy większych ciasteczkach wyciąć 3 otworki).

Wyłożyć placuszki na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną, wsunąć do komory urządzenia i upiec na jasnożółto.

Po zakończeniu czasu przyrządzania pozostawić na chwilę do ostygnięcia. Letnie ciasteczka bez dziurek posmarować lekko podgrzanym żelem porzeczkowym i przykryć ciasteczkami z dziurką. Posypać cukrem pudrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Linzer Augen | 1 blacha / 2 blachy
Czas trwania programu 1 blacha: 12 minut
Czas trwania programu 2 blachy: 17 minut

Ręcznie
Na 1 blachę
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 160 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 10–15 minut
Poziom: 2

Na 2 blachy
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 160 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 13–19 minut
Poziom: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach do pieczenia. Dla 1 blachy do pieczenia przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Makaroniki migdałowe

Czas przyrządzania: 35 minut
Na 30 sztuk

Składniki
100 g gorzkich migdałów, obranych
200 g migdałów, słodkich, obranych
600 g cukru
1 szczypta soli
4 jajka, wielkość M | tylko białko

Wyposażenie
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne
papier do pieczenia
szpryca do wyciskania z tuleją

Przyrządzanie
Migdały zmielić w młynku w 2 krokach z około jedną trzecią cukru.

Wymieszać pozostały cukier, nieco soli i tyle białka, aż utworzy się ciągliwe ciasto.

Wyłożyć papierem do pieczenia blachę(y) do pieczenia lub blachę(y) uniwersalną(e). Wycisnąć na papier małe kulki ciasta za pomocą szprycy.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Zwilżyć łyżkę od spodu i rozsmarować nią kulki ciasta.

Program automatyczny:
Wstawić makaroniki migdałowe do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo.

Ręcznie:
Wstawić makaroniki migdałowe do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z krokiem 2 i 3.

Pozostawić makaroniki do ostygnięcia na papierze do pieczenia, następnie je oddzielić.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Makaroniki migdałowe | 1 blacha /
2 blachy
Czas trwania programu: 15 minut

Ręcznie
Na 1 blachę
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.

Krok 2
Temperatura: 180 °C
Czas trwania: 11 minut
Poziom: 2 [3] (2)

Krok 3
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 2–4 minuty

Na 2 blachy
Krok 1
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.

Krok 2
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 170 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 11 minut
Poziom: 1+3 [2+4] (1+3)

Krok 3
Temperatura: 180 °C
Czas trwania: 2–6 minut

Wskazówki

- Gorzkie migdały można zastąpić przez słodkie migdały i ½ buteleczki olejku z gorzkich migdałów.

- Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Ciasteczka wyciskane

Czas przyrządzania: 50 minut
Na 50 (75) sztuk (2 blachy)

Składniki
160 (240) g masła | miękkiego
50 (80) g cukru, brązowego
50 (80) g cukru pudru
8 (12) g cukru waniliowego
1 (2) szczypta(y) soli
200 (300) g mąki pszennej, typ 405
1 (2) jajko(a), wielkość M | tylko białko

Wyposażenie
szpryca
tuleja gwiazdkowa, 9 mm
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie
Masło utrzeć na krem. Dodać cukier, cukier puder, cukier waniliowy i sól i ucierać, aż utworzy się puszysta masa. Dodać mąkę i na końcu białko.

Napełnić ciastem szprycę i wyciskać na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną paski o długości około 5–6 cm.

Wstawić ciastka do komory urządzenia i upiec na złotożółto.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Ciasteczka kruche | 1 blacha / 2 blachy
Czas trwania programu 1 blacha: 22 [21] (31) min.
Czas trwania programu 2 blachy: 33 minuty

Ręcznie
1 blacha
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 2 [2] (1)

2 blachy
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Rożki waniliowe

Czas przyrządzania: 110 minut
Na 90 (130) sztuk (2 blachy)

Na ciasto
280 (420) g mąki pszennej, typ 405
210 (320) g masła | miękkiego
70 (110) g cukru
100 (150) g migdałów, zmielonych

Do obtoczenia
70 (110) g cukru waniliowego

Wyposażenie
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie
Mąkę, masło, cukier i migdały zagnieść na gładkie ciasto. Odstawić ciasto na ok. 30 minut do schłodzenia.

Oddzielić z ciasta małe porcje po około 7 g. Uformować w wałek, następnie w rogalik lub rożek i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Wstawić rożki waniliowe do komory urządzenia i upiec na jasnożółto.

Jeszcze ciepłe rożki obtoczyć w cukrze waniliowym.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Rożki waniliowe | 1 blacha/ 2 blachy
Czas trwania programu 1 blacha:
31 minut
Czas trwania programu 2 blachy:
35 [36] (40) minut

Ręcznie
1 blacha
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 2 [2] (1)

2 blachy
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 135–145 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Muffinki orzechowe

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 12 sztuk

Składniki
80 g rodzynek
40 ml rumu
120 g masła | miękkiego
120 g cukru
8 g cukru waniliowego
2 jajka, wielkość M
140 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia
120 g orzechów laskowych | grubo siekanych

Wyposażenie
blacha do muffinek na 12 sztuk à ∅ 5 cm
papierowe foremki do pieczenia, ∅ 5 cm
ruszt

Przyrządzanie
Zostawić rodzynki do naciągnięcia w rumie na około 30 minut.

Masło utrzeć na krem. Dodać po kolei cukier, cukier waniliowy i jajka. Wymieszać mąkę i proszek do pieczenia i rozrobić. Rozrobić orzechy laskowe. Na końcu zagnieść rodzynki z rumem.

Blachę do muffinek wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie pomiędzy foremki za pomocą 2 łyżek.

Wstawić blachę z muffinkami na ruszcie do piekarnika i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Mufinki orzechowe
Czas trwania programu: 38 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Ptysie

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 12 (18) sztuk

Składniki
250 (375) ml wody
50 (75) g masła
1 (2) szczypta(y) soli
170 (225) g mąki pszennej, typ 405
4 (6) jajka(ek), wielkość M
1 (1½) łyżeczka(i) proszku do pieczenia

Wyposażenie
szpryca
tuleja gwiazdkowa, 11 mm
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Zagotować w garnku wodę, masło i sól.

Zdjąć garnek z kuchenki. Wsypać mąkę do gotującego się płynu i mieszać dotąd, aż utworzy się kluska. „Przypalać" kluskę w garnku stale mieszając, aż na dnie garnka osadzi się biała warstwa.

Przełożyć masę do miski. Pojedynczo dodawać jajka - tyle, żeby z ciasta dawało się ciągnąć połyskujące pasma. Następnie rozrobić proszek do pieczenia.

Napełnić ciastem szprycę. Wycisnąć różyczki na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną. Upiec na żółtozłoto.

Po pieczeniu natychmiast przepołowić ptysie w poziomie i pozostawić do ostygnięcia. Jeśli występuje jeszcze warstwa nieco wilgotnego ciasta, należy ją usunąć.

Ustawienia
Program automatyczny
Wypieki | Ptysie
Czas trwania programu: 48 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ automatycznie
Czas trwania: 45–55 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Nadzienia ptysiowe

Czas przyrządzania: 20 minut
Na 12 (18) ptysiów

Na nadzienie mandarynkowo-śmietankowe
400 (600) g śmietany
16 (24) g cukru waniliowego
16 (24) g bitej śmietany w proszku
350 (530) g mandarynek z puszki (masa odcieku)

Na nadzienie wiśniowo-śmietankowe
350 (530) g wiśni ze słoika (masa odcieku)
100 (150) ml soku wiśniowego (ze słoika)
40 (60) g cukru
1 (1½) łyżka(i) mąki ziemniaczanej
1 (2) łyżki wody
500 (750) g śmietany
30 (40) g cukru pudru
8 (12) g cukru waniliowego
16 (24) g bitej śmietany w proszku

Na nadzienie kawowo-śmietankowe
750 g (1,125 kg) śmietany
100 (150) g cukru
2 (3) łyżeczki kawy, rozpuszczalnej
16 (24) g bitej śmietany w proszku

Do posypania
1 łyżka cukru pudru

Wyposażenie
szpryca
tuleja gwiazdkowa, 12 mm

Przyrządzanie nadzienia mandarynkowo-śmietankowego
Śmietanę ubić na sztywno z cukrem wanilinowym i bitą śmietaną w proszku. Odsączyć owoce i ułożyć na dolnych połówkach ptysiów. Napełnić śmietaną szprycę i wycisnąć ją na owoce.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia wiśniowo-śmietankowego
Odsączyć wiśnie i zebrać sok wiśniowy.

Zagotować sok wiśniowy z cukrem.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i wymieszać z gorącym płynem. Zagotować, dodać wiśnie i odstawić do ostygnięcia.

Śmietanę ubijać przez około ½ minuty, przesiać cukier puder, wymieszać z cukrem waniliowym i bitą śmietaną w proszku, dodać do śmietany i ubić na sztywno.

Napełnić dolne połówki ptysiów masą wiśniową. Napełnić śmietaną szprycę i wycisnąć ją na owoce.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia kawowo-śmietankowego
Śmietanę ubić na sztywno z cukrem, kawą rozpuszczalną i bitą śmietaną w proszku i napełnić nią szprycę.

Wycisnąć śmietanę kawową na dolne połówki ptysiów.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

Chrupiąca skórka - miękki środek

Świeżo upieczony, jeszcze ciepły chleb jest najłatwiejszym do przyrządzenia przysmakiem. Czy to do śniadania w weekend posmarowany masłem i marmoladą, czy też po długim dniu pracy jako sycący posiłek - chleb zna i lubi (prawie) każdy.

Wskazówki dotyczące przyrządzania

Aby chleb dobrze się udał, zebraliśmy dla Państwa najważniejsze wskazówki dotyczące wyrabiania ciasta.

Dla uzyskania dobrego chleba decydujące znaczenie ma prawidłowy czas zagniatania:

– Gęste ciasta wymagają krótszego czasu zagniatania niż ciasta rzadsze.
– Ciasta z mąką żytnią wymagają krótszego czasu zagniatania niż ciasta z mąką pszenną.

Ciasta na chleb i bułki są spulchniane za pomocą drożdży lub zakwasu. Aby zawarte w cieście mikroorganizmy miały optymalne warunki robocze i ciasto możliwie najlepiej wyrastało, konieczna jest wilgotna i ciepła atmosfera. Dlatego do dojrzewania ciasta drożdżowego polecamy specjalny program automatyczny.

Doprowadzenie wilgoci przy pieczeniu ma 2 pozytywne efekty:

– Przy opiekaniu skórka tworzy się na cieście bardzo powoli. Dzięki temu chleb ma więcej czasu, żeby ładnie wyrosnąć.
– Dzięki kleikowaniu skrobi na powierzchni chleba powstaje błyszcząca, chrupiąca skórka.

Przyrządzanie ciasta drożdżowego na chleb

1. Przyrządzić ciasto drożdżowe zgodnie z instrukcją w przepisie i pozostawić do wyrośnięcia. Pomocne filmy dotyczące formowania chleba i bułek można poza tym znaleźć w aplikacji Miele@mobile.

2. To, czy powierzchnia do obróbki ciasta musi zostać oprószona mąką, zależy od jego właściwości: jeśli ciasto klei się do palców, powierzchnia robocza powinna być zawsze lekko oprószona mąką.

3. Pociągnąć lekko ciasto od zewnątrz do góry i zagnieść w środku. Powtórzyć ten proces z każdej strony przynajmniej sześciokrotnie. Ciasto układa się szwem ciasta do dołu.

4. Kęs ciasta powinien teraz odpocząć przez przynajmniej 1 minutę, zanim zostanie uformowany w chleb lub bułki.

Przyrządzanie chleba i bagietek bez formy

Chodzi tutaj o chleby, które są pieczone bez formy, a ich formowanie odbywa się ręcznie lub w odpowiednich naczyniach.

1. Ułożyć kęs ciasta szwem do góry i krawędzią dłoni zrobić pośrodku wzdłużne zagłębienie.
2. Złożyć jedną stronę do środka i zagnieść. Powtórzyć postępowanie po drugiej stronie. Następnie obrócić ciasto i lekko naciskając odpowiednio uformować.
3. Istnieją 2 możliwości utworzenia wzoru:
   - Jeśli ma zostać utworzony wzór regularny, kęs ciasta należy położyć szwem do dołu i wykonać nacięcia na gładkim wierzchu.
   - Jeśli ma zostać utworzony wzór rustykalny, kęs ciasta należy położyć na gładkiej stronie, tak żeby szew był skierowany do góry.

Co robić, gdy...

...ciasto jest zbyt gęste?

Dodać nieco płynu, ponieważ zawartość wilgoci w mąkach ulega wahaniom, tak że raz potrzeba więcej a raz mniej płynu, żeby uzyskać ciągliwe ciasto.

...ciasto jest zbyt wilgotne?

Należy przedłużyć czas zagniatania, nie powinno się jednak przekraczać 10 minut.

Jeśli dłuższe zagniatanie nie wystarczy, należy po trochu dodawać mąki przy zagniataniu.

...chleb się „rozpływa”?

Jedna możliwość to zmniejszenie czasu wyrastania. Jeśli jest on zbyt długi, powstaje zbyt wiele gazów, które nie mogą być więcej utrzymane przez ciasto. Ciasto przerasta i traci swoją formę.

Zimne dodatki w miarę możliwości powinny być zimne, ponieważ ciasto ogrzewa się podczas zagniatania. Przy zbyt wysokiej temperaturze ciasta proces wyrastania przebiega zbyt szybko.

W ciągu pierwszych 10 minut piec chleb w wyższej temperaturze.

...gdy chleb ma niewielkie, wilgotne miejsca (pasma wodne)?

W ciągu pierwszych 10 minut piec chleb w niższej temperaturze.

Atmosfera pieczenia jest zbyt wilgotna, tak że wilgoć z ciasta nie może zostać odprowadzona do otoczenia.

Przedłużyć poszczególne fazy wyrastania, żeby wstępnie związać więcej wilgoci w strukturze ciasta.

...na chlebie pojawiają się niepożądane rysy?

W fazie wyrastania i w 1. fazie pieczenia zawsze powinna panować wilgotna atmosfera. Wilgoć kondensuje na powierzchni ciasta, dzięki czemu może się utworzyć elastyczna skórka.

Kęs ciasta nie został nacięty wystarczająco głęboko i gęsto.

...chleb ma matową powierzchnię?

W fazie wyrastania i w 1. fazie pieczenia należy się zatroszczyć o wystarczającą wilgotność. Wilgoć sprawia, że skrobia kleikuje na powierzchni ciasta.

...chleb nie jest wystarczająco chrupiący?

W pierwszej fazie pieczenia należy zapewnić większą wilgotność, żeby ciasto nie wyschło.

Dzięki przedłużeniu czasu pieczenia więcej wilgoci może zostać oddane z ciasta do otoczenia, co sprzyja utworzeniu grubszej i kruchej skórki.

W ciągu pierwszych 10 minut piec chleb w wyższej temperaturze.

Chleb

Bagietki

Czas przyrządzania: 120 minut
Na 2 bagietki po 10 kromek

Składniki
21 g drożdży, świeżych
270 ml wody | zimnej
500 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli
½ łyżeczki cukru
1 łyżka masła | miękkiego

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Przepołowić ciasto, uformować bagietki o długości 35 cm, ułożyć w poprzek na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej i ponacinać wielokrotnie pod skosem na głębokość 1 cm.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć bagietki do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec bagietki.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Bagietki
Czas trwania programu: 69 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb szwajcarski

Czas przyrządzania: 160 minut
Na 15 porcji

Składniki
25 g drożdży, świeżych
300 ml mleka | letniego
350 g mąki pszennej, typ 405
150 g mąki żytniej, typ 997
1 łyżeczka soli

Do posypania
1 łyżka mąki pszennej, typ 405

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką i solą zagnieść na miękkie, gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 60 minut.

Uformować z ciasta okrągły bochenek i wyłożyć na blachę uniwersalną. Oprószyć mąką. Ponacinać chleb z wierzchu wzdłuż i w poprzek na głębokość około 1 cm.

Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 30 minut.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wstawić do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Chleb | Chleb szwajcarski
Czas trwania programu: 48 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 180–210°C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. po 6 minutach, 2. po kolejnych 6 minutach
Czas trwania: 40 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Wskazówka

Zaprawić ciasto kostkami boczku lub orzechami.

Chleb

Chleb orkiszowy

Czas przyrządzania: 130 minut
Na 20 kromek

Składniki
120 g marchewki
42 g drożdży, świeżych
210 ml wody | zimnej
300 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
200 g mąki orkiszowej, typ 630
2 łyżeczki soli
100 g migdałów, całych

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Zetrzeć marchewkę na drobne wiórki.

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i olejem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 4–5 minut.

Dodać migdały i zagniatać przez kolejne 2–3 minuty.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Lekko zagnieść ciasto, uformować bochenek o długości 25 cm, ułożyć w poprzek na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej i ponacinać wielokrotnie pod skosem na głębokość ½ cm.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć chleb do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec chleb.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb orkiszowy
Czas trwania programu: 72 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 180–190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 50–60 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast migdałów można również zastosować orzechy włoskie lub pestki dyni.

Chleb pita

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 1 placek (8 porcji)

Na ciasto
42 g drożdży, świeżych
200 ml wody | zimnej
375 g mąki pszennej, typ 405
1½ łyżeczki soli
2 łyżki oliwy z oliwek

Do posmarowania
woda
½ łyżki oliwy z oliwek

Do posypania
½ łyżki czarnuszki

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i olejem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Ciasto rozwałkować na płaski placek o średnicy około 25 cm i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Posmarować cienko wodą. Posypać placek czarnuszką i docisnąć. Posmarować oliwą z oliwek.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć chleb do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec chleb.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
W temperaturze pokojowej
Czas wyrastania: 10 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb pita
Czas trwania programu: 44 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 200–210°C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zagnieść w cieście 50 g smażonej cebuli i 2 łyżeczki ziół prowansalskich lub 50 g siekanych czarnych oliwek, 1 łyżkę siekanych orzeszków piniowych i 1 łyżeczkę rozmarynu.

Chałka drożdżowa

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 16 kromek

Na ciasto
42 g drożdży, świeżych
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
500 g mąki pszennej, typ 405
70 g cukru
100 g masła
1 jajko, wielkość M
1 łyżeczka startej skórki cytrynowej
2 szczypty soli

Do posmarowania
2 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu

Do posypania
20 g migdałów, pokrojonych w słupki
20 g cukru gruboziarnistego

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem, jajkiem, skórką cytrynową i solą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Uformować z ciasta 3 wałki po 300 g i 40 cm długości. Zapleść warkocz z 3 wałków i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Posmarować chałkę mlekiem i posypać cukrem i migdałami.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć chałkę do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec chałkę.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chałka drożdżowa
Czas trwania programu: 55 [50] (55) minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 160–170°C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

W zależności od preferencji smakowych zagnieść w cieście 100 g rodzynek.

Chleb

Chałka szwajcarska

Czas przyrządzania: 120 minut
Na 20 kromek

Składniki
675 g mąki pszennej, typ 405
75 g mąki orkiszowej, typ 630
120 g masła | miękkiego
2 łyżeczki soli
42 g drożdży, świeżych
400 ml mleka | letniego

Wyposażenie
sitko, drobne
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Przesiać mąkę do miski, dodać masło i sól. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki.

Zagnieść składniki na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na około 60 minut.

Uformować z ciasta 3 wałki. Zapleść warkocz z 3 wałków i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wsunąć do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Chleb | Chałka
Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 190 °C
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. po 6 minutach, 2. po kolejnych 6 minutach
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 55 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Chleb orzechowy

Czas przyrządzania: 200 minut
Na 25 kromek

Na ciasto
175 g śruty żytniej
500 g pełnoziarnistej mąki pszennej
14 g suszonych drożdży
2 łyżeczki soli
75 g syropu z buraka cukrowego
500 ml maślanki | letniej
50 g orzechów włoskich, przepołowionych
100 g orzechów laskowych, całych

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 30 cm
ruszt
kratka kuchenna

Przyrządzanie
Wymieszać śrutę, mąkę, suszone drożdże i sól. Wraz z syropem z buraka cukrowego i maślanką zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 4–5 minut. Dodać orzechy i zagniatać przez kolejne 2–3 minuty.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Miękkie ciasto zagnieść lekko na oprószonej mąką powierzchni, uformować wałek o długości około 28 cm i włożyć do formy prostokątnej.

Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy, pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej i szczelnie zapakować. Chleb smakuje najlepiej, gdy zostanie rozkrojony dopiero następnego dnia.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut
Następnie pozostawić do wyrośnięcia przez kolejne 15 minut w wyłączonym piekarniku.

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb orzechowy
Czas trwania programu: 105 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 3 minutach, 2. po 10 minutach
Czas trwania: 95–105 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb żytni mieszany

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 20 kromek

Na ciasto
21 g drożdży, świeżych
1 łyżka ekstraktu słodu jęczmiennego
350 ml wody | zimnej
350 g mąki żytniej, typ 1150
170 g mąki pszennej, typ 405
2½ łyżeczki soli
75 g zakwasu, w płynie

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 25 cm
ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże i ekstrakt słodu jęczmiennego w wodzie. Z mąką, solą i zakwasem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 3-4 minut.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko obrobić ciasto silikonową szpatułką i przełożyć do formy prostokątnej. Wygładzić powierzchnię mokrą silikonową szpatułką.

Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Następnie upiec chleb.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut

Faza wyrastania 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb żytni mieszany
Czas trwania programu: 69 [67] (69) minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 220 °C, po 15 minutach 190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 1 minucie, 2. po 7 minutach
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast ekstraktu słodu jęczmiennego można również zastosować miód lub syrop z buraka cukrowego.

Chleb z ziaren

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 25 kromek

Na ciasto
42 g drożdży, świeżych
420 ml wody | zimnej
400 g mąki żytniej, typ 1150
200 g mąki pszennej, typ 405
3 łyżeczki soli
1 łyżeczka miodu
150 g zakwasu, w płynie
20 g siemienia lnianego
50 g ziaren słonecznika
50 g sezamu

Do posypania
1 łyżka sezamu
1 łyżka siemienia lnianego
1 łyżka ziaren słonecznika

Do posmarowania
woda

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 30 cm
ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, miodem i zakwasem zagnieść na miękkie ciasto w ciągu 3-4 minut.

Dodać siemię lniane, ziarna słonecznika i sezam i zagniatać dalej przez 1–2 minuty.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko obrobić ciasto silikonową szpatułką i przełożyć do formy prostokątnej. Wygładzić powierzchnię za pomocą mokrej silikonowej szpatułki, posmarować wodą i posypać mieszaniną ziaren.

Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Następnie upiec chleb.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 10–15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb z kiełkami
Czas trwania programu: 69 [66] (69) minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 220 °C, po 15 minutach 190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 1 minucie, 2. po 7 minutach
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb tygrysi

Czas przyrządzania: 125 minut
Na 15 kromek

Na chleb
15 g drożdży, świeżych
300 ml wody | letniej
500 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli
20 g masła

Na polewę
100 g mąki ryżowej
125 ml wody
1 łyżeczka cukru
5 g suszonych drożdży

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 25 cm
ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i masłem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować kulę z ciasta i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej w misce pod przykryciem na 30 minut.

W międzyczasie rozrobić składniki na polewę i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej pod przykryciem na 30 minut.

Następnie rozwałkować ciasto w kwadrat o boku 30 cm. 2 strony złożyć do środka, tak żeby się zetknęły. Zawinąć chleb od jednej ze złożonych stron i włożyć do formy prostokątnej. Odstawić jeszcze raz na 30 minut do wyrośnięcia pod przykryciem.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Posmarować chleb polewą.

Ręcznie:
Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec zgodnie z krokiem 1 i 2.

Program automatyczny:
Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Chleb | Chleb tygrysi
Czas trwania programu: 35 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 220 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. natychmiast po wsunięciu potrawy, 2. po 5 minutach
Czas trwania: 20 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Krok 2
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 175–200 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 10–15 minut

Chleb biały (forma)

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 25 kromek

Na ciasto
21 g drożdży, świeżych
290 ml wody | zimnej
500 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli
½ łyżeczki cukru
1 łyżka masła

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 30 cm
ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko zagnieść ciasto, uformować wałek o długości około 28 cm i włożyć do formy prostokątnej. Naciąć wzdłuż na głębokość około 1 cm.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i wsunąć chleb do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb biały | Forma
Czas trwania programu: 87 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./dol.
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb biały (bez formy)

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 20 kromek

Składniki
21 g drożdży, świeżych
260 ml wody | zimnej
500 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli
½ łyżeczki cukru
1 łyżka masła

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Lekko zagnieść ciasto, uformować bochenek o długości około 25 cm i ułożyć w poprzek na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Ponacinać wielokrotnie na głębokość 1 cm.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć chleb do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec chleb.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb biały | Bez formy
Czas trwania programu: 64 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 1 minucie, 2. po 8 minutach
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb pszenny mieszany ciemny

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 20 kromek

Na ciasto
350 g mąki pszennej pełnoziarnistej
150 g mąki żytniej, typ 1150
7 g suszonych drożdży
2½ łyżeczki soli
300 ml wody | zimnej
1 łyżeczka miodu
50 ml oleju

Do posypania
1 łyżka mąki pszennej pełnoziarnistej

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 25 cm
ruszt

Przyrządzanie
Wymieszać mąkę, suszone drożdże i sól. Z wodą, miodem i olejem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko zagnieść ciasto, uformować wałek o długości 23 cm i włożyć do formy prostokątnej. Najpierw wzdłuż, następnie w poprzek ponacinać wielokrotnie na głębokość około 1 cm, tak żeby powstały małe kwadraty. Oprószyć mąką.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć chleb do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Wstawić chleb do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 15 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Chleb | Chleb pszenny mieszany
Czas trwania programu: 92 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 1 minucie, 2. po 8 minutach
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Chleb cukrowy

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 15 kromek

Na chleb
25 g drożdży, świeżych
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
500 g mąki pszennej, typ 405
odrobina soli
90 g masła
2 jajka, wielkość M
3 łyżki syropu imbirowego
40 g imbiru, konserwowego | siekanego
1 łyżeczka cynamonu
100 g cukru gruboziarnistego

Do formy
1 łyżka masła
1 łyżka cukru

Wyposażenie
forma prostokątna, długość 25 cm
ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, solą, masłem, jajkami i syropem imbirowym zagnieść na gładkie ciasto. Uformować kulę z ciasta i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej w misce na 60 minut.

Natłuścić formę prostokątną i wysypać cukrem.

Zagnieść w cieście imbir, cynamon i cukier. Uformować ciasto, wyłożyć do formy prostokątnej i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 15 minut.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Powierzchnię chleba posypać cukrem.

Program automatyczny:
Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo.

Ręcznie:
Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo zgodnie z krokiem 2 i 3.

Ustawienia
Program automatyczny
Chleb | Chleb cukrowy
Czas trwania programu: 40 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Poziom: 2 [1] (2)

Krok 2
Temperatura: 190 °C
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 5 minut

Krok 3
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 35 minut

Bułki wieloziarniste

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 8 sztuk

Na ciasto
10 g otrąb pszennych
25 g szałwii hiszpańskiej (chia)
25 g ziaren słonecznika
½ łyżeczki soli
240 ml wody | letniej
150 g mąki orkiszowej, typ 630
150 g mąki pszennej pełnoziarnistej
1 szczypta cukru
1 łyżeczka soli
10 g drożdży, świeżych
½ łyżeczki octu
1 łyżeczka oleju

Do posmarowania
woda

Do obtoczenia
1 łyżka siemienia lnianego
1 łyżka sezamu
1 łyżka maku

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Wymieszać otręby pszenne, ziarna chia, ziarna słonecznika, sól i wodę i pozostawić do spęcznienia przynajmniej na 90 minut.

Wymieszać mąkę, cukier i sól. Wkruszyć drożdże. Z octem, olejem i ziarnami wraz z wodą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 9–10 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Wymieszać siemię lniane, sezam i mak.

Z miękkiego ciasta uformować 8 bułek po 75 g. Posmarować z wierzchu odrobiną wody, obtoczyć w mieszance ziaren i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć bułki do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec bułki.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Pieczenie bułek
Program automatyczny
Bułki | Bułki wieloziarniste
Czas trwania programu: 77 minut
Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Bułki

Bułki pszenne

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 8 sztuk

Na ciasto
10 g drożdży, świeżych
200 ml wody | zimnej
340 g mąki pszennej, typ 405
1½ łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Uformować z ciasta 8 bułek po 70 g i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną. Ponacinać na krzyż na głębokość około ½ cm.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny i włożyć bułki do komory urządzenia.

Ręcznie:
Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2. Następnie upiec bułki.

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut

Faza wyrastania 2
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 30 minut

Pieczenie bułek
Program automatyczny
Bułki | Bułki pszenne
Czas trwania programu: 72 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Uformować bułki, posmarować wodą i zanurzyć w maku lub sezamie. Alternatywnie posypać grubą solą i całym kminkiem.

Bułki żytnie

Czas przyrządzania: 140 minut + 12–15 godzin na rozczyn
Na 8 sztuk

Na ciasto
250 g pełnoziarnistej mąki żytniej
75 g zakwasu, w płynie
7 g suszonych drożdży
300 ml wody | zimnej
300 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli

Do posypania
2 łyżki pełnoziarnistej mąki żytniej

Wyposażenie
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Pełnoziarnistą mąkę żytnią, zakwas chlebowy, suszone drożdże i wodę rozrobić na papkę. Wyłożyć do miski i przykryć ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 12–15 godzin.

Z mąką pszenną i sola zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i wstawić do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Podzielić ciasto na 8 porcji po 110 g i położyć na powierzchni oprószonej mąką.

Pociągnąć lekko ciasto od zewnątrz do góry i zagnieść w środku. Powtórzyć tę czynność wielokrotnie.

Uformować dłońmi kule z kawałków ciasta.

Kęsy ciasta wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną szwem do góry i grubo oprószyć mąką.

Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik. Następnie upiec bułki.

Bułki

Ustawienia
Wyrastanie ciasta drożdżowego
Faza wyrastania 1
Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta | Wyrastanie 45 minut
Następnie pozostawić do wyrośnięcia przez kolejne 15 minut w wyłączonym piekarniku.

Faza wyrastania 2
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30 °C
Czas wyrastania: 30 minut

Pieczenie chleba
Program automatyczny
Bułki | Bułki żytnie
Czas trwania programu:
ok. 45 [42] (45) min.

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: po 15 minutach Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Najpyszniejsze drobiazgi na świecie

Pizze, tarty, pasztety itp. są dla wielu bezkonkurencyjnym numerem 1 na każdą okazję – czy to jako sycący posiłek przy rodzinnym stole, czy też jako bufet na przyjęcie lub przekąska podczas zabawy lub wieczora spędzanego przed telewizorem. Czasem jest to połączenie łagodnego ciasta z odważnymi i wyrazistymi dodatkami, innym razem fantazyjna modyfikacja klasycznych przepisów – pikantne smakołyki budzą swoim zapachem nasze pożądanie i przy odrobinie fantazji mogą być ciągle odkrywane na nowo.

Pizza

Flamm

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 4 (6) kawałków

Na ciasto
275 (410) g mąki pszennej, typ 405
1 (1½) łyżeczka(i) soli
3½ (5) łyżki(ek) oliwy z oliwek
120 (180) ml wody | zimnej

Na nadzienie
120 (180) g cebuli
100 (150) g boczku, wędzonego
200 (300) g śmietany kremówki
sól
pieprz
gałka muszkatołowa

Wyposażenie
wałek do ciasta
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Mąkę, sól, olej i wodę zagnieść na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 90 minut.

Na nadzienie pokroić w kostkę cebulę i boczek. Rozgrzać powlekaną patelnię i przysmażyć na niej boczek. Dodać cebulę, poddusić i pozostawić do ostygnięcia. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej i wielokrotnie ponakłuwać widelcem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozsmarować na cieście śmietanę kremówkę i rozłożyć na wierzchu mieszaninę cebuli z boczkiem.

Wstawić flamm do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Tarta chlebowa
Czas trwania programu:
34 [30] (43) min.

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura 220–230 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 1

Wskazówka

Alternatywnie obłożyć flamm pomidorkami cherry i drobno posiekanym serem kozim. Po przyrządzaniu skropić flamm 1 łyżką płynnego miodu i obłożyć świeżą rukolą.

Pizza

Pizza (ciasto drożdżowe)

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 (6) porcji (Blacha do pieczenia), na 2 porcje (Okrągła blacha do pieczenia)

Na ciasto (Blacha do pieczenia)
30 (42) g drożdży, świeżych
170 (250) ml wody | letniej
300 (450) g mąki pszennej, typ 405
1 (1½) łyżeczka(i) cukru
1 (1½) łyżeczka(i) soli
½ (1) łyżeczki(a) tymianku, otartego
1 (1½) łyżeczka(i) oregano, otartego
1 (1½) łyżka(i) oleju

Na nadzienie (Blacha do pieczenia)
2 (3) cebule
1 (1½) ząbek(ka) czosnku
400 (600) g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
2 (3) łyżki koncentratu pomidorowego
1 (1½) łyżeczka(i) cukru
1 (1½) łyżeczka(i) oregano, otartego
1 (1½) liść(cia) laurowy(ego)
1 (1½) łyżeczka(i) soli
pieprz
125 (190) g sera mozzarella
125 (190) g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 łyżka oliwy z oliwek

Na ciasto (Okrągła blacha do pieczenia)
10 g drożdży, świeżych
70 ml wody | letniej
130 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki cukru
½ łyżeczki soli
tymianek, otarty
½ łyżeczki oregano, otartego
1 łyżeczka oleju

Na nadzienie (Okrągła blacha do pieczenia)
1 cebula
½ ząbka czosnku
200 g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
1 łyżka koncentratu pomidorowego
½ łyżeczki cukru
½ łyżeczki oregano, otartego
½ liścia laurowego
½ łyżeczki soli
pieprz
60 g sera mozzarella
60 g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 łyżeczka oliwy z oliwek

Wyposażenie
wałek do ciasta
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna lub okrągła blacha do pieczenia i ruszt

Przyrządzanie
Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, cukrem, solą, tymiankiem, oregano i oliwą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 20 minut.

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Doprowadzić sos do wrzenia i gotować dalej przez kilka minut na małym ogniu.

Wyjąć liść laurowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Dla okrągłej formy do pieczenia rozwałkować ciasto na wymiar i wyłożyć do formy. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 10 minut.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Wstawić pizzę do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Pizza | Ciasto drożdżowe | Blacha do pieczenia / Okrągła blacha do pieczenia
Czas trwania programu Blacha do pieczenia: 42 [45] (46) min.
Czas trwania programu Okrągła blacha do pieczenia: 33 [29] (33) min.

Ręcznie
Blacha do pieczenia
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 210–220 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Okrągła blacha do pieczenia
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 210–220 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 1

Wskazówka

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Pizza (ciasto twarogowo-olejowe)

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 (6) porcje(i) (Blacha do pieczenia), na 2 porcje (Okrągła blacha do pieczenia)

Na ciasto (Blacha do pieczenia)
120 (180) g sera twarogowego, 20% tłuszczu w suchej masie
4 (6) łyżki(ek) mleka, 3,5% tłuszczu
4 (6) łyżki(ek) oleju
2 (3) jajka, wielkość M | tylko żółtko
1 (1½) łyżeczka(i) soli
1½ (2½) łyżeczki proszku do pieczenia
250 (380) g mąki pszennej, typ 405

Na nadzienie (Blacha do pieczenia)
2 (3) cebule
1 (1½) ząbek(ka) czosnku
400 (600) g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
2 (3) łyżki koncentratu pomidorowego
1 (1½) łyżeczka(i) cukru
1 (1½) łyżeczka(i) oregano
1 (1½) liść(cia) laurowy(ego)
1 (1½) łyżeczka(i) soli
pieprz
125 (190) g sera mozzarella
125 (190) g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 (1½) łyżka(i) oliwy z oliwek

Na ciasto (Okrągła blacha do pieczenia)
50 g sera twarogowego, 20% tłuszczu w suchej masie
2 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu
2 łyżki oleju
½ łyżeczki soli
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
110 g mąki pszennej, typ 405

Na nadzienie (Okrągła blacha do pieczenia)
1 cebula
½ ząbka czosnku
200 g pomidorów z puszki, obranych, w kawałkach
1 łyżka koncentratu pomidorowego
½ łyżeczki cukru
½ łyżeczki oregano
½ liścia laurowego
½ łyżeczki soli
pieprz
60 g sera mozzarella
60 g sera gouda, startego

Do przysmażania
1 łyżeczka oliwy z oliwek

Wyposażenie
wałek do ciasta
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna lub okrągła blacha do pieczenia i ruszt

Przyrządzanie
Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Doprowadzić sos do wrzenia i gotować dalej przez kilka minut na małym ogniu.

Wyjąć liść laurowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Na ciasto rozrobić ser twarogowy z mlekiem, olejem, żółtkiem i solą. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z tego połowę domieszać do ciasta. Następnie resztę zagnieść.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Dla okrągłej formy do pieczenia rozwałkować ciasto na wymiar i wyłożyć do formy.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić pizzę do komory urządzenia i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Pizza | Ciasto twarogowo-olejowe | Blacha do pieczenia / Okrągła blacha do pieczenia
Czas trwania programu Blacha do pieczenia: 38 [33] (40) min.
Czas trwania programu Okrągła blacha do pieczenia: 33 [27] (32) min.

Ręcznie
Blacha do pieczenia
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 3 [1] (2)

Okrągła blacha do pieczenia
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: 3 [2] (2)

Wskazówka

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Quiche Lorraine

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na ciasto
125 g mąki pszennej, typ 405
40 ml wody
50 g masła

Na nadzienie
25 g boczku, przerośniętego, wędzonego
75 g bekonu
100 g szynki, gotowanej
1 ząbek czosnku
25 g pietruszki, świeżej
100 g sera gouda, startego
100 g emmentalera, startego

Na polewę
125 g śmietany
2 jajka, wielkość M
gałka muszkatołowa

Wyposażenie
wałek do ciasta
forma do pieczenia, okrągła
ruszt

Przyrządzanie
Mąkę, masło i wodę zagnieść na gładkie ciasto. Odstawić na ok. 30 minut do lodówki.

Na nadzienie pokroić w kostkę boczek, bekon i szynkę. Posiekać czosnek i pietruszkę. Przysmażyć boczek na powlekanej patelni. Dodać bekon i szynkę i udusić. Dołożyć czosnek i pietruszkę i pozostawić do ostygnięcia.

Na polewę rozrobić śmietanę, jajka i gałkę muszkatołową.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Ciasto rozwałkować i wyłożyć na okrągłą formę do pieczenia. Utworzyć przy tym podwyższoną krawędź. Rozłożyć mieszankę szynkową na cieście i posypać serem. Polać polewą.

Wstawić kisz na do komory urządzenia na ruszcie i upiec.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Quiche Lorraine
Czas trwania programu:
36 [32] (46) min.

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 220–230 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: 1

Tarta pikantna (ciasto francuskie)

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 8 porcji

Na ciasto
230 g ciasta francuskiego

Na nadzienie warzywne
500 g warzyw (np. pora, marchewki, brokuła, szpinaku) | w małych kawałkach
1 łyżeczka masła
50 g sera, ostrego | startego

Na nadzienie serowe
70 g boczku | pokrojonego w kostkę
280 g sera, ostrego | startego

Na polewę
2 jajka, wielkość M
200 g śmietany
sól
pieprz
gałka muszkatołowa

Wyposażenie
okrągła forma do pieczenia, ∅ 27 cm
ruszt

Przyrządzanie
Formę do pieczenia wyłożyć ciastem francuskim.

Przyrządzanie tarty warzywnej:
Warzywa poddusić na maśle i pozostawić do ostygnięcia. Rozłożyć na cieście i posypać serem.

Przyrządzanie tarty serowej:
Przysmażyć boczek i pozostawić do ostygnięcia, rozłożyć na cieście i posypać serem.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Na polewę rozrobić jajka i śmietanę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Polać tartę polewą i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Tarta pikantna | Ciasto francuskie
Czas trwania programu: 36 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 220–230 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 36–42 min.
Poziom: 1

Wskazówka

Ostre odmiany sera to np. greyer, sbrinz i emmentaler.

Tarta pikantna (ciasto kruche)

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 8 porcji

Na ciasto kruche
80 g masła
200 g mąki pszennej, typ 405
65 ml wody
¼ łyżeczki soli

Na nadzienie warzywne
500 g warzyw (np. pora, marchewki, brokuła, szpinaku) | w małych kawałkach
1 łyżeczka masła
50 g sera, ostrego | startego

Na nadzienie serowe
70 g boczku | pokrojonego w kostkę
290 g sera, ostrego (np. greyer, sbrinz i emmentaler) | startego

Na polewę
2 jajka, wielkość M
200 g śmietany
sól
pieprz
gałka muszkatołowa

Wyposażenie
okrągła forma do pieczenia, ∅ 27 cm
ruszt

Przyrządzanie
Pokroić masło w kostkę i szybko zagnieść na gładkie ciasto z mąką, solą i wodą. Odstawić w chłodzie na 30 minut.

Wyłożyć ciastem formę do pieczenia.

Przyrządzanie tarty warzywnej:
Warzywa poddusić na maśle i pozostawić do ostygnięcia. Rozłożyć na cieście i posypać serem.

Przyrządzanie tarty serowej:
Przysmażyć boczek i pozostawić do ostygnięcia, rozłożyć na cieście i posypać serem.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Na polewę rozrobić jajka i śmietanę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Polać tartę polewą.

Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Pizza itp. | Tarta pikantna | Kruche ciasto
Czas trwania programu: 43 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 220–240 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 36–45 minut
Poziom: 1

Wskazówka

Alternatywnie można zastosować 230 g gotowego ciasta kruchego.

Każde danie z drobiu udane

Kto od czasu do czasu ma w swoim jadłospisie drób, wieprzowinę, wołowinę, jagnięcinę, dziczyznę itp., ten żyje zdrowo, smacznie i z urozmaiceniem. Dania z drobiu są szczególnie godne polecenia dla naszego dobrego samopoczucia. Mięso, które można przyrządzać na niezliczoną ilość sposobów, wraz z najprzeróżniejszymi przyprawami, sosami i dodatkami uzyskuje ciągle nowe smaki i dzięki tej zmienności – raz egzotycznie, raz bardzo tradycyjnie – potrafi nawet łączyć kultury.

Wskazówki dotyczące przyrządzania

Pieczenie mięs

Dzięki wysokiej temperaturze przy pieczeniu mięs tworzy się brązowa skórka. Substancje resztkowe skórki są odpowiedzialne za typowy smak pieczeni.

– Przyprawić drób lub mięso do smaku i posmarować olejem przed włożeniem do piekarnika.
– Jeśli w programie automatycznym lub przepisie zalecane jest zastosowanie brytfanny, te programy są optymalnie dostosowane do brytfanny Gourmet Miele. Przy zastosowaniu brytfanny szklanej, ceramicznej lub stalowej należy zredukować zgodnie z potrzebą ilość dolewanych płynów.
– W niektórych programach po pewnym czasie trzeba uzupełnić płyn i w razie potrzeby zdjąć pokrywę. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wskazówka. Przy ręcznych ustawieniach ten krok jest wspomniany w przepisie.
– Drób należy zawsze wkładać do piekarnika piersią do góry. Posmarować skórę lekko osoloną wodą 10 minut przed końcem czasu pieczenia. Dzięki temu skórka stanie się przepysznie chrupiąca.

Pieczenie delikatne

W przypadku pieczenia delikatnego należy najpierw ostro przysmażyć mięso na patelni, a następnie ugotować w temperaturze poniżej 100 °C. Ta metoda nadaje się szczególnie do chudego mięsa, które później jest kruche i soczyste.

– Stosować wyłącznie dobrze skruszałe, chude mięso bez ścięgien i tłuszczu. Kości muszą wcześniej zostać oddzielone.
– Nie przykrywać mięsa podczas przyrządzania.
– Po zakończeniu przyrządzania mięso ma optymalną temperaturę spożycia. Proszę je wyłożyć na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło.

Pieczeniomierz

Perfekcyjnie przyrządzone mięso nie jest już więcej zastrzeżone tylko dla kucharzy. Ponieważ: Z temperatury wewnętrznej sztuki mięsa można bezpośrednio wyprowadzić jego stopień przyrządzenia. Wiele piekarników Miele dysponuje pieczeniomierzem, który umożliwia osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów.

– Zwrócić uwagę na to, żeby metalowa końcówka pieczeniomierza była wbita w środek najgrubszego miejsca w mięsie.
– Jeśli mięso będzie zbyt małe lub zbyt cienkie, na wystającą część pieczeniomierza można nabić kawałek surowego ziemniaka.
– Końcówka pieczeniomierza z czujnikiem nie może dotykać żadnych kości, ścięgien ani warstwy tłuszczu.
– W przypadku drobiu pieczeniomierz należy wbić głęboko w przedni, najgrubszy obszar piersi.
– Przy zastosowaniu bezprzewodowego pieczeniomierza uchwyt powinien być w miarę możliwości skierowany ukośnie do góry.
– Na początku procesu przyrządzania na wyświetlaczu pokazywany jest przybliżony czas przyrządzania, który do końca jest cały czas dopasowywany.
– Jeśli przyrządza się równocześnie kilka kawałków mięsa, pieczeniomierz należy wbić w najgrubszy kawałek.

Kaczka (nadziewana)

Czas przyrządzania: 135 minut
Na 4 porcje

Na kaczkę
1 kaczka (à 2 kg), oprawiona
1 łyżeczka soli
pieprz
1 łyżeczka tymianku

Na nadzienie
2 pomarańcze | pokrojone w kostkę
1 jabłko | pokrojone w kostkę
1 cebula | pokrojona w kostkę
½ łyżeczki soli
pieprz
1 łyżeczka tymianku, otartego
1 liść laurowy

Na sos
350 ml bulionu drobiowego
400 ml wody
125 ml soku pomarańczowego
125 ml białego wina
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody | zimnej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz
4 szpilki do rolad

Przyrządzanie
Przyprawić kaczkę solą, pieprzem i tymiankiem.

Na nadzienie wymieszać kostki pomarańczy, jabłek i cebuli. Przyprawić solą, pieprzem, tymiankiem i liściem laurowym.

Włożyć nadzienie do kaczki i zamknąć szpilkami do rolad.

Włożyć kaczkę piersią do góry do brytfanny Gourmet. Wbić pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia.

Program automatyczny:
Uruchomić program automatyczny. Wymieszać bulion drobiowy i wodę. Po wezwaniu na wyświetlaczu podlewać ¼ l płynu co 30 minut.

Ręcznie:
Przyrządzać zgodnie z z ustawieniami. Wymieszać bulion drobiowy i wodę. Co 30 minut podlać ¼ l płynu.

Wyjąć kaczkę po zakończeniu czasu przyrządzania. Ewentualnie zebrać tłuszcz i wlać sos pieczeniowy do garnka. Dodać pozostały bulion drobiowy, białe wino i sok pomarańczowy.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Następnie zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Kaczka
Czas trwania programu: ok. 115 minut

Ręcznie
Programy: Autopieczenie
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura wewnętrzna: 95 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 100–120 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Gęś (nadziewana)

Czas przyrządzania: 200 minut
Na 6 porcji

Składniki
2 łyżeczki kminku, mielonego
1 łyżka majeranku
sól
pieprz
1 gęś
(à 3½ kg) bez wnętrzności, oprawiona
2 jabłka
2 pomarańcze, nieobrobione
3 cebule dymki
250 ml czerwonego wina
250 ml bulionu z gęsi

Wyposażenie
wykałaczki
brytfanna Gourmet
ruszt

Przyrządzanie
Wymieszać kminek, majeranek, sól i pieprz i przyprawić gęś. Pozostawić mieszaninę przypraw do naciągnięcia na ok. 15 minut.

W międzyczasie dobrze umyć jabłka i pomarańcze, wraz ze skórką pokroić w duże kawałki i włożyć do brzucha gęsi. Wedle uznania zamknąć otwór wykałaczkami.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić brytfannę Gourmet gorącą wodą mniej więcej na wysokość palca. Włożyć gęś do brytfanny Gourmet piersią do dołu. Obłożyć gęś cebulą dymką.

Program automatyczny:
Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i upiec.

Ręcznie:
Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i piec zgodnie z krokiem 1, 2 i 3.

Obrócić gęś po upływie połowy czasu przyrządzania. Odlać tłuszcz z brytfanny Gourmet do garnka.

Po zakończeniu czasu przyrządzania wyjąć gęś z brytfanny Gourmet i pozostawić na chwilę w spokoju. Nadzienie pomarańczowo-jabłkowe służy wyłącznie do nadania smaku i nie jest przeznaczone do spożycia.

Usunąć cebulę dymkę. Zgasić sos pieczeniowy czerwonym winem, uzupełnić bulionem z gęsi i dobrze zagotować na płycie grzejnej.

Podawać gęś z sosem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Gęś | nadziewana
Czas trwania programu: 180 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 220 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 3 uderzenia pary/ ręcznie, 1. natychmiast po wsunięciu potrawy, 2. po 5 minutach, 3. po kolejnych 10 minutach
Czas trwania: 25 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Krok 2
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 75 minut

Krok 3
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 140 °C
Czas trwania: 80 minut

Wskazówka

Do podgrzania zluzować gęś, wyłożyć na blachę do pieczenia i podgrzewać przez 5 minut pod grillem rozgrzanym do 240 °C.

Gęś (bez nadzienia)

Czas przyrządzania: 200 minut
Na 4 porcje

Składniki
1 gęś, oprawiona (à 4,5 kg)
2 łyżki soli
500 ml bulionu warzywnego

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Natrzeć gęś solą w środku i od zewnątrz.

Włożyć gęś piersią do góry do brytfanny Gourmet. Wbić pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 30 minutach podlać bulionem warzywnym.

Po kolejnych 30 minutach polać sosem pieczeniowym.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Gęś | bez nadzienia
Czas trwania programu: ok. 170 minut

Ręcznie
Programy: Autopieczenie
Temperatura: 160–170 °C
Temperatura wewnętrzna: 95 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 180–200 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Kurczak

Czas przyrządzania: 75 minut
Na 2 porcje

Składniki
1 kurczak, oprawiony (à 1,2 kg)
2 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
2 łyżeczki papryki w proszku, słodkiej
1 łyżeczka curry

Wyposażenie
ruszt
forma do zapiekanek, 22 cm x 29 cm
pieczeniomierz
nić kuchenna

Przyrządzanie
Rozrobić olej z solą, papryką w proszku i curry i posmarować kurczaka.

Udka kurczaka związać razem nicią kuchenną włożyć piersią do góry do formy do zapiekanek. Wbić pieczeniomierz.

Ustawić formę do zapiekanek na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia w taki sposób, żeby udka były skierowane w stronę drzwiczek. Upiec kurczaka.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Kurczak | W całości
Czas trwania programu: ok. 60 minut

Ręcznie
Programy: Autopieczenie
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Kurze udka

Czas przyrządzania: 75 minut
Na 4 porcje

Na kurze udka
2 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
pieprz
1 łyżeczka papryki w proszku
4 udźce z kurczaka (à 200 g), oprawione

Na warzywa
4 łyżki oleju
1 papryka, czerwona | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach
1 papryka, żółta | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach
1 bakłażan | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach
1 cukinia | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach
2 cebule | pokrojone w grubą kostkę
2 ząbki czosnku | lekko zgniecione
2 gałązki rozmarynu, świeżego
4 gałązki tymianku, świeżego
200 g pomidorków koktajlowych | przepołowionych
200 ml pomidorów, przetartych
100 ml bulionu warzywnego
½ łyżeczki soli
pieprz
1 łyżeczka cukru
papryka w proszku, ostra

Wyposażenie
blacha uniwersalna
brytfanna Gourmet

Przyrządzanie
Rozrobić olej, sól, pieprz i paprykę i posmarować udka. Wyłożyć kurze udka na blachę uniwersalną, wsunąć do komory urządzenia i upiec.

Na warzywa rozgrzać olej w brytfannie Gourmet na płycie grzejnej przy średnim lub wysokim ustawieniu. Przysmażyć paprykę i bakłażana często mieszając. Dodać cukinię, cebulę i czosnek i smażyć przy średnim ustawieniu często mieszając.

Wymieszać ze sobą rozmaryn i tymianek. Dodać zioła, połówki pomidorów, przetarte pomidory i bulion i krótko zagotować przy średnim lub wysokim ustawieniu. Gotować powoli przy średnim ustawieniu przez około 15 minut wielokrotnie mieszając.

Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i papryką w proszku. Ułożyć udka na warzywach.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Kurczak | Udko kurczaka
Czas trwania programu: 33 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Autopieczenie
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ sterowane czasem, po 15 minutach
Czas trwania: 30–40 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Indyk (nadziewany)

Czas przyrządzania: 230 minut
Na 8 porcji

Na nadzienie
125 g rodzynek
2 łyżki wina likierowego (madera)
3 łyżki oleju
3 cebule | pokrojone w kostkę
100 g ryżu parboiled
150 ml wody
½ łyżeczki soli
100 g orzeszków pistacjowych, obranych
sól
pieprz
curry
Garam Masala (mieszanka przypraw)

Na indyka
1 indyk (à 5 kg), oprawiony
1 łyżka soli
2 łyżeczki pieprzu
500 ml bulionu drobiowego

Na sos
250 ml wody
150 g śmietany kremówki
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody | zimnej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz
6 wykałaczek
nić kuchenna

Przyrządzanie
Na nadzienie skropić rodzynki winem likierowym. Poddusić cebulę w oleju. Dodać ryż, krótko poddusić i zgasić wodą. Dodać sól. Krótko zagotować i pozostawić ryż do spęcznienia przy małym grzaniu. Dodać orzeszki pistacjowe i rodzynki i wymieszać. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, curry i Garam Masala.

Przyprawić indyka solą i pieprzem. Napełnić indyka nadzieniem i zamknąć wykałaczkami i nicią kuchenną. Ewentualnie związać lekko udka. Włożyć indyka piersią do góry do brytfanny Gourmet i wbić w niego pieczeniomierz.

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 30 minutach i kolejnych 30 minutach podlać za każdym razem ¼ bulionu drobiowego. Następnie smarować sosem pieczeniowym co 30 minut.

Wyjąć indyka i zgasić sos pieczeniowy wodą. Dodać śmietanę kremówkę. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w zimnej wodzie i zagęścić nią sos. Następnie zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Indyk | W całości
Czas trwania programu: ok. 180 minut
Ręcznie
Programy: Autopieczenie
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 160–180 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Udziec z indyka

Czas przyrządzania: 125 minut
Na 4 porcje

Na udziec z indyka
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 udziec z indyka (à 1,2 kg), oprawiony
500 ml wody

Na sos
1 puszka połówek moreli (à 280 g) | odsączonych
150 ml wody
200 g śmietany
200 g chutney z mango
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować udziec. Włożyć udziec z indyka skórą do góry do brytfanny Gourmet i wbić w niego pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 45 minutach podlać wodą i kontynuować przyrządzanie. W tym czasie pokroić połówki moreli na kawałki.

Wyjąć udziec. Na sos zgasić sos pieczeniowy wodą. Dodać śmietanę i chutney i krótko zagotować.

Dodać do sosu kawałki moreli. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ponownie zagotować.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Drób | Indyk | Udziec z indyka
Czas trwania programu: ok. 76 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Autopieczenie
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 10 minutach, 2. po kolejnych 25 minutach
Czas trwania: ok. 70–80 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Polędwica cielęca (pieczenie)

Czas przyrządzania: 125 minut
Na 4 porcje

Na polędwicę cielęcą
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg polędwicy cielęcej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Na sos
30 g smardzy, suszonych
300 ml wody | wrzącej
1 cebula
30 g masła
150 g śmietany
30 ml białego wina
3 łyżki wody | zimnej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
sól
pieprz
cukier

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz
sitko, drobne

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Wyłożyć polędwicę na blachę uniwersalną i wbić w nią pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Na sos zalać smardze wodą i moczyć przez 15 minut.

Pokroić cebulę w kostkę. Odcedzić smardze na sitku, zbierając przy tym wodę. Wycisnąć smardze i pokroić w małą kostkę.

Dusić cebulę na maśle przez 5 minut. Dodać smardze i dusić przez kolejne 5 minut.

Dodać wodę z grzybów, śmietanę i wino i zagotować. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Polędwica cielęca | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 43 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 75 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 30–40 minut, (rare), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast suszonych smardzy można również zastosować borowiki.

Polędwica cielęca (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 4 porcje

Na polędwicę cielęcą
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg polędwicy cielęcej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub zastosowanie specjalne.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć polędwicę i wbić w nią pieczeniomierz.

Ułożyć polędwicę na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Polędwica cielęca | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 92 minuty

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (done)
Czas trwania: ok. 40–60 minut, (rare), 70–80 minut (medium), 90–120 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Gicz cielęca

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 4 porcje

Na gicz cielęcą
2 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
½ łyżeczki pieprzu
1 gicz cielęca (à 1,5 kg), oprawiona
1 cebula
1 opakowanie goździków
2 marchewki
80 g selera
1 łyżka koncentratu pomidorowego
800 ml wywaru cielęcego
200 ml wody

Na sos
75 g śmietany
1½ łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody | zimnej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz
blender
sitko, drobne

Przyrządzanie
Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować gicz.

Poćwiartować cebulę i ponabijać goździkami. Obrać selera i marchewkę i pokroić w grubą kostkę.

Warzywa, koncentrat pomidorowy i gicz cielęcą włożyć do brytfanny Gourmet. Wbić pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 50 minutach dolać połowę wywaru i połowę wody. Po kolejnych 30 minutach dolać pozostałą połowę wywaru i wody.

Wyjąć gicz i warzywa. Usunąć goździki z cebuli.

Warzywa i sos pieczeniowy przełożyć do garnka i zmiksować blenderem. Przetrzeć piure przez sitko, podlać śmietaną i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Gicz cielęca
Czas trwania programu: ok. 120 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura wewnętrzna: 76 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 120–130 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Mięso

Karczek cielęcy (pieczenie)

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 porcje

Na karczek cielęcy
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg karkówki cielęcej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
pieczeniomierz
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć karkówkę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć karkówkę. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować karkówkę.

Wbić pieczeniomierz. Wstawić karczek na blasze uniwersalnej do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Karkówka cielęca | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 50 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 75 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 30–40 minut, (rare), 40–50 minut (medium), 50–60 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Karczek cielęcy (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 4 porcje

Na karczek cielęcy
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg karkówki cielęcej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub zastosowanie specjalne.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować karkówkę.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć karkówkę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć karkówkę i wbić w nią pieczeniomierz.

Położyć karkówkę na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Karkówka cielęca | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 134 minuty

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (done)
Czas trwania: ok. 70–90 minut, (rare), 100–130 minut (medium), 130–150 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Duszona pieczeń cielęca

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 4 porcje

Na pieczeń
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg cielęciny (udziec lub łopatka), oprawionej
2 marchewki | pokrojone w grubą kostkę
2 pomidory | pokrojone w grubą kostkę
2 cebule | pokrojone w grubą kostkę
2 kości szpikowe (cielęce lub wołowe)
500 ml wywaru cielęcego
500 ml wody

Na sos
250 g śmietany
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody | zimnej
sól
pieprz

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą
sitko, drobne
blender

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać olej w brytfannie Gourmet i ostro przysmażyć mięso po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć cielęcinę. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować cielęcinę.

Przysmażyć warzywa w brytfannie Gourmet. Dodać kości i cielęcinę. Podlać połowę wody i połowę wywaru cielęcego. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać pod przykryciem.

Po 95 minutach zdjąć pokrywę, a po kolejnych 5 minutach podlać pozostały wywar cielęcy i wodę i przyrządzić do końca.

Wyjąć cielęcinę, kości i połowę warzyw. Pozostałe warzywa i sos pieczeniowy przełożyć do garnka i zmiksować blenderem. Przetrzeć piure przez sitko, dodać śmietanę i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Pieczeń duszona
Czas trwania programu:
127 [125] (127) minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 120–130 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Ossobuco

Czas przyrządzania: 130 minut
Na 6 porcji

Na ossobuco
2 łyżki oleju
1 pomidor | pokrojony w kostkę
1 cebula | drobno siekana
80 g marchewki | pokrojonej w kostkę
80 g selera | pokrojonego w kostkę
50 g pora | w krążkach
4 ząbki czosnku | drobno siekane
1 łyżka koncentratu pomidorowego
6 plastrów giczy cielęcej
(po około 250 g)
sól
pieprz | świeżo mielony
2 łyżki mąki pszennej, typ 405
50 g masła klarowanego
200 ml białego wina
800 ml bulionu wołowego
1 łyżka sosu pieczeniowego w paście
30 g rozmarynu
30 g szałwii
30 g tymianku

Do posypania
1 łyżka pietruszki | siekanej
1 cytryna, niebrobiona | tylko skórka | starta

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Wlać olej do brytfanny Gourmet. Dodać warzywa, czosnek i koncentrat pomidorowy.

Wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia i dusić zgodnie z krokiem 2.

Przyprawić gicz solą i pieprzem i obtoczyć w mące. Rozgrzać na patelni masło klarowane i przysmażyć gicz cielęcą po 3–4 minuty z każdej strony.

Cielęcinę, białe wino, bulion wołowy, sos pieczeniowy w paście i zioła dodać do warzyw w brytfannie Gourmet. Dusić pod przykryciem zgodnie z krokiem 3.

Podawać gicz z sosem, skórką cytrynową i pietruszką.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Cielęcina | Ossobuco
Czas trwania programu: 110 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.

Krok 2
Temperatura: 180 °C
Czas trwania: 10 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Krok 3
Temperatura: 180 °C
Czas trwania: 90 minut

Żeberka jagnięce z warzywami

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 porcje

Składniki
2 łyżeczki rozmarynu
2 ząbki czosnku, siekane
30 g oleju
80 g musztardy dijon
2 łyżeczki kminu rzymskiego
1 łyżeczka miodu
¼ łyżeczki soli
pieprz, świeżo mielony
2 żeberka jagnięce (po 8 kotletów każde), oprawione
2 marchewki
1 słodki ziemniak
4 młode ziemniaki
2 czerwone buraki, małe
2 cebule
2 łyżki oleju
sól
pieprz

Wyposażenie
ruszt lub blacha do grillowania i smażenia
blacha uniwersalna
folia aluminiowa

Przyrządzanie
Wymieszać rozmaryn, czosnek, olej, musztardę dijon, kmin rzymski, miód, sól i pieprz i rozsmarować na żeberkach. Umieścić żeberka na ruszcie lub blasze do pieczenia i grillowania, ustawić na blasze uniwersalnej i wsunąć do komory urządzenia.

Obrać marchewkę i słodkiego ziemniaka i pokroić w drobną kostkę. Przepołowić młode ziemniaki. Cebule i czerwone buraki pokroić w piórka.

Wymieszać warzywa z olejem, wyłożyć na blachę uniwersalną i przyprawić solą. Blachę uniwersalną z warzywami wsunąć pod mięso i przyrządzać zgodnie z krokiem 1.

Wyjąć żeberka z piekarnika, wsunąć warzywa na wyższy poziom i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

Po zakończeniu przyrządzania zawinąć żeberka w folię aluminiową, pozostawić w spokoju na ok. 10 minut, następnie ponacinać i podawać z warzywami.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Jagnięcina | Korona jagnięca z warzywami
Czas trwania programu: 34 minuty

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 190 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. po osiągnięciu temperatury, 2. po kolejnych 10 minutach
Czas trwania: 24 minuty
Poziom: 3 (żeberka jagnięce) + 2 (warzywa) [3 (żeberka jagnięce) + 1 (warzywa)] (2)
Krok 2
Programy: Grill z nawiewem
Temperatura: 190 °C
Czas trwania: 10 minut
Poziom: 2

Udziec jagnięcy

Czas przyrządzania: 140 minut
Na 6 porcji

Na udziec jagnięcy
3 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
½ łyżeczki pieprzu
2 ząbki czosnku | zgniecione
3 łyżeczki ziół prowansalskich
1 udziec jagnięcy (à 1,5 kg), oprawiony

Do podlania
100 ml czerwonego wina
400 ml bulionu warzywnego

Na sos
500 ml wody
50 g śmietany kremówki
3 łyżki wody | zimnej
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Wymieszać olej, sól, pieprz, czosnek i zioła i posmarować jagnięcinę.

Włożyć udziec do brytfanny Gourmet i wbić w niego pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać pod przykryciem.

Po 30 minutach zdjąć pokrywę. Podlać winem i bilionem warzywnym i kontynuować przyrządzanie.

Wyjąć udziec i zgasić sos pieczeniowy wodą. Dodać śmietanę kremówkę i krótko zagotować. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Jagnięcina | Udziec jagnięcy
Czas trwania programu: ok. 130 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura wewnętrzna: 76 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 100–120 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Comber jagnięcy (pieczenie)

Czas przyrządzania: 30 minut
Na 4 porcje

Na comber jagnięcy
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
3 górki jagnięce (à 300 g), oprawione

Do przysmażania
1 łyżka oleju

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć mięso po 1 minucie z każdej strony.

Wymieszać olej, sól i pieprz i posmarować jagnięcinę.

Wyłożyć jagnięcinę na blachę uniwersalną i wbić w nią pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie jagnięciny.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Jagnięcina | Comber jagnięcy | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 23 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura wewnętrzna: 53 °C (rare), 65 °C (medium), 80 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 10–15 minut, (rare), 15–20 minut (medium), 20–25 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Comber jagnięcy (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 porcje

Na comber jagnięcy
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
3 górki jagnięce (à 300 g), oprawione

Do przysmażania
1 łyżka oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub zastosowanie specjalne.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować jagnięcinę.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć mięso po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć jagnięcinę i wbić w nią pieczeniomierz.

Położyć jagnięcinę na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Jagnięcina | Comber jagnięcy | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 75 minut

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura wewnętrzna: 53 °C (rare), 65 °C (medium), 68 °C (done)
Czas trwania: ok. 25–35 minut, (rare), 65–75 minut (medium), 80–90 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Wołowina Wellington

Czas przyrządzania: 120 minut
Na 6 porcji

Składniki
850 g polędwicy wołowej, oprawionej
pieprz, czarny | świeżo zmielony
sól
1½ łyżki oleju
3 łyżki masła
2 szalotki | drobno siekane
2 ząbki czosnku | zgniecione
250 g pieczarek | pokrojonych w drobną kostkę
2 łyżki liści tymianku, świeżych | siekanych
100 ml wermutu, bardzo wytrawnego
150 g pasztetu z wątróbki, delikatnego
15 g pietruszki, świeżej
12 plastrów boczku, nie wędzonego
500 g ciasta francuskiego
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko | roztrzepane
1 łyżeczka wody

Do przysmażania
1 łyżka oleju

Wyposażenie
folia spożywcza
papier do pieczenia
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Przyprawić polędwicę pieprzem i solą i posmarować ze wszystkich stron olejem. Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i przysmażać polędwicę, aż będzie brązowa ze wszystkich stron. Odstawić do ostygnięcia.

Stopić masło na patelni. Przysmażyć w nim szalotkę i czosnek, aż szalotka stanie się szklista. Dodać pieczarki i tymianek. Dusić przez kolejne 5–6 minut. Dodać wino i gotować przez kolejne 10 minut, aż wygotuje się płyn. Dodać pasztet z wątróbki i pietruszkę i wymieszać. Doprawić do smaku. Pozostawić do ostygnięcia.

2 kawałki folii do żywności rozłożyć na zakładkę na czystym blacie roboczym lub na dużej desce do krojenia. Ułożyć na niej w 2 rzędach podwójną warstwę lekko zachodzących na siebie plastrów boczku. Rozłożyć na boczku połowę masy pieczarkowej. Na to położyć polędwicę wołową i przykryć ją pozostałą masą pieczarkową. Używając krawędzi folii spożywczej zawinąć boczek wokół polędwicy wołowej, żeby utworzyć ścisły, podłużny wałek. Wstawić go do chłodziarki.

Rozwałkować ciasto francuskie. Oprószyć powierzchnię mąką. Jedną trzecią ciasta francuskiego rozwałkować na około 18 cm x 30 cm, pozostałe ciasto na około 28 cm x 36 cm. Zdjąć folię spożywczą z polędwicy wołowej i położyć polędwicę pośrodku mniejszego kawałka rozwałkowanego ciasta. Ubić żółtko z wodą i posmarować krawędzie ciasta oraz wierzch i boki zapakowanej polędwicy.

Ostrożnie podnieść większy kawałek rozwałkowanego ciasta za pomocą wałka do ciasta, ułożyć go na polędwicy i

dobrze docisnąć. Uformować krawędź o szerokości około 3 cm. Szczelnie zamknąć krawędź widelcem. Całe ciasto posmarować żółtkiem. Chłodzić przynajmniej 30 minut do 24 godzin.

Wyłożyć blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną papierem do pieczenia i umieścić na niej wołowinę Wellington. Wbić pieczeniomierz.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Program automatyczny:
Wstawić wołowinę Wellington do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ręcznie:
Wstawić wołowinę Wellington do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z krokiem 2 i 3.

Pozostawić w spokoju, wraz z pieczeniomierzem, na 10 minut.

Pokroić w plastry i podawać.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Wołowina Wellington
Czas trwania programu: ok. 60 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 210 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.

Krok 2
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. po 10 minutach, 2. po kolejnych 5 minutach
Czas trwania: 20 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Krok 3
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Temperatura wewnętrzna: 48 °C (rare), 53 °C (medium), 60 °C (done)
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: ok. 45 minut

Wskazówka

Pasującym dodatkiem jest zielona fasolka.
Zamiast wermutu można również zastosować białe wytrawne wino.

Gulasz holenderski

Czas przyrządzania: 250 minut
Na 8 porcji

Składniki
30 g masła
3 łyżki oleju
1,2 kg mięsa wołowego, oprawionego | pokrojonego w kostkę
sól
pieprz
500 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę
2 liście laurowe
4 goździki
1 łyżka cukru, brązowego
2 łyżki mąki pszennej, typ 405
1,2 l bulionu wołowego
70 ml octu

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą

Przyrządzanie
Rozgrzać masło na patelni. Gdy tylko zaczną się tworzyć pęcherzyki, dolać oleju i rozgrzać.

Przyprawić wołowinę solą i pieprzem i przysmażyć ze wszystkich stron.

Dodać cebulę, liście laurowe, goździki i cukier i smażyć przez kolejne 3 minuty.

Oprószyć wołowinę mąką i smażyć przez dalsze 2-3 minuty.

Stale mieszając dodać bulion wołowy i ocet, tak żeby utworzył się gładki sos.

Przełożyć mięso do brytfanny Gourmet.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Program automatyczny:

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ręcznie:
Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i przyrządzać zgodnie z krokiem 1 i 2.

Przed podaniem jeszcze raz przyprawić solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Gulasz holenderski
Czas trwania programu: 210 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 45 minut
Poziom: 2

Krok 2
Temperatura: 150 °C
Czas trwania: 165 minut

Polędwica wołowa (pieczenie)

Czas przyrządzania: 55 minut
Na 4 porcje

Na polędwicę wołową
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg polędwicy wołowej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Położyć polędwicę na blasze uniwersalnej, wbić pieczeniomierz i wsunąć do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie polędwicy.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 43 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 20–30 minut, (rare), 35–45 minut (medium), 50–60 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Mięso

Polędwica wołowa (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 4 porcje

Na polędwicę wołową
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg polędwicy wołowej, oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub zastosowanie specjalne.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć polędwicę i wbić w nią pieczeniomierz.

Położyć polędwicę na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina| Polędwica wołowa | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 85 minut

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (done)
Czas trwania: ok. 50–70 minut, (rare), 70–90 minut (medium), 100–120 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Duszona pieczeń wołowa

Czas przyrządzania: 145 minut
Na 4 porcje

Na pieczeń
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg mięsa wołowego (udziec lub łopatka), oprawionego
200 g marchewki | pokrojonej w grubą kostkę
2 cebule | pokrojone w grubą kostkę
50 g selera | pokrojonego w grubą kostkę
1 liść laurowy
500 ml bulionu wołowego
500 ml wody

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Na sos
250 ml wody
125 g śmietany kremówki
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody | zimnej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą
sitko
blender

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Olej do przysmażania rozgrzać w patelni Gourmet. Przysmażyć wołowinę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć wołowinę. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować wołowinę.

Przysmażyć warzywa w brytfannie Gourmet. Dodać wołowinę i liść laurowy. Dolać połowę wody i połowę bulionu wołowego.

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie pod przykryciem.

Po 105 minutach dolać pozostały bulion wołowy i pozostałą wodę, a po kolejnych 10 minutach zdjąć pokrywę.

Na sos wyjąć wołowinę i liść laurowy. W razie potrzeby dolać wody. Warzywa i sos pieczeniowy przełożyć do garnka i zmiksować blenderem. Przetrzeć piure przez sitko, dodać śmietanę kremówkę i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Wołowina duszona
Czas trwania programu: 131 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 120–130 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Rostbef (pieczenie)

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 4 porcje

Na rostbef
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg rostbefu, oprawionego

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Na remuladę
150 g jogurtu, 3,5% tłuszczu
150 g majonezu
2 ogórki konserwowe
2 łyżki kaparów
1 łyżka pietruszki
2 szalotki
1 łyżka szczypiorku
½ łyżeczki soku z cytryny
sól
cukier

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania. Przysmażyć ostro rostbef po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć rostbef. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować rostbef.

Wyłożyć rostbef na blachę uniwersalną i wbić w niego pieczeniomierz.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie rostbefu.

Na remuladę rozrobić gładko jogurt z majonezem. Posiekać drobno ogórki konserwowe, kapary i pietruszkę. Szalotkę pokroić w drobną kostkę i posiekać szczypiorek. Wszystko razem dodać do mieszanki jogurtowo-majonezowej. Doprawić remuladę do smaku sokiem cytrynowym, solą i cukrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Rostbef | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 53 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 35–45 minut, (rare), 45–55 minut (medium), 55–65 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Rostbef (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 130 minut
Na 4 porcje

Na rostbef
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
1 kg rostbefu, oprawionego

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub zastosowanie specjalne.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować rostbef.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania i ostro przysmażyć rostbef po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć rostbef i wbić pieczeniomierz.

Położyć rostbef na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Rostbef | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 117 minut

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 66 °C (done)
Czas trwania: ok. 60–80 minut, (rare), 100–130 minut (medium), 130–160 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Yorkshire Pudding

Czas przyrządzania: 40 minut
Na 12 sztuk

Składniki
12 łyżeczek oleju
190 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka soli
3 jajka, wielkość M
225 ml mleka, 3,5% tłuszczu

Wyposażenie
blacha do muffinek na 12 sztuk à ∅ 5 cm
ruszt

Przyrządzanie
Do każdej foremki wlać 1 łyżeczkę oleju.

Ustawić blachę do muffinek na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Wymieszać mąkę i sól. Pośrodku uformować zagłębienie, wbić jajka, roztrzepać i powoli rozmieszać z mąką od zewnątrz.

Dodać mleko i powoli rozrobić na gładkie ciasto.

Gdy tylko komora urządzenia osiągnie temperaturę, rozdzielić ciasto równomiernie pomiędzy foremki do muffinek.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wołowina | Yorkshire Pudding
Czas trwania programu:
28 [30] (22) min.

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus (Grzanie górne i dolne)
Temperatura: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Poziom: 2 [2] (1)

Krok 2
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 26–30 [28–32] (20–25) min.

Pieczeń belgijska

Czas przyrządzania: 85 minut
Na 10 porcji

Składniki
1 kg mięsa mielonego, z wieprzowiny
3 jajka, wielkość M
200 g bułki tartej
1 łyżeczka papryki w proszku
sól
pieprz

Wyposażenie
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Wymieszać mięso mielone z jajkami, bułką tartą, papryką w proszku, solą i pieprzem.

Uformować z mięsa mielonego bochenek podobny do chleba i wyłożyć go na blachę uniwersalną.

Program automatyczny:
Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie pieczeni.

Ręcznie:
Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić pieczeń zgodnie z krokiem 1, 2 i 3.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wieprzowina | Belgijska pieczeń siekana
Czas trwania programu: 75 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 220 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 15 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Krok 2
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 170 °C
Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ automatycznie
Czas trwania: 40 minut

Krok 3
Temperatura: 140 °C
Czas trwania: 20 minut

Mięso

Schab pieczony (pieczenie)

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 porcje

Na pieczeń
1 kg schabu bez kości, oprawionego

Na pesto
50 g orzeszków piniowych
60 g pomidorów, suszonych, w oleju
30 g pietruszki, gładkiej
30 g bazylii
1 ząbek czosnku
50 g twardego sera (parmezan), startego
5 łyżek oleju słonecznikowego
5 łyżek oliwy z oliwek

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz
blender

Przyrządzanie
Wyłożyć schab na blachę uniwersalną i wbić w niego pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie schabu.

Na pesto uprażyć orzeszki piniowe na patelni. Pomidory, pietruszkę, bazylię i czosnek pokroić w grube kawałki. Zmiksować razem z orzeszkami piniowymi, parmezanem i olejem słonecznikowym. Rozrobić oliwę z oliwek.

Ustawienia
Program automatyczny
Wieprzowina | Wędzonka | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 55 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura wewnętrzna: 63 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: sterowane czasem, 1. po 5 minutach, 2. po 20 minutach, 3 po 40 minutach
Czas trwania: ok. 50–60 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

W przypadku pomidorów suszonych, które nie są zalane olejem, wystarczy 30 g. Przed przyrządzaniem zalać je wrzącą wodą i namaczać przez około 10 minut. Następnie odlać wodę.

Schab pieczony (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 170 minut
Na 4 porcje

Na pieczeń
1 kg schabu bez kości, oprawionego

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania. Przysmażyć ostro schab po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć schab i wbić pieczeniomierz.

Położyć schab na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Wieprzowina | Wędzonka | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 160 minut

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura wewnętrzna: 63 °C
Czas trwania: ok. 140–160 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Pieczeń z chrupiącą skórką

Czas przyrządzania: 190 minut
Na 6 porcji

Na pieczeń
1,5 kg mięsa wieprzowego z tłuszczykiem (słoniną), oprawionego
3 łyżki oleju
1½ łyżeczki soli
½ łyżeczki pieprzu

Do podlania
500 ml bulionu warzywnego

Na sos
400 ml wody
150 g śmietany kremówki
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
3 łyżki wody | zimnej
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Ponacinać tłuszczyk bardzo ostrym nożem wzdłuż i w poprzek w odstępach około 2 cm.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować wieprzowinę.

Włożyć wieprzowinę do brytfanny Gourmet tłuszczykiem do góry, wbić pieczeniomierz, wsunąć do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 90 minutach podlać bulionem warzywnym i kontynuować przyrządzanie.

Wyjąć wieprzowinę i zgasić sos pieczeniowy wodą. Dodać śmietanę kremówkę i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wieprzowina | Pieczeń z chrupiącą skórką
Czas trwania programu: ok. 155 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./dol.
Temperatura: 130 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 3 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach, 2. po 20 minutach, 3 po 70 minutach
Czas trwania: ok. 50 minut
Poziom: 2

Krok 2
Temperatura: 250 °C
Crisp function: Wł.
Czas trwania: ok. 20 minut

Krok 3
Temperatura: 190–200 °C
Czas trwania: ok. 80–90 minut

Pieczeń z szynki

Czas przyrządzania: 150 minut
Na 4 porcje

Na pieczeń
2 łyżki musztardy
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki pieprzu
½ łyżeczki papryki w proszku
1 kg wieprzowiny (szynki), oprawionej

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Do podlania
250 ml bulionu warzywnego

Na sos
300 ml wody
250 ml bulionu warzywnego
100 g śmietany kremówki
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody | zimnej
sól
pieprz
cukier

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Rozrobić musztardę, sól, pieprz i paprykę w proszku i posmarować tym wieprzowinę.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać olej w brytfannie Gourmet i przysmażyć wieprzowinę z każdej strony. Zgasić za pomocą ¼ l bulionu warzywnego.

Wbić pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać pieczeń z szynki pod przykryciem.

Po 55 minutach zdjąć pokrywę i przyrządzić do końca.

Wyjąć mięso wieprzowe. Zgasić sos pieczeniowy wodą i bulionem warzywnym. Dodać śmietanę kremówkę i zagotować. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wieprzowina | Szynka pieczona
Czas trwania programu: ok. 138 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 160 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 60 minutach, 2. po 90 minutach
Czas trwania: ok. 55 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Krok 2
Temperatura: 140 °C
Czas trwania: ok. 70–80 minut

Boczek

Czas przyrządzania: 210 minut
Na 6 porcji

Składniki
1 surowy boczek (1,5–2 kg, odkostniony), oprawiony
sól
250 g miodu | płynnego
2 łyżki sosu sojowego, słodkiego (ketjap manis)
2 łyżeczki sosu sojowego
1 łyżeczka imbiru, świeżego | drobno startego
1 łyżeczka „pięciu przypraw" (Five Spice)
1 papryka chili, czerwona, duża | oczyszczona, drobno siekana
1 papryka chili, zielona, duża | oczyszczona, drobno siekana

Wyposażenie
ruszt lub blacha do grillowania i smażenia
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Ponacinać skórkę boczku ostrym nożem wzdłuż i wszerz w odstępach 1 cm. Położyć skórką do góry na ruszcie lub na blasze do grillowania i smażenia. Ustawić ruszt lub blachę do grillowania i smażenia blasze uniwersalnej i wsunąć do komory urządzenia.

Program automatyczny:
Następnie rozpocząć przyrządzanie.

Ręcznie:
Przyrządzić zgodnie z krokiem 1-4.

Na sos włożyć do garnka miód, sos sojowy, drobno starty imbir i przyprawę Five Spice, wymieszać i gotować przez 10 minut na kuchence na małym ogniu. Trzymać w cieple i krótko przed podaniem dodać paprykę chili.

Boczek przed rozkrojeniem pozostawić w spokoju na 10 minut. Pokroić mięso na porcje i podawać z sosem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wieprzowina | Boczek
Czas trwania programu: 165 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 170 minut
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ ręcznie, 1. natychmiast po wsunięciu potrawy, 2. po kolejnych 30 minutach
Czas trwania: 30 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Krok 2
Temperatura: 150 °C
Crisp function: Wł.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, natychmiast po rozpoczęciu kroku przyrządzania
Czas trwania: 120 minut

Krok 3
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 210 [230] (230) °C
Czas trwania: 5 minut

Krok 4
Programy: Grill z nawiewem
Temperatura: 210 [230] (230) °C
Czas trwania: 10 minut

Wskazówka

Podawać z gotowanym na parze Pak Choi lub kapustą pekińską.

Polędwiczki wieprzowe (pieczenie)

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 porcje

Na polędwiczki wieprzowe
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
3 polędwiczki wieprzowe (à 350 g), oprawione

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Na sos
500 g szalotki
20 g masła
1 łyżka cukru
100 ml białego wina
400 ml bulionu warzywnego
4 łyżki octu balsamicznego
3 łyżeczki miodu
½ łyżeczki soli
pieprz
1½ łyżeczki mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody | zimnej

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania. Przysmażyć ostro polędwiczki po 1 minucie z każdej strony.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwiczki.

Wyłożyć polędwiczki na blachę uniwersalną i wbić pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie polędwiczek.

Na sos przepołowić szalotki wzdłuż i pokroić na cienkie plasterki. Rozgrzać masło na patelni. Przysmażyć w nim szalotkę na średnim ogniu, aż lekko się przyrumieni.

Posypać szalotkę cukrem i skarmelizować przy niskim ustawieniu grzania. Zgasić winem, bulionem warzywnym i octem balsamicznym. Gotować dalej na średnim ogniu przez około 30 minut.

Doprawić sos do smaku miodem, solą i pieprzem. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować.

Ustawienia
Program automatyczny
Wieprzowina | Polędwica wieprzowa | Pieczenie
Czas trwania programu: ok. 44 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura wewnętrzna: 60 °C (rare), 66 °C (medium), 75 °C (done)
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 25–35 minut, (rare), 35–45 minut (medium), 45–55 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Polędwiczki wieprzowe (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 4 porcje

Na polędwiczki wieprzowe
2 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
pieprz
3 polędwiczki wieprzowe (à 350 g), oprawione

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
ruszt
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Postawić ruszt na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik zgodnie z krokiem 1.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwiczki.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażania. Przysmażyć ostro polędwiczki po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć polędwiczki i wbić pieczeniomierz.

Program automatyczny:
Położyć polędwiczki na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2. Położyć polędwiczki na ruszcie i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Wieprzowina | Polędwica wieprzowa | Pieczenie delikatne
Czas trwania programu: ok. 83 minuty

Ręcznie
Zastosowania specjalne | Pieczenie delikatne
Temperatura: 90–100 °C
Temperatura wewnętrzna: 60 °C (rare), 66 °C (medium), 69 °C (done)
Czas trwania: ok. 60–75 minut, (rare), 75–85 minut (medium), 85–95 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Szynka świąteczna

Czas przyrządzania: 190 minut + 5 godzin na ługowanie
Na 14 porcji

Składniki
3½ kg szynki z tłuszczykiem, peklowanej, oprawionej
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki musztardy, ostrej
2 łyżki musztardy, słodkiej
1 łyżeczka bułki tartej

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz
folia aluminiowa

Przyrządzanie
Zamoczyć szynkę w dużej misce na 5 godzin w wodzie do ługowania.

Ostrym nożem naciąć tłuszczyk na krzyż. Owinąć szynkę folią aluminiową i włożyć do brytfanny Gourmet. Wbić pieczeniomierz i rozpocząć przyrządzanie.

Wyjąć szynkę i nieco ją ostudzić. Zdjąć folię aluminiową i odkroić wierzchnią część tłuszczyku. Rozgrzać piekarnik zgodnie z ustawieniami.

Wymieszać żółtko, mąkę ziemniaczaną i musztardę i posmarować tym mięso z wierzchu. Posypać bułką tartą i zapiec szynkę.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Wieprzowina | Szynka świąteczna
Czas trwania programu: ok. 170 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 165–175 °C
Temperatura wewnętrzna: 85 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 160–170 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Zapiekanie szynki
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 15 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Mięso

Udziec zajęczy

Czas przyrządzania: 150 minut + 12 godzin na marynowanie
Na 6 porcji

Składniki
2 udźce zajęcze (à 400 g), oprawione
500 ml maślanki
sól
pieprz
20 g masła klarownego
50 ml czerwonego wina
200 g śmietany
6 jagód jałowca
2 liście laurowe
50 g boczku, tłustego lub przerośniętego | w plastrach
250 ml bulionu
150 ml wody
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą

Przyrządzanie
Włożyć udźce do maślanki na około 12 godzin. W tym czasie wielokrotnie obracać.

Spłukać udźce wodą, wysuszyć i oskórować. Przyprawić solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać masło klarowane w brytfannie Gourmet na kuchence. Ostro przysmażyć udźce ze wszystkich stron. Zgasić czerwonym winem i połową śmietany. Dodać jagody jałowca i liście laurowe. Obłożyć udźce plastrami boczku.

Wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać udźce pod przykryciem zgodnie z krokiem 1.

Po 20 minutach dodać bulion i kontynuować przyrządzanie pod przykryciem.

Wyjąć udźce, uzupełnić sos pieczeniowy pozostałą śmietaną i wodą. Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i dodać do sosu. Wszystko razem zagotować. Włożyć udźce z powrotem do sosu.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Dziczyzna | Udziec zajęczy
Czas trwania programu: 132 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 120–130 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Królik

Czas przyrządzania: 110 minut
Na 4 porcje

Na królika
1,3 kg królika, oczyszczonego
1 łyżeczka soli
pieprz
2 łyżki musztardy Dijon
30 g masła
100 g bekonu, pokrojonego w kostkę
2 cebule | pokrojone w kostkę
1 łyżeczka tymianku, otartego
125 ml białego wina
125 ml wody

Na sos
1 łyżka musztardy Dijon
100 g śmietany kremówki
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody
sól
pieprz

Wyposażenie
brytfanna Gourmet z pokrywą

Przyrządzanie
Pokroić królika na 6 części. Przyprawić solą i pieprzem i posmarować musztardą.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać masło w brytfannie Gourmet. Przysmażyć dookoła bekon i kawałki królika. Przysmażyć cebulę i tymianek. Zgasić białym winem i wodą.

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać królika pod przykryciem.

Wyjąć kawałki królika. Dodać musztardę i śmietanę kremówkę i zagotować na płycie grzejnej.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Dziczyzna | Królik
Czas trwania programu: 82 minuty

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 60–70 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Comber z jelenia

Czas przyrządzania: 160 minut + 24 godziny na marynowanie
Na 4 porcje

Na bejcę
500 ml czerwonego wina
250 ml wody
1 marchewka | pokrojona w kostkę
3 cebule | pokrojone w kostkę

Na comber z jelenia
1,2 kg combra z jelenia, oprawionego
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu, grubo mielonego
½ łyżeczki szałwii, mielonej
½ łyżeczki tymianku
60 g boczku, przerośniętego | w plastrach

Na sos
500 ml bulionu lub wywaru z dziczyzny
350 g wiśni ze słoika (masa odcieku)
200 ml soku wiśniowego (ze słoika)
200 g śmietany
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka wody
sól
pieprz
cukier

Do przysmażania
2 łyżki oleju

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Na bejcę doprowadzić do wrzenia wino, wodę, marchewkę i cebulę. Polać comber letnim płynem i pozostawić na 24 godziny w chłodziarce do naciągnięcia.

Wyjąć mięso i osuszyć. Odstawić bejcę na bok. Wymieszać sól, pieprz i zioła i natrzeć tym comber.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

W brytfannie Gourmet rozgrzać olej do przysmażania i ostro przysmażyć comber po 1 minucie z każdej strony.

Wyłożyć comber na blachę uniwersalną i wbić w niego pieczeniomierz. Obłożyć comber boczkiem. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie combra z jelenia.

Po 35 minutach dolać bulionu lub wywaru z dziczyzny i kontynuować przyrządzanie.

Na sos rozcieńczyć sos pieczeniowy w brytfannie Gourmet wywarem z dziczyzny. Odcedzić wiśnie zbierając sok z wiśni. Wyjąć comber, uzupełnić sos pieczeniowy sokiem wiśniowym, śmietaną i wodą lub bejcą.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i dodać do sosu. Wszystko razem zagotować i dodać wiśnie. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem oraz ew. bejcą.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Dziczyzna | Comber z jelenia
Czas trwania programu: ok. 100 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 °C °C
Temperatura wewnętrzna: 60 °C (rare), 72 °C (medium), 81 °C (done)
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 75–85 minut, (rare), 85–95 minut (medium), 95–105 minut (done)
Poziom: 2 [1] (2)

Comber z sarny

Czas przyrządzania: 110 minut + 24 godziny na marynowanie
Na 6 porcji

Na comber z sarny
1,2 kg combra z sarny, oprawionego
1½ l maślanki
1 łyżeczka przyprawy do dziczyzny (mieszanka przypraw)
1 łyżeczka soli
pieprz

Do przysmażania
30 g masła klarownego

Na sos
125 ml czerwonego wina
800 ml wywaru z dziczyzny
125 g śmietany kremówki
2 łyżki mąki ziemniaczanej
4 łyżki wody | zimnej
sól
pieprz
cukier
przyprawa do dziczyzny (mieszanka przypraw)

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Comber uwolnić ze skóry i włożyć do maślanki na około 24 godziny. W tym czasie wielokrotnie obracać.

Spłukać comber na zimno i osuszyć. Przyprawić przyprawą do dziczyzny, solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Przysmażyć comber ze wszystkich stron w brytfannie Gourmet z masłem klarowanym. Ewentualnie podzielić mięso.

Wyjąć comber, wyłożyć na blachę uniwersalną i wbić pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie combra z sarny.

Na sos rozcieńczyć sos pieczeniowy w brytfannie Gourmet czerwonym winem i wywarem z dziczyzny. Dodać śmietanę kremówkę. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i przyprawą do dziczyzny.

Ustawienia
Program automatyczny
Mięso | Dziczyzna | Comber z sarny
Czas trwania programu: ok. 55 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140–150 °C
Temperatura wewnętrzna: 60 °C (rare), 72 °C (medium), 81 °C (done)
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 20–30 minut, (rare), 30–40 minut (medium), 40–50 minut (done)
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Do podania podgrzać lekko 6 połówek gruszki z puszki. Położyć zagłębieniem do góry obok combra i napełnić każdą 1 łyżeczką konfitury z czerwonej borówki.

Prosimy do stołu!

Wiele smacznych potraw bardziej sprzyja podniebieniu niż talii. Dobrze jest wiedzieć, że potrawy z ryb należą tutaj do chwalebnych wyjątków i są zarówno pyszne, jak i zdrowe. W zależności od dostępności ryb, przyzwyczajeń kulinarnych i preferencji lokalnych, na całym świecie trafiają na stół różne przysmaki, które prawie zawsze są warte spróbowania. Niektóre z nich gorąco Państwu polecamy w poniższym rozdziale.

Ryby

Wskazówki dotyczące przyrządzania

Do przyrządzania ryb nadają się różne programy, przykładowo Pieczenie Plus, Termonawiew Plus lub Grzanie górne i dolne.

Następujące wskazówki powinny być dla Państwa pomocne przy przyrządzaniu:

– Ryba przyrządzana w całości jest gotowa, gdy źrenice oczu są białe, a płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.
– Smażona, duszona i grillowana ryba jest gotowa, gdy mięso łatwo odchodzi od ości.
– Przyprawić rybę do smaku i przed włożeniem do piekarnika obłożyć ją skrawkami masła.
– Zwrócić uwagę na to, żeby metalowa końcówka pieczeniomierza była wbita w środek najgrubszego miejsca w rybie.
– Ewentualnie wbić pieczeniomierz za głową ryby równolegle do kręgosłupa.

Dorada

Czas przyrządzania: 60 minut
Na 4 porcje

Składniki
800 g młodych ziemniaków, małych
4 dorady (à 300 g), całe, oprawione
1 cytryna | tylko sok
sól
pieprz cytrynowy
2 papryki, czerwone | w dużych kawałkach
3 cukinie, zielone lub żółte | w plastrach
4 szalotki | pokrojone w piórka
3 ząbki czosnku | drobno siekane
300 g sera owczego | w kostkach
4 gałązki rozmarynu
4 gałązki tymianku
10 łyżek oliwy z oliwek

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Podgotować ziemniaki w łupinach przez około 10 minut.

Rozgrzać piekarnik.

Skropić dorady sokiem cytrynowym. Przyprawić solą i pieprzem cytrynowym.

Ziemniaki wymieszać z warzywami, serem owczym, rozmarynem i tymiankiem. Przyprawić solą i pieprzem cytrynowym i wstawić do brytfanny Gourmet.

Położyć dorady na warzywach i wbić pieczeniomierz. Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach, 2. po 15 minutach
Czas trwania: ok. 30–45 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Młode ziemniaczki mają średnicę 2,5-4 cm.

Ryby

Pstrąg

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na pstrąga
4 pstrągi (à 250 g), oprawione
2 łyżki soku cytrynowego
sól
pieprz

Na nadzienie
200 g pieczarek, świeżych
½ cebuli
1 ząbek czosnku
25 g pietruszki
sól
pieprz

Do obłożenia
3 łyżki masła

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Skropić pstrągi sokiem cytrynowym. Posypać solą i pieprzem w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie oczyścić pieczarki. Cebulę, czosnek, pieczarki i pietruszkę drobno posiekać i wymieszać. Przyprawić mieszankę solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić pstrągi mieszanką i ułożyć obok siebie na blasze uniwersalnej. Wbić pieczeniomierz. Obłożyć skrawkami masła.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie pstrągów.

Ustawienia
Program automatyczny
Ryby | Pstrąg
Czas trwania programu: ok. 36 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 210–220 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach
Czas trwania: ok. 15–25 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Podawać pstrągi z plasterkami cytryny i przyrumienionym masłem.

Karp

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 6 porcji

Składniki
450 ml wody
50 ml octu
50 ml białego wina
1 karp, wypatroszony, z łuską (à 1,5 kg), gotowy do przyrządzania
sól
1 liść laurowy
5 ziaren pieprzu

Wyposażenie
brytfanna Gourmet
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Wodę z octem i białym winem doprowadzić do wrzenia na kuchence.

Nieskrobanego karpia oczyścić ostrożnie pod wodą, nie uszkadzając warstwy śluzu.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Posolić karpia w środku i polać go połową wody octowej.

Włożyć karpia do brytfanny Gourmet i wbić pieczeniomierz. Dodać pozostałą wodę octową z liściem laurowym i ziarnami pieprzu.

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Przyrządzać karpia pod przykryciem.

Ustawienia
Program automatyczny
Ryby | Karp
Czas trwania programu: ok. 77 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 60–70 minut
Poziom: 2 [2] (1)

Wskazówka

Podawać karpia z plasterkami cytryny i przyrumienionym masłem.

Ryby

Filet z łososia

Czas przyrządzania: 50 minut
Na 4 porcje

Składniki
4 filety z łososia (à 200 g), oprawione
2 łyżki soku cytrynowego
sól
pieprz
3 łyżki masła
1 łyżeczka koperku, siekanego

Wyposażenie
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wyłożyć filety z łososia na blachę uniwersalną. Skropić sokiem cytrynowym. Przyprawić solą i pieprzem. Obłożyć kawałki łososia skrawkami masła i posypać koperkiem. Wbić pieczeniomierz.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ryby | Filet z łososia
Czas trwania programu: ok. 30 minut

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./ dol.
Temperatura: 200–210 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach
Czas trwania: ok. 10–20 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Troć

Czas przyrządzania: 65 minut
Na 4 porcje

Na troć
1 troć (à 1 kg), w całości, oprawiona
1 cytryna | tylko sok
sól

Na nadzienie
2 szalotki
2 ząbki czosnku
2 kromki chleba tostowego
50 g kaparów, małych
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko
2 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz
chili w proszku

Wyposażenie
patyczki do szaszłyków
blacha uniwersalna
pieczeniomierz

Przyrządzanie
Skropić troć sokiem cytrynowym. Posolić w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie pokroić w drobną kostkę szalotkę, czosnek i chleb tostowy. Wymieszać kapary, żółtko, oliwę z oliwek, szalotki, czosnek i chleb tostowy. Przyprawić solą, pieprzem i chili w proszku.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić troć masą. Otwór zamknąć małymi wykałaczkami.

Wyłożyć troć na blachę uniwersalną i wbić pieczeniomierz. Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ryby | Filet z łososia
Czas trwania programu: ok. 52 minuty

Ręcznie
Programy: Pieczenie Plus + Grzanie g./dol.
Temperatura: 210–220 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Temperatura: 160–180 °C
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach
Czas trwania: ok. 30–40 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Filet z mintaja

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 4 porcje

Składniki
3 cebule
40 g masła
500 g pomidorów
750 g fileta z mintaja, gotowego do przyrządzania
½ cytryny | tylko sok
sól
pieprz
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu
1 łyżka bułki tartej
2 łyżki pietruszki | siekanej

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
forma do zapiekanek, ∅ 26 cm
pieczeniomierz
ruszt

Przyrządzanie
Cebulę pokroić na cienkie plasterki i poddusić w połowie masła. Pomidory pokroić w plastry.

Skropić mintaja sokiem cytrynowym. Przyprawić solą i pieprzem.

Natłuścić formę do zapiekanek. Włożyć cebulę do formy do zapiekanek. Ułożyć na wierzchu warstwę pomidorów. Przyprawić solą i pieprzem. Ułożyć filet z łososia na pomidorach.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Rozgrzać piekarnik.

Stopić pozostałe masło. Polać mintaja masłem i mlekiem. Posypać bułką tartą. Wbić pieczeniomierz.

Wstawić do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Posypać pietruszką i podawać.

Ustawienia
Programy Pieczenie Plus + Grzanie g./dol.
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura wewnętrzna: 75 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: ok. 30–40 minut
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 2 uderzenia pary/ sterowane czasem, 1. po 5 minutach, 2. po 15 minutach
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast fileta z mintaja w tym przepisie można również zastosować okonia morskiego.

Filet z sandacza na warzywach

Czas przyrządzania: 30 minut
Dla 4 osób

Składniki
4 filety z sandacza (à 150 g), gotowe do przyrządzania
1 cytryna | tylko sok
sól
pieprz
4 szalotki | pokrojone w kostkę
150 g pomidorków koktajlowych
1 papryka, czerwona | kostki o wielkości 1 cm
1 papryka, żółta | kostki o wielkości 1 cm
1 cukinia | kostki o wielkości 1 cm
1 łyżka ziół, mieszanych | siekanych
5 łyżek oliwy z oliwek

Wyposażenie
brytfanna Gourmet

Przyrządzanie
Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Filety rybne skropić cytryną i przyprawić solą i pieprzem.

Wymieszać warzywa w misce. Przyprawić solą, pieprzem i ziołami.

Wyjąć z komory urządzenia rozgrzaną brytfannę Gourmet i posmarować oliwą z oliwek. Rozłożyć warzywa w brytfannie Gourmet.

Wsunąć brytfannę Gourmet do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Ręcznie:
Dopasować ustawienia zgodnie z krokiem 2.

Ułożyć filety rybne na warzywach i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia
Program automatyczny
Ryby | Filet z sandacza
Czas trwania programu: 15 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Ilość/ rodzaj uderzeń pary: 1 uderzenie pary/ ręcznie, 1. bezpośrednio po wsunięciu potrawy
Czas trwania: 10 minut
Poziom: 3 [2] (3)

Krok 2
Programy: Grill duży
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Temperatura: 240 °C
Czas trwania: 5 minut

Zapiekanki

Randez-vous pełne smaku

Prawie żadna inna potrawa nie trafia na stół w tylu wariantach co zapiekanki. W przypadku składników można dosłownie czerpać pełnymi garściami i kombinować ze sobą wszystko to, co jest dostępne z produktów sezonowych i zapasów. Ten mariaż dodatków znakomicie ułatwia przyrządzanie i cieszy się również dużą popularnością wśród gości. A jeśli coś zostanie, resztki dobrze smakują również po ponownym podgrzaniu.

Zapiekanka z cykorii

Czas przyrządzania: 55 minut
Na 4 porcje

Na cykorię
8 cykorii
50 g masła
5 łyżeczek cukru
sól
pieprz
8 plasterków szynki (3–4 mm grubości), gotowanej

Na sos serowy
30 g masła
40 g mąki pszennej, typ 405
750 ml mleka, 1,5% tłuszczu
250 g sera, startego
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko
gałka muszkatołowa
sól
pieprz
1 strzyknięcie soku cytrynowego

Wyposażenie
forma do zapiekanek
ruszt

Przyrządzanie
Usunąć z cykorii twarde, gorzkie części.

Stopić masło na patelni. Usmażyć cykorię na złotobrązowo. Następnie dusić przez 25 minut na małym ogniu.

Przyprawić cukrem, solą i pieprzem.

Każdą cykorię zawinąć w plaster szynki. Ułożyć obok siebie w formie do zapiekanek.

Na sos serowy stopić masło w garnku. Rozrobić mąkę i lekko przyrumienić. Dodać mleko intensywnie mieszając, zagotować i dodać połowę sera, żółtko, gałkę muszkatołową, sól, pieprz i sok cytrynowy.

Polać cykorię sosem serowym i posypać pozostałym serem.

Wstawić zapiekankę do komory urządzenia na ruszcie i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Zapiekanka z cykorii
Czas trwania programu: 40 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 33–46 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Zapiekanki

Pokusa Janssona

Czas przyrządzania: 95 minut
Na 4 porcje

Na zapiekankę
1 kg ziemniaków
125 g filetów anchois (szwedzkich)
1 cebula, pokrojona w cienkie plastry
200 g śmietany
2 łyżki bułki tartej

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
tarka, grube oczka
forma do zapiekanek, 29 cm x 21 cm
folia aluminiowa

Przyrządzanie
Ziemniaki obrać i pokroić w bardzo cienkie słupki lub zetrzeć na grubej tarce. Natłuścić formę do zapiekanek.

Ziemniaki, anchois i cebulę ułożyć w formie na zmianę warstwami. Rozpocząć i zakończyć warstwą ziemniaków. Polać śmietaną i posypać bułką tartą.

Wstawić zapiekankę do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Po 30 minutach przykryć folią aluminiową, żeby powierzchnia nie przyrumieniła się za bardzo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Suflet szwedzki
Czas trwania programu: 67 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 65–75 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Przepis „Pokusa Janssona” pochodzi ze Szwecji.

Zapiekanka ziemniaczana

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 4 porcje

Na zapiekankę
1 kg ziemniaków, twardych | w cienkich plastrach
400 g śmietany
sól
pieprz
gałka muszkatołowa
50 g sera, startego

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma do zapiekanek z porcelany, pojemność 3 l
ruszt

Przyrządzanie
Natłuścić formę do zapiekanek. Wyłożyć plastrami ziemniaków.

Śmietanę przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową i wymieszać z plastrami ziemniaków.

Posypać z wierzchu serem.

Wstawić do komory urządzenia na ruszcie i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Zapiekanka ziemn.-serowa
Czas trwania programu: 50 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 50 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zapiekanka będzie lżejsza, gdy śmietana zostanie wymieszana z mlekiem.

Zapiekanki

Zapiekanka ziemniaczano-serowa

Czas przyrządzania: 90 minut
Na 4 porcje

Na zapiekankę
600 g ziemniaków, mączystych
75 g sera gouda, startego

Na polewę
250 g śmietany
1 łyżeczka soli
pieprz
gałka muszkatołowa

Do posypania
75 g sera gouda, startego

Do formy
1 ząbek czosnku

Wyposażenie
forma do zapiekanek, ∅ 26 cm
ruszt

Przyrządzanie
Natrzeć formę do zapiekanek czosnkiem.

Na polewę wymieszać śmietanę, sól, pieprz i gałkę muszkatołową.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki o grubości 3–4 mm. Wymieszać ziemniaki z serem gouda i polewą i wyłożyć do formy do zapiekanek.

Posypać serem gouda.

Wstawić zapiekankę ziemniaczano-serową do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzić na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Zapiekanka ziemn.-serowa
Czas trwania programu: ok. 58 minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Suflet serowy

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 4 porcje

Na suflet
40 g masła
40 g mąki pszennej, typ 405
375 ml mleka, 3,5% tłuszczu
100 g sera, ostrego (Gruyère) | startego
3 jajka, wielkość M
sól
pieprz

Do formy
1 łyżka masła

Wyposażenie
forma do sufletów, ∅ 20 cm
blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Stopić masło. Dodać mąkę. Stale mieszając dodać mleko i zagotować, tak żeby utworzył się bardzo gęsty sos beszamelowy.

Zredukować sos w ciągu kilku minut stale mieszając. Dodać i wymieszać ser.

Natłuścić formę do sufletów. Rozdzielić jajka i ubić na sztywno białko.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Żółtka dodać do lekko schłodzonej masy beszamelowo-serowej. Ostrożnie połączyć z pianą. Przyprawić solą i pieprzem.

Napełnić masą formę do zapiekanek. Wstawić na blasze uniwersalnej do piekarnika i napełnić blachę uniwersalną ok. 1 l (2 l) wody.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Suflet serowy
Czas trwania programu: 41 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus [
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 35–45 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Zapiekanki

Lasagne

Czas przyrządzania: 125 minut
Na 4 porcje

Na lasagne
8 arkuszy lasagne (bez podgotowywania)

Na sos mięsno-pomidorowy
50 g boczku, przerośniętego, wędzonego | pokrojonego w drobną kostkę
2 cebule | pokrojone w kostkę
375 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny
800 g pomidorów z puszki, obranych
30 g koncentratu pomidorowego
125 ml bulionu
1 łyżeczka tymianku, świeżego | siekanego
1 łyżeczka oregano, świeżego | siekanego
1 łyżeczka bazylii, świeżej | siekanej
sól
pieprz

Na sos pieczarkowy
20 g masła
1 cebula | pokrojona w kostkę
100 g pieczarek, świeżych | w plasterkach
2 łyżki mąki pszennej, typ 405
250 g śmietany
250 ml mleka, 3,5% tłuszczu
sól
pieprz
gałka muszkatołowa
2 łyżki pietruszki, świeżej | siekanej

Do posypania
200 g sera gouda, startego

Wyposażenie
forma do zapiekanek, 32 cm x 22 cm
ruszt

Przyrządzanie
Na sos mięsno-pomidorowy rozgrzać patelnię powlekaną. Przysmażyć boczek, dodać mięso mielone i smażyć obracając. Dodać cebulę i dusić. Rozkawałkować pomidory. Dodać pomidory, sok pomidorowy, koncentrat pomidorowy i bulion. Przyprawić ziołami, solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Na sos pieczarkowy poddusić cebulę w maśle. Dodać pieczarki i krótko przysmażyć. Oprószyć mąką i wymieszać. Zgasić śmietaną i mlekiem. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut. Na koniec dodać pietruszkę.

Na lasagne układać składniki po kolei warstwami w formie do zapiekanek:
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– 4 arkusze lasagne
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– połowa sosu pieczarkowego
– 4 arkusze lasagne
– jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
– połowa sosu pieczarkowego

Posypać lasagne goudą, wstawić do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzić na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Lasagne
Czas trwania programu: 60 [60] (58) minut

Ręcznie
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 185–195 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 55–65 minut
Poziom: 1

Zapiekanki

Musaka

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 6 porcji

Składniki
1,25 kg bakłażanów
sól
90 ml oliwy z oliwek

Na sos z mięsa mielonego
3 łyżki oleju
750 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny
1 cebula | pokrojona w kostkę
480 g pomidorów z puszki (masa odcieku) | lekko rozdrobnionych
2 łyżki pietruszki, świeżej | siekanej
125 ml białego wina
sól
pieprz
3 łyżki bułki tartej
2 jajka | tylko białko

Na sos beszamelowy
40 g masła
40 g mąki pszennej, typ 405
500 ml mleka, 3,5%
1 łyżeczka soli
pieprz
gałka muszkatołowa
50 g sera gouda, startego
2 jajka | tylko żółtko

Do posypania
50 g sera gouda, startego

Wyposażenie
ruszt
2 blachy do pieczenia
ręczniki kuchenne
forma do zapiekanek, 32 cm x 22 cm

Przyrządzanie
Bakłażany pokroić wzdłuż w plastry o grubości około 1 cm, posypać solą i odstawić do naciągnięcia na ok. 20 minut.

Na sos z mięsa mielonego przysmażyć mięso mielone na oleju. Dodać cebulę i dalej smażyć. Dodać pomidory, pietruszkę i wino. Mocno przyprawić solą i pieprzem. Gotować 15 minut na małym ogniu. Nieco schłodzić sos. Zagęścić bułką tartą i białkiem.

Rozgrzać piekarnik zgodnie z ustawieniami. Osuszyć bakłażana ręcznikami kuchennymi i rozłożyć na 2 blachach do pieczenia. Posmarować cienko z obu stron oliwą z oliwek. Wsunąć blachę do pieczenia do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzanie.

Obrócić bakłażany po upływie połowy czasu przyrządzania i przyrządzać dalej aż do lekkiego przyrumienienia.

Na sos beszamelowy rozgrzać masło, dodać mąkę i przysmażyć. Zgasić mlekiem. Gotować sos przez 5 minut na małym ogniu stale mieszając. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Zdjąć garnek z kuchenki. Dodać i wymieszać ser i żółtko.

Formę do zapiekanek wyłożyć połową bakłażanów i rozłożyć na wierzchu sos z mięsa mielonego. Następnie nałożyć pozostałe bakłażany i posmarować z wierzchu sosem beszamelowym. Posypać musakę pozostałym serem.

Wstawić na ruszcie do piekarnika i upiec na złotożółto.

Ustawienia
Przyrządzanie bakłażanów
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 20–25 min.
Poziom: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Moussaka
Czas trwania programu:
47 [47] (43) min.

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wł.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 40–50 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Zapiekanki

Zapiekanka z makaronu

Czas przyrządzania: 85 minut
Na 4 porcje

Na makaron
150 g makaronu (penne), czas gotowania na opakowaniu 11 minut
1½ l wody
3 łyżeczki soli

Na zapiekankę
1½ łyżki masła
2 cebule | pokrojone w kostkę
1 papryka | kostki o wielkości 1 cm
2 marchewki, małe | w plasterkach
150 g śmietany kremówki
75 ml mleka, 3,5% tłuszczu
sól
pieprz
300 g mięsistych pomidorów | pokrojonych grubo w kostkę
100 g szynki, gotowanej | pokrojonej w kostkę
150 g sera owczego z ziołami | pokrojonego w kostkę

Do posypania
100 g sera gouda, startego

Wyposażenie
forma do zapiekanek, 24 cm x 24 cm
ruszt

Przyrządzanie
Gotować makaron przez 5 minut w osolonej wodzie.

Rozgrzać masło w garnku i poddusić w nim cebulę. Dodać paprykę i marchewkę i dusić przez kolejne 5 minut.

Rozrobić śmietanę kremówkę z mlekiem i dodać do warzyw. Mocno przyprawić solą i pieprzem.

Wyłożyć makaron, pomidory, szynkę i ser owczy do formy do zapiekanek. Dodać i wymieszać sos warzywny.

Posypać zapiekankę makaronową serem gouda.

Wstawić zapiekankę do komory urządzenia na ruszcie. Zapiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Zapiekanka z makaronu
Czas trwania programu:
40 [38] (40) min.

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 35–45 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Na zapiekankę można również wykorzystać 350 g ugotowanego wcześniej wczorajszego makaronu.

Shepherd's Pie

Czas przyrządzania: 100 minut
Na 8 porcji

Na zapiekankę
2 cebule | drobno siekane
2 marchewki | pokrojone w kostkę
2 łodygi selera naciowego | w małych kawałkach
1 kg mielonej jagnięciny
½ łyżeczki tymianku, świeżego | drobno siekanego
½ łyżeczki rozmarynu, świeżego | drobno siekanego
1½ łyżeczki koncentratu pomidorowego
200 ml czerwonego wina
1 łyżka mąki pszennej, typ 405
250 ml bulionu drobiowego
1 łyżka sosu Worcestershire
sól
pieprz
1,5 kg ziemniaków, mączystych | pokrojonych w kostkę
25 g masła
5 łyżek mleka, 3,5% tłuszczu

Do przysmażania
2½ łyżki masła

Wyposażenie
forma do zapiekanek, pojemność 2,5 l

Przyrządzanie
Rozgrzać masło na patelni. Poddusić w nim cebulę przez 2–3 minuty. Dodać marchewkę i selera i dusić przez kolejne 8–10 minut. Dodać mięso mielone i przysmażyć z każdej strony. Odlać tłuszcz, dodać tymianek, rozmaryn, koncentrat pomidorowy i czerwone wino.

Na średnim ogniu zredukować sos do jednej czwartej ilości, oprószyć mąką i gotować na małym ogniu przez kolejne 2–3 minuty.

Dodać bulion drobiowy i sos Worcestershire i gotować przez 45–50 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. W tym czasie wyrobić ziemniaki z masłem i mlekiem na piure ziemniaczane.

Mieszankę mięsną wyłożyć do formy do zapiekanek i rozprowadzić na wierzchu piure ziemniaczane. Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Zapiekanki | Shepherd's Pie
Czas trwania programu: 50 minut

Ręcznie
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 50 minut
Poziom: 2 [1] (1)

Wskazówka

Zamiast jagnięciny można również zastosować mielone mięso wołowe.

Wszystko dobre, co się dobrze kończy

Udany deser poznaje się po tym, że zawsze znajdzie się na niego miejsce w żołądku. Dlatego po smacznym posiłku prawie nikt nie jest w stanie oprzeć się takiemu zakończeniu. Dzięki lodom, sufletom, kompozycjom owocowym i innym słodkim uwodzicielom kucharz sprawia, że goście odchodzą od stołu w pełni zadowoleni – wkładając w to często niewiele wysiłku, gdyż właśnie desery przy niskim nakładzie pracy osiągają najwyższy „współczynnik rozpieszczenia".

Wiedeńska strucla jabłkowa

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 2 strucle

Składniki
100 g bułki tartej
4 arkusze strucli (gotowe opakowanie)
100 g masła | płynnego
1,5 kg jabłek | w cienkich plasterkach
150 g cukru
50 g rodzynek
cynamon

Do przyrumieniania
50 g masła

Wyposażenie
2 ręczniki kuchenne
blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie
Rozgrzać masło na patelni i lekko przyrumienić bułkę tartą.

Rozłożyć po 2 lekko zachodzące na siebie arkusze strucli na każdej ze ścierek kuchennych.

Posmarować arkusze strucli połową masła i posypać bułką tartą.

Wymieszać jabłka z cukrem, rodzynkami i cynamonem. Wyłożyć mieszanką jabłkową na bułkę tartą.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Zwinąć strucle i posmarować pozostałym masłem. Wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną, wsunąć do komory urządzenia i upiec ma złotobrązowo.

Ustawienia
Program automatyczny
Desery | Wiedeńska strucla jabłkowa
Czas trwania programu: 45 minut

Ręcznie
Programy: Intensywny
Temperatura: 170 °C
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wł.
Czas trwania: 40–50 minut
Poziom: 2 [1] (2)

Desery

Beza

Czas przyrządzania: 130 minut
Na 6 porcji

Składniki
5 jajek, wielkość M | tylko białko
275 g cukru
1 łyżeczka aromatu waniliowego
1 łyżeczka octu, białego
600 g śmietany
1 łyżka cukru pudru
500 g czarnej jagody
500 g truskawek
500 g malin

Wyposażenie
1 lub 2 blachy do pieczenia lub 1 blacha uniwersalna
papier do pieczenia

Przyrządzanie
Ubić białko na sztywną pianę i dodawać do niej cukier stale mieszając. Ostrożnie rozrobić aromat waniliowy i ocet.

Na jedną dużą bezę wyłożyć papierem do pieczenia jedną blachę do pieczenia, na kilka małych bez - dwie blachy do pieczenia.

Piekarnik 90 cm:
Wyłożyć papierem do pieczenia blachę uniwersalną.

Wyłożyć masę białkową na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną i uformować jedno koło o wysokości ok. 3-4 cm lub kilka małych kółek o średnicy ok. 8 cm.

Program automatyczny:
Wsunąć do komory urządzenia i upiec.

Ręcznie:
Wsunąć do komory urządzenia i upiec zgodnie z krokiem 1 i 2.

Dobrze ostudzić.

Ubić na sztywno śmietanę z cukrem pudrem i równomiernie rozprowadzić na bezie. Przybrać owocami.

Ustawienia
Program automatyczny
Desery | Beza | Jeden duży / Wiele mniejszych
Czas trwania programu Jeden duży: 100 minut
Czas trwania programu Wiele mniejszych: 65 minut

Ręcznie
Jeden duży
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 110 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 80 minut
Poziom: 1

Krok 2
Temperatura: 30 °C
Czas trwania: 20 minut

Wiele mniejszych
Krok 1
Programy: Termonawiew Plus
Temperatura: 110 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wył.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 45 minut
Poziom: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Krok 2
Temperatura: 30 °C
Czas trwania: 20 minut

Cytrynowa tarta z bezą

Czas przyrządzania: 80 minut
Na 10 kawałków

Na ciasto
275 g mąki pszennej, typ 405
150 g masła
25 g cukru
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko
2–3 łyżki wody | zimnej

Na nadzienie
4 cytryny, nieobrobione | sok i skórka, starta
75 g skrobi kukurydzianej
500 ml wody
5 jajek, wielkość M
175 g cukru

Na polewę
275 g cukru

Wyposażenie
forma do tarty, ∅ 25 cm
ruszt

Przyrządzanie
Na ciasto zagnieść mąkę, masło, cukier, wodę i żółtko na gładkie ciasto i odstawić na 30 minut w chłodnym miejscu.

Na nadzienie wymieszać dobrze skórkę cytrynową, sok cytrynowy i skrobię kukurydzianą. Zagotować wodę w garnku, rozmieszać w niej mieszankę cytrynowo-skrobiową i stale mieszając gotować dotąd, aż powstanie ciągliwy sos.

Rozdzielić jajka. Białko na polewę odstawić na bok. Utrzeć cukier i żółtko, doprowadzić do wrzenia, zdjąć z kuchenki odstawić do ostygnięcia.

Rozwałkować ciasto, wyłożyć do formy do tarty, napełnić kremem cytrynowym i gładko rozsmarować.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Na polewę ubić na sztywno białko z cukrem. Następnie rozłożyć równomiernie na kremie cytrynowym.

Program automatyczny:
Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo.

Ręcznie:
Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotobrązowo zgodnie z krokiem 1 i 2.

Ustawienia
Program automatyczny
Desery | Cytrynowa tarta z bezą
Czas trwania programu: 60 minut

Ręcznie
Krok 1
Programy: Intensywny
Temperatura: 185 [185] (180) °C
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 40 minut
Poziom: 1

Krok 2
Temperatura: 170 °C
Czas trwania. 20 minut

Torciki czekoladowe

Czas przyrządzania: 70 minut
Na 8 porcji

Na ciasto
70 g czekolady, ciemnej
70 g masła
70 g cukru
4 jajka, wielkość M
70 g migdałów | zmielonych
20 g bułki tartej
500 ml sosu waniliowego
200 g śmietany

Do posypania
40 g cukru pudru

Do formy
1 łyżeczka masła

Wyposażenie
8 foremek, ∅ 6 cm
blacha uniwersalna
sitko, drobne

Przyrządzanie
Czekoladę stopić w garnku przy małym ustawieniu i lekko ostudzić.

Masło, cukier i żółtko utrzeć na gładką, kremową masę. Dodać czekoladę, migdały i bułkę tartą.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Białko ubić na sztywna pianę i przełożyć pod masę czekoladową.

Natłuścić foremki. Napełnić je masą.

Postawić foremki na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Przyrządzić torciki czekoladowe.

Ubić na sztywno śmietanę i wymieszać z sosem waniliowym. Rozłożyć równomiernie na talerzykach deserowych.

Oddzielić torciki czekoladowe od krawędzi foremek za pomocą noża. Zrzucić po jednym torciku na każdy talerzyk deserowy. Oprószyć cukrem pudrem i podawać lekko ciepłe.

Ustawienia
Programy: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Wył.
Rozgrzewanie: Wł.
Crisp function: Wył.
Czas trwania: 35–45 minut
Poziom: 1

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

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

Miele

Książka kucharska H 7000

M.-Nr 11 235 860 / 01

pl-PL