

Knjiga recepata

MIELE ugradna rerna H 7262 B



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-7262-b-akcija-cena/>

Pečenje testa –
pečenje mesa –
klimatsko pečenje

Kuvar

Dragi gurmani,
drage gurmanke,

kada se zajedno okupimo za trpezom, povedu se zanimljivi razgovori i provedu lepi trenuci. Zajednički užitak povezuje - naročito onda kada se on potvrđuje na svim nivoima. Svakodnevno i isto tako u posebnim prilikama.

Vaša rerna Vam pruža upravo ovaj potencijal: sa njom kao svestranim talentom pripremićete brzo i zdravo ne samo uobičajene obroke već i kulinarska jela na najvišem nivou.

Ova knjiga će Vam u tome biti prava pomoć. U našoj Miele eksperimentalnoj kuhinji svakodnevno se susreću znanje i znatiželja, rutina i neočekivano - iz toga smo za Vas razvili brojne savete, kao i recepte sa kojima nema greške. Inače, još više recepata, inspiracija i uzbudljivih tema otkrijte u našoj aplikaciji Miele@mobile.

Imate li pitanja ili želja? Radujemo se da sa Vama razmenimo kulinarske ideje. Naše kontakt podatke naći ćete na kraju knjige.

Želimo Vam posebno lepe trenutke užitka.

Vaša Miele probna kuhinja

Sadržaj

Predgovor	3
O ovom kuvaru	8
Pregled načina rada	10
Važno & zanimljivo	12
Miele pribor	16
Kolači	19
Saveti za pripremu	20
Fini kolač sa jabukama	24
Lenja pita sa jabukama.....	25
Torta sa kajsijama prelivena pavlakom.....	26
Sitni kolači	27
Kolač sa kruškama i prelivom od badema	28
Biskvitna kora	29
Fil za biskvitnu koru.....	30
Biskvitna kora	32
Fil za biskvitnu koru.....	34
Kolač sa maslacem	36
Voćni kolač (Ø 15 cm)	38
Voćni kolač (Ø 20 cm)	40
Voćni kolač (Ø 25 cm)	42
Kolač sa sirom na plehu	44
Mramorni kolač.....	45
Pita sa voćem (lisnato testo)	46
Pita sa voćem (prhko testo).....	47
Saher torta.....	48
Suvi kolač	49
Kolač sa čokoladom i lešnicima	50
Božićni kolač (Stollen)	52
Kolač posut mrvicama sa voćem	54
Peciva	56
Sitni kolači	57
Mafini sa borovnicama	58
Linceri	59
Makrone sa bademima.....	60
Suvi keks	62
Kiflice sa vanilom.....	63
Mafini sa orasima	64
Princes krofne.....	65

Filovi za princes krofne.....	66
Hleb	67
Saveti za pripremu.....	68
Bageti	71
Seljački hleb na švajcarski način	72
Hleb od spelte	73
Lepinja	74
Pletenica.....	75
Pletenica na švajcarski način	76
Hleb sa orašastim plodovima.....	77
Raženi mešani hleb	78
Hleb sa semenkama.....	79
Tigrasti hleb	80
Beli hleb (kalup)	81
Beli hleb (pečen van kalupa)	82
Tamni pšenični mešani hleb	83
Hleb sa šećerom	84
Zemičke	85
Zemičke sa više vrsta žitarica.....	85
Ražene veknice	86
Zemičke od pšeničnog brašna	87
Pica & slično	88
Flamkuhen.....	89
Pica (kvasno testo)	90
Pica (testo od sira i ulja)	92
Kiš loren.....	94
Pikantna pita (lisnato testo)	95
Pikantna pita (prhko testo)	96
Meso	97
Saveti za pripremu	98
Patka (punjena).....	100
Guska (punjena).....	102
Guska (bez nadeva).....	104
Pile.....	105
Pileći bataci	106
Ćurka (punjena)	107
Ćureći batac	108
Teleći file (pečenje)	109
Teleći file (pečenje na niskim temperaturama).....	110
Teleća kolenica	111

Sadržaj

Teleća leđa (pečenje).....	112
Teleća leđa (pečenje na niskim temperaturama)	113
Teleće dinstano pečenje.....	114
Teleća kolenica „Osobuko“	115
Jagnjeći kare sa povrćem.....	116
Jagnjeći but.....	117
Jagnjeća leđa (pečenje).....	118
Jagnjeća leđa (pečenje na niskim temperaturama)	119
Beef Wellington	120
Goveđi haše	122
Goveđi file (pečenje).....	123
Goveđi file (pečenje na niskim temperaturama)	124
Dinstana govedina.....	125
Rozbif (pečenje).....	126
Rozbif (pečenje na niskim temperaturama)	127
Jorkširski puding	128
Vekna od mlevenog mesa	129
Dimljena svinjetina (pečenje)	130
Dimljena svinjetina (pečenje na niskim temperaturama)	131
Pečenje sa kožicom.....	132
Pečena šunka	133
Svinjska potrbušina	134
Svinjski file (pečenje)	136
Svinjski file (pečenje na niskim temperaturama).....	138
Božićna šunka	139
Zečji but.....	140
Zec.....	141
Jelenska leđa.....	142
Srneća leđa	144
Riba	145
Saveti za pripremu.....	146
Orada.....	147
Pastrmka	148
Šaran	149
Filet lososa	150
Losos-pastrmka	151
Filet morskog lososa	152
Fileti smuđa na povrću	153
Zapečena & gratinirana jela	154
Gratinirana cikorija.....	155
„Janssonovo iskušnje“	156

Gratinirani krompir	157
Gratinirani krompir sa sirom	158
Sufle sa sirom	159
Lazanje	160
Musaka	162
Zapečena testenina	164
Pastirska pita (Shepherd's Pie).....	165
Desert	166
Bečka štrudla sa jabukama	167
Beze kolač	168
Pita od limuna (Lemon Meringue Pie).....	169
Čokoladne tortice	170

O ovom kuvaru

Pre nego što započnete pripremiti smo nekoliko saveta za korišćenje ovog kuvara.

Uz svaki automatski program postoji odgovarajući recept koji će Vam olakšati početno korišćenje Vaše Miele rerne.

Kod mnogih automatskih programa možete individualno da odaberete optimalan rezultat kuvanja - stepen rumenila hleba i peciva i stepen pečenosti mesa.

O automatskim programima

- Nema svaki model automatske programe. Iako Vaša rerna nije opremljena odgovarajućim automatskim programom, možete da pripremate sve recepte. U tom slučaju koristite manualna podešavanja. U tekstovima o načinima pripreme biće ukazano na razlike.
- Ispod svakog recepta sa automatskim programom među podacima o podešavanju je navedena putanja za biranje automatskog programa.
- Za automatske programe fabrički je uvek navedeno srednje vreme trajanja programa. Kod mnogih programa stvarno vreme trajanja zavisi od željenog stepena pečenosti. Stepem pečenosti birate pre pokretanja automatskog programa.

O sastojcima

- Ako iza pojedinog sastojka stoji zagrada (), tekst koji sledi opisuje namirnicu. Ona može najčešće da se kupi u tom stanju: npr. pšenično brašno, tip 405; jaja, veličina M; mleko, 3,5 % masnoće.
- Ako iza pojedinog sastojka stoji uspravna crta (|), opis se odnosi na način prerade namirnice, koja se po pravilu vrši prilikom samog kuvanja. Ovaj korak obrade se ne spominje više u tekstu o načinu pripreme. Npr. sir, aromatičan | rendan; crni luk | sitno seckan; mleko, 3,5 % masnoće | mlako
- Za meso je uvek data težina za obradu ukoliko nije posebno naznačeno.
- Za voće i povrće podatak o težini se odnosi uvek na težinu u neoljuštenom stanju sa semenkama, odn. košticama.
- Voće i povrće treba pre pripreme da se očisti/opere i prema potrebi oljušti. Ovo se ne pominje više u tekstovima o pripremi kao korak obrade.

Specifičnosti pojedinih modela rerni

Ovaj kuvar se isporučuje uz rerne različitih veličina unutrašnjosti rerne. Ukoliko se količine sastojaka i podaci o podešavanjima razlikuju, podešavanja u receptima, koja treba odabrati, navode se sledećim redosledom:

- Rerne sa 5 nivoa za stavljanje posuđa
- [Rerne sa 3 nivoa za stavljanje posuđa] u uglastim zgradama
- (Rerne od 90 cm) u oblim zgradama

Ukoliko su podešavanja za sve veličine unutrašnjosti rerne ista, navodi se samo jedno podešavanje bez zagrada.

Ukoliko Vaša rerna ne raspolaže specijalnom upotrebom | Narastanje kiselog testa, odaberite automatski program | Kolači | Kiselo testo. Alternativno koristite način rada Gornje i donje zagrevanje uz temperaturu od 30 °C i prekrijte testo vlažnom krpom.

Ukoliko Vaša rerna ne raspolaže načinima rada Klimatsko pečenje + Gornje/ donje zagrevanje, Klima + Autom. pečenje, Klima + Vrući vazd. plus ili Klima + Intenz. pečenje, odaberite način rada Klimatsko pečenje. Vezano za podatke uz Klimatsko pečenje + Gornje/ donje zagrevanje podesite za 20 °C nižu temperaturu nego što je navedeno za manuelna podešavanja.

Ukoliko Vaša rerna ne raspolaže specijalnom upotrebom | Pečenje na niskim temperaturama, koristite način rada Gornje i donje zagrevanje. Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120 °C. Smanjite temperaturu na oko 100 °C kada stavite namirnicu.

Za modele rerni sa FlexiClip-teleskopskim vođicama koje se montiraju na bočne žlebove nivoa i time stoje nešto više: montirajte ih jedan nivo niže nego što je navedeni nivo u receptu i namirnicu stavite u rernu preko FlexiClip-teleskopskih vođica.

Koristite u Vašoj rerni FlexiClip-teleskopske vođice koje se montiraju između bočnih žlebova odgovarajućeg nivoa i time stoje u istom nivou; važe nivou navedeni u receptu.

O podešavanjima

- Temperature i vremena: dati su rasponi temperatura i vremena. Orijentišite se uglavnom prema nižim podešavanjima uz opciju da posle vizuelne ili provere pečenosti još malo produžite vreme.
- Nivou: nivou za stavljanje plehova i rešetki se računaju odozdo nagore.

Pregled načina rada

Klimatsko pečenje

O pečenju uz dodatno vlaženje. Ovaj način rada koristite za pečenje hleba i peciva i za pečenje ribe i mesa.

Pomoću Klimatsko pečenje hleb dobije naročito ravnomerno pečenu sredinu (unutrašnjost hleba) i lepu koricu (spolja hrskava bez da bude krta). Kvasna testa odlično narastaju. Riba i meso se nežno peku i ostaju sočni.

Odaberite jednu od sledećih mogućih kombinacija:

Klima + Vrući vazd. plus

Klimatsko pečenje + Gornje/donje zagrevanje

Klima + Autom. pečenje

Klima + Intenz. pečenje

Vrući vazduh plus

O pečenju testa i mesa. Jela možete istovremeno da pripremate u više nivoa. Možete da pripremate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje/donje zagrevanje, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

Gornje i donje zagrevanje

Za pečenje tradicionalnih recepata, pripremu suflea i pečenje na niskim temperaturama. Kod recepata iz starijih kuvara podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.

Intenzivno pečenje

Za pečenje peciva sa vlažnim nadevom čija podloga treba da ostane hrskava. Ne koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva i mesa, jer će pecivo i sok od pečenja biti previše tamni.

Automatsko pečenje

O pečenju mesa. Tokom početne faze rerna se najpre zagreva na visokoj temperaturi pečenja. Čim se dostigne ova temperatura, rerna automatski smanjuje temperaturu na podešenu temperaturu pečenja. Tako će namirnica spolja lepo da porumeni a zatim može da se peče do kraja bez da morate da prilagođavate način rada.

Donje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa donje strane.

Gornje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa gornje strane.

Veliki roštilj

Za pečenje na roštilju većih količina pljosnatih namirnica i da se zapeče jelo u velikim kalupima. Ceo gornji grejač/grejač roštilja se užari kako bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.

Mali roštilj

Za pečenje na roštilju manjih količina tanjih namirnica (npr. odrezaka) i da se zapeče jelo u malim kalupima. Samo unutrašnji deo grejača je uključen i bude užareno crven da bi se postiglo potrebno infracrveno zračenje.

Roštilj sa kruže. vazduha

Za pečenje na roštilju namirnica većeg prečnika (npr. pileta). Možete da grilujete na nižim temperaturama nego u načinu rada Roštilj, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

Eco-vrući vazduh

Za manje količine kao npr. zamrznute pice, polugotove zemičke, sitne kolače, ali isto tako i za jela od mesa i pečenja. Uštedećete do 30 % energije u poređenju sa uobičajenim načinima rada - pod uslovom da vrata rerne tokom postupka pečenja ostanu zatvorena.

Vlastiti programi

Možete da sastavite, memorišete i po želji imenujete do 20 vlastitih programa. Kombinujete do 10 koraka pripreme za perfektan rezultat Vaših omiljenih recepata ili olakšajte sebi svakodnevnicu tako što ćete memorisati često korišćena podešavanja. Za svaki korak pripreme odaberite podešavanja, npr. načina rada, temperature, vlage i vremena pripreme ili temperature unutrašnjosti namirnica.

Važno & zanimljivo

TasteControl

Funkcija TasteControl služi za brzo hlađenje unutrašnjosti rerne i namirnice nakon završetka postupka pripreme. Time se sprečava da namirnica previše porumeni i da se prepeče. Ako se TasteControl kombinuje sa narednom funkcijom za održavanje toplote mogu se postići optimalni rezultati u pogledu vremena završetka pečenja i ukusa.

Automatsko isključivanje

Vaša rerna poseduje inteligentnu elektroniku za najviši komfor rukovanja uređajem. Po isteku vremena pripreme rerna se automatski isključuje.

Odloženi početak rada

Unosom konkretnog vremena pripreme, vremenskog podatka „Gotovo u“ ili „Start u“ možete unapred da upravljate postupcima pripreme i da aktivirate automatsko isključivanje ili uključivanje i isključivanje.

Vreme pripreme

Vreme koje je potrebno da se namirnica ispeče možete unapred da podesite. Po isteku tog vremena zagrevanje rerne se automatski isključuje. Ako ste dodatno odabrali funkciju „Prethodno zagrevanje“, vreme pripreme počinje da se računa tek pošto je dostignuta odabrana temperatura i kada namirnicu stavite u rernu.

Prethodno zagrevanje

Prethodno zagrevanje rerne je potrebno za pripremu samo malog broja jela. Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja. Po pravilu podatke o tome možete naći u receptu. Za pripremanje sledećih jela bi trebalo prethodno da zagrejte rernu:

- kolači i peciva koja se kratko peku (do oko 30 minuta),
- tamna hlebna testa
- rozbif i file

Booster

Da bi se rerna što brže zagrejala na željenu temperaturu, Vaša rerna nudi funkciju Booster. Ako podesite temperaturu višu od 100 °C a uključena je funkcija Booster, istovremeno se uključuju gornji grejač/grejač roštilja, kružni grejač i ventilator. Na taj način se znatno ubrzava zagrevanje.

Crisp function

Za jela koja treba da budu naročito hrskava koristite Crisp function. Redukcijom vlage u rerni pomfrit, pice, kiš i slična jela budu naročito hrskavi – čak i kožica živine bude reš pečena dok meso ostaje sočno. Crisp function se može koristiti u svim načinima rada i prema potrebi dodatno uključiti.

Termometar za namirnice

Uz pomoć termometra za namirnice možete tačno da kontrolišete temperaturu jela prilikom postupka pečenja - kod nekih automatskih programa i specijalnih upotreba od Vas se upravo zahteva da koristite termometar za namirnice.

Metalni vrh termometra za namirnice se zabada u namirnicu i tako meri unutrašnju temperaturu u namirnici tokom postupka pečenja. Unutrašnja temperature namirnice odražava stanje pečenosti. Zavisno od toga da li npr. želite da pečenje bude pečeno srednje ili skroz, podesite nižu ili višu unutrašnju temperaturu (maks. 99 °C).

Primena: metalni vrh termometra za namirnice morate potpuno da zabodete u namirnicu i da on otprilike stigne do sredine namirnice. Kod manjih komada mesa može da se koristi komad krompira ili odstranjeni delovi mesa (masni delovi i žile) da bi se prekrilo deo termometra koji izviruje. U suprotnom prikazana temperatura unutrašnjosti namirnice može da bude iskrivljena.

Specijalne upotrebe

U zavisnosti od opremljenosti Vaša rer- na raspolaže velikim brojem specijalnih upotreba. Predstavljamo Vam izbor nekih od njih.

Narastanje kvasnog testa

Za sigurno i jednostavno narastanje kvasnog testa. Možete da odaberete vreme narastanja od 15, 30 ili 45 minuta. Ostavite nepokriveno testo da narasta u vlažno toplom okruženju dok se njegova zapremina ne udvostruči.

Kuvanje - niže temperature

Za nežno pečenje naročito mekanog mesa. Zbog niske temperature i naročito dugog vremena pečenja meso će biti perfektno pripremljeno i neverovatno mekano.

Sabat-program

Šabat-program služi za podršku pripremanju jela po verskim običajima. Pošto ste odabrali Šabat-program, odaberite način rada i temperaturu. Program se pokreće tek po otvaranju i zatvaranju vrata.

Važno & zanimljivo

Kulinarska abeceda

Izraz	Objašnjenje
Rez	Oznaka za željene rezove na pecivu.
Otkošteno	Riba ili meso iz kojih su odstranjeni kosti.
Fenestracija	Fenestracija označava tanke pukotine koje nastaju na kožici.
Očišćeno	Namirnice koje su već očišćene, ali nisu spremljene. Na primer meso kome su odstranjeni masni delovi i žile, riba kojoj su očišćene krljušti i izvađena iznutrica ili voće i povrće koje je već očišćeno i oljušteno.
Oblikovano testo	Obraden, oblikovan komad sirovog testa.
Kraj testa	Ovim se označava nit koja nastaje oblikovanjem hleba.
Reš	Ovim se označava listanje korice.
Zakruživanje testa	Tehnika oblikovanja hleba i zemički. Tačan opis naći ćete u poglavlju „Hleb & zemičke“.

Količine i mere

kašičica = kafena kašičica

kašika = supena kašika

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

na vrh noža

1 kašičici odgovara otprilike:

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

1 kašici odgovara otprilike:

- 10 g brašna/gustina/prezli
- 10 g maslaca
- 15 g šećera
- 10 ml tečnosti
- 10 g senfa

Miele pribor

Pribor

Sa našim obimnim izborom dodatnog pribora pomažemo Vam da postignete vrhunske kulinarske rezultate. Svaki deo je u pogledu dimenzija i funkcija specijalno prilagođen Miele reernama i intenzivno testiran po Miele standardu. Sve proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, Miele dežurnog telefona ili u specijalizovanoj prodavnici.

PerfectClean

Čišćenje nikad nije bilo tako lako: zahvaljujući reerni oplemenjenoj jedinstvenim slojem PerfectClean sveže nečistoće se uklanjaju bez napora.

Ova specijalna tehnologija se koristi i za miele plehove za pečenje i kalupe za pečenje - time je uglavnom nepotrebna upotreba papira za pečenje. Hleb, zemičke i keks ne zagorevaju i gotovo sami od sebe skliznu sa posude za pečenje.

Površina ekstremno otporna na zasecanje omogućava da se čak i pice, kolači i slično seku direktno na plehu. I nakon korišćenja sve je ponovo čisto jednim potezom.

Pleh za pečenje

Plići pleh za pečenje optimalan je za sva jela koja tokom postupka pečenja gube samo malo tečnosti. Idealan je reernim za peciva, hleb, pomfrit i povrće.

Univerzalni pleh

Koristite dublji univerzalni pleh za deblje kolače sa nadevom, za sakupljanje soka od pečenja ili za naglo pečenje mesa.

Gourmet pleh za pečenje

Perforirani Gourmet pleh za pečenje je specijalno napravljen za klimatsko pečenje. On je posebno pogodan za peciva od svežeg kvasnog testa i testo od sira i ulja, hleb i zemičke. Fina perforacija pospešuje da namirnice porumene sa donje strane.

Pored toga Gourmet pleh za pečenje je pogodan za sušenje voća i povrća.

Okrugli kalup za pečenje

Okrugli kalup za pečenje je pogodan za sva jela kružnog oblika, na primer pice, kiš i tartove.

Zahvaljujući oplemenjenom sloju PerfectClean obično je nepotrebno dodatno podmazivanje ili korišćenje papira za pečenje. Za optimalnu upotrebu klimatskog pečenja okrugli kalup za pečenje dostupan je i sa perforacijom.

Pleh za roštilj i pečenje

Pleh za roštilj i pečenje se stavlja na univerzalni pleh kako bi se sprečilo da namirnica leži u soku koji curi iz mesa. Na taj način površina ostaje hrskava i sprečava se da sok od pečenja zagori. Sakupljeni sok je izuzetno pogodan za pripremanje umaka.

Rebrasti i izbrazdani oblik pleha za roštilj i pečenje sprečava osim toga prskanje masnoće i predupređuje previše jako prljanje unutrašnjosti rerne.

Miele pribor

Miele pekač Gourmet

Za optimalno povezivanje ploče za kuvanje i ugradnog uređaja razvijen je Miele pekač Gourmet. Nakon što namirnicu propržite na ploči za kuvanje pekač Gourmet možete veoma jednostavno da stavite u bočne prihvatne rešetke unutrašnjosti rerne. Uz pomoć FlexiClips posebno je komforno da se jelo prelije sokom od pečenja ili promeša, jer pekač Gourmet ne mora više da se podigne i izvadi već samo da se izvuče iz rerne.

Pekač Gourmet je presvučen slojem protiv prljanja i savršen je za pripremanje dinstanih jela, komada mesa, supa, sosova, suflea, pa čak i slatkih jela. Za pekač se mogu nabaviti odgovarajući poklopci.

FlexiClip-teleskopske vođice

FlexiClip-teleskopske vođice omogućavaju komforno i sigurno izvlačenje pojedinačnih plehova za pečenje i rešetki. Oni mogu veoma jednostavno da se postave u različite nivoe rerne i isto tako komotno da se prebace na drugi nivo. FlexiClip-teleskopske vođice su dostupne oplemenjene slojem PerfectClean ili u varijanti PyroFit.

Sredstva za održavanje

Uz redovno čišćenje i održavanje možete da očekujete optimalnu funkciju i dugovečnost Vaše rerne. Original Miele proizvodi za održavanje su na najbolji mogući način prilagođeni Miele rernama. Ove proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, dežurnog telefona ili specijalizovane prodavnice.

Miele sredstvo za čišćenje rerni

Miele sredstvo za čišćenje rerne se odlikuje ultra jakom snagom za rastvaranje masnoće i jednostavnom primenom. Zbog svoje konzistencije poput želea on se lepi i za zidove rerne. Njegova specijalna formula omogućava isto tako bez napora čišćenje uz kratko vreme natanjanja i bez zagrevanja.

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz vodovodnih instalacija i posuda Miele je razvio specijalne tablete za odstranjivanje kamenca. Odstranjivanje kamenca je ne samo izuzetno efikasno već i čuva materijal.

Miele MicroCloth set

Pomoću ovog seta uklonite bez napora otiske prstiju i manje nečistoće. On se sastoji od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Ove veoma otporne krpe od fino tkanih mikrovlakana odlikuju se izuzetnim učinkom čišćenja.

„Svaki komad mala sreća“

Torte i kolači idu uz kafu u društvu ili uz prijatni popodnevni čaj, isto kao i sto postavljen s puno ljubavi i inspirativan razgovor. Ko želi da sebi i svojim gostima ugodni ukusnim kolačima, koje je lično ispekao, biće na slatkim mukama birajući među različitim vrstama testa, sastojaka i nadeva. Da li treba da bude s voćem? Ili s pavlakom? Ili hrskav? Najbolje od svega po malo. Zato što slatko „miluje“ dušu, svako će rado probati još jedno parče kolača.

Saveti za pripremu

Uz nekoliko jednostavnih saveta uspeće Vam i najbolja peciva. Miele eksperimentalna kuhinja podeliće ovde sa Vama svoje znanje.

Tipovi brašna

Prilikom proizvodnje brašna se, zavisno od njegove vrste, melje ili celo zrno ili samo njegovi delovi.

Tip brašna navodi sadržaj minerala u mg na 100 g brašna. Što je veći broj tipa, utoliko ono sadrži više minerala. Prema stepenu mlevenja se npr. kod pšeničnog brašna razlikuju sledeći tipovi:

Tip 405

Fino belo brašno koje je podjednako pogodno za kuvanje i za pečenje. Ono se pre svega sastoji od skroba i lepljivih belančevina.

Tip 550

Brašno dobro za pečenje za testa sa sitnim šupljinama, koristi se kao univerzalno brašno.

Tip 1050

Ovo brašno je srednje mleveno, tamnije je boje i nalazi se u sredini između integralnog brašna i belog brašna. U receptu možete bez većih razlika u krajnjem rezultatu, da polovinu ovog tipa brašna zamenite belim brašnom.

Tip 1700

Radi se o tamnom brašnu, kod kojeg su spoljni slojevi zrna ostali skoro potpuno očuvani. Izuzetno je pogodno za pečenje hleba.

Integralno brašno

Kod ove vrste brašna nije naveden broj tipa. Radi se o celom zrnu sa svim sastojcima. Može da bude fino ili krupno samleveno i posebno je pogodno za pečenje hleba.

Sredstvo za dizanje testa

Uz pomoć sredstva za dizanje testa ono raste i postane vazdušasto, i to gnječnjem ili mešenjem.

Kvasac

Kvasac je prirodno sredstvo za dizanje testa i da bi ovo bilo vazdušasto; za pečenje su podjednako dobri i sveži i suvi kvasac. Za razvoj kvasnih gljivica su potrebni toplota (temperatura od 35 °C do maksimalno 50 °C), vreme i hranljiva podloga od brašna, šećera i tečnosti.

Prašak za pecivo

Prašak za pecivo je najpoznatije hemijsko sredstvo za dizanje testa. Beli prašak, neutralan u pogledu ukusa, koji se sastoji pretežno od natrijum karbonata, može da se koristi veoma raznovrsno za razne vrste testa.

Amonijum karbonat

Amonijum karbonat ili potaša su tipična sredstva za dizanje testa za božićna peciva poput kolača sa medom.

Natron (soda)

Natron je beli prašak blago alkalnog ukusa. On je sastavni deo praška za pecivo i ubrzava osim toga kuvanje mahunarki.

konac i ukrstite njegov prednji deo. Razvlačenjem krajeva konca koru ćete ravnomerno preseći na 2 dela.

Vrste testa

Biskvitno testo

Biskvitno testo je vazdušasto, nežno testo. Ovo svojstvo se postiže mućenjem žumanaca, celih jaja i dodavanjem čvrsto umućenih belanaca.

Na šta treba obratiti pažnju prilikom pripreme testa?

Najbolje je koristiti hladna jaja.

Sneg od belanaca umutiti da bude što čvršći.

Testo peći neposredno posle što ste ga umutili, u suprotnom prašak za pecivo gubi svoje dejstvo.

Na šta treba obratiti pažnju prilikom pečenja testa?

Ne dopustiti da testo previše potamni. Inače kora bude suviše tvrda i može lakše da se polomi.

Na šta treba obratiti pažnju nakon pečenja?

Topao kolač se lakše odvaja od podloge ako se papir za pečenje s donje strane premaže sa malo vode.

Ukoliko biskvitna kora treba da bude podloga za tortu, treba da je pečete dan ranije jer ćete je tako preciznije i lakše iseći.

Da biste je horizontalno podelili zaseći koru oštirim nožem ravnomerno sa svih strana. Na mestima zasecanja stavite

Kolači

Lisnato testo

Lisnato testo se sastoji od više slojeva koji tokom pečenja narastu listajući se.

Na šta treba obratiti pažnju?

Ostatke testa nemojte da mesite jer se time sprečava narastanje i listanje testa. Bolje: ostatke testa stavite jedan preko drugog i ponovo razvucite.

Dodatno vlaženje u prvom koraku pečenja poboljšava narastanje i listanje i magijom stvara lep sjaj na površini testa.

Kuvano testo

Već samo ime upućuje na njegovu posebnost. Ovo testo se prilikom pripreme kuva u šerpi a zatim peče.

Na šta treba obratiti pažnju?

Tokom prvih 10 minuta pečenja obavezno ostaviti vrata zatvorena. Tokom ovog vremena kuvano testo je toliko osetljivo da bi se sprečilo njegovo vazdušasto dizanje.

Princes krofne ili eklere punite tek neposredno pre serviranja. Tako će pecivo ostati lepo hrskavo.

Prhko testo

Prhko testo naročito dobro uspeva u rerni sa funkcijom klimatskog pečenja, jer dodavanjem pare testo postane veoma prhko.

Na šta treba obratiti pažnju?

Testo mesiti samo kratko jer dužim mešenjem pecivo ne bi više sačuvalo svoju prhku konzistenciju.

Da bi se postiglo kratko vreme mešenja, koristiti što mekšu masnoću.

Vreme hlađenja nakon mešenja povećava željenu prhku konzistenciju gotovog peciva.

Prilikom razvlačenja testa koristiti što je moguće manje brašna, jer će se tako bolje sačuvati mekoća testa. Ostatke testa možete uvek da spojite i mesite dalje. Ukoliko testo postane suviše mrvičasto, dodati malo vode.

Prhko testo je zgodno jer može da se pripremi unapred. U frižideru ono može – dobro spremljeno – da ostane sveže 2–3 dana.

Mešano testo

Mešano testo je kremasto do žitko testo koje se sastoji pretežno od masnoće, šećera i jaja. Sastojci obezbeđuju da kolač bude lepo sočan.

Na šta treba obratiti pažnju?

Kremasto umutite šećer i maslac i brzo umešajte ostale sastojke.

Svi korišćeni sastojci treba da imaju sobnu temperaturu.

Ako testo ima previše čvrstu konzistenciju, dodajte malo tečnosti, na primer mleko.

Voće, orahe i komadiće čokolade pospite sa malo brašna i umešajte ih u testo tek na kraju. Tako će ovi sastojci tokom pečenja ostati ravnomerno raspoređeni u kolaču.

Testo pecite odmah posle pripreme.

Ta biste proverili pečenost kolača, jednostavno zabodite u njega čačkalicu. Kolač je pečen ako na čačkalici ne ostanu vlažne, slepljene mrvice.

Topao kolač se lakše odvaja od podloge ako se papir za pečenje s donje strane premaže sa malo vode.

Testo od sira i ulja

Testo od sira i ulja je brza alternativa kvasnom testu i veoma je slično njemu kada je sveže pečen.

Na šta treba obratiti pažnju?

Sastojke treba samo kratko mesiti. Inače postoji opasnost da testo bude suviše lepljivo.

Testo pecite neposredno posle pripreme.

Kolači

Fini kolač sa jabukama

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 12 komada

Za nadev

500 g jabuka, nakisele

Za testo

150 g maslaca | mek

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, srednja veličina

2 kašike soka od limuna

150 g pšeničnog brašna, tip 405

½ kašičice praška za pecivo

Za kalup

1 kašičica putera

Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

Pribor

Rešetka

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Cediljka, fina

Priprema

Jabuke oljuštiti i preseći na četiri dela.

Na zaobljenoj strani zaseći u razmaku od oko 1 cm, pomešati sa sokom od limuna i staviti sa strane.

Podmazati kalup s kopčom.

U otprilike 2 minuta kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Svako jaje pojedinačno umutiti na ½ minuta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Brašno izmešati sa praškom za pecivo i pomešati sa ostalim sastojcima.

Testo ravnomerno rasporediti u kalupu sa kopčom. Jabuke sa zaobljenom stranom nagore blago utisnuti u testo.

Kalup sa kopčom staviti u rernu i peći kolač dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Posuti šećerom u prahu.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Fini kolač sa jabukama

Trajanje programa: 63 [65] (65) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno (uključeno) [isključeno]

vreme kuvanja: 45–55 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto šećerom u prahu kolač može da se premaže blago zagrejanim i dobro pomešanim pekmezom od kajsija.

Lenja pita sa jabukama

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 12 komada

Za testo

200 g maslaca | mek

100 g šećera

16 g vanilin šećera

1 jaje, srednje veličine

350 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za nadev

1,25 kg jabuka

50 g suvog grožđa

1 kašika kalvadosa

1 kašika soka od limuna

½ kašičice mlevenog cimeta

50 g šećera

Za kalup

1 kašičica putera

Za premazivanje

100 g šećera u prahu

2 kašike vode | topla

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Providna folija

Rešetka

Priprema

Za testo kremasto umutiti maslac, šećer, vanilin šećer i jaje. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so i umešati ga u masu. Testo ostaviti da se hladi 60 minuta.

Jabuke oljuštiti i iseći na kriške. Pomešati sa suvim grožđem, kalvadosom, sokom od limuna i cimetom.

Podmazati kalup s kopčom.

Testo podeliti na 3 dela. Prvi deo razvaljati na dno kalupa sa kopčom. Sastaviti kalup sa kopčom. Od drugog dela oblikovati dugačku rolnu i pritisnuti uz zid kalupa u visini od oko 4 cm. Podlogu izbockati viljuškom na više mesta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Treći deo testa staviti između 2 sloja providne folije i razvući na veličinu kalupa.

U jabuke umešati šećer i rasporediti po testu. Na to staviti testo i spojiti krajeve testa.

Kalup sa kopčom staviti u rernu i kolač peći.

Kolač ostaviti u kalupu da se hladi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

Prah šećer pomešati sa vodom i time premazati kolač.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Kolač -jabuke, prekriven

Trajanje programa: 77 [70] (78) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 185–195 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Kolači

Torta sa kajsijama prelivena pavlakom

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 12 komada

Za testo

250 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice praška za pecivo

125 g maslaca

125 g šećera

1 jaje, srednja veličina

Za nadev

480 g kajsija iz konzerve (oceđena masa)

Za preliv

250 g pavlake

2 jaja, srednja veličina

1 kašike gustina

16 g vanilin šećera

½ limuna | samo sok

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Od brašna, praška za pecivo, maslaca, šećera, i jajeta umesiti glatko testo.

Podmazati kalup s kopčom. Testo ravnomerno pritisnuti na dno kalupa sa kopčom.

Kajsije sa zaobljenom stranom na gore staviti na testo.

Za preliv promešati sve sastojke. Preliv rasporediti preko kajsija.

Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći dok ne dobije zlatnožutu boju.

Podešavanje

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 160–170 °C

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 50–60 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Sitni kolači

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 12 komada

Sastojci

4 jaja, srednja veličina

250 g maslaca

250 g šećera

1 kašičica soli

250 g pšeničnog brašna, tip 405

3 kašičice praška za pecivo

100 g čokoladnih kuglica

1 kašičica cimeta, mleven

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Kremasto umutite puter, šećer, so i žumance.

Čvrsto umutite sneg od belanaca. Polovinu snega pažljivo umešati u mešavinu šećera i žumanaca. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati u smesu. Pažljivo umešati ostatak snega od belanaca.

Umešati čokoladne kuglice.

Podmazati kalup i sipati testo.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Manuelno:

Podešavanje prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Kalup sa kopčom staviti u rernu i kolač peći dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Sitni kolači

Trajanje programa: 65 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 150–180 °C

vreme kuvanja: 60–65 minuta

Savet

Za intenzivniji ukus umesto 50 g šećera staviti med. Testo se po želji može oplemeniti suvim voćem, seckanim orašastim plodovima ili aromom vanile.

Kolači

Kolač sa kruškama i prelivom od badema

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 20 komada

Za koru

470 g pšeničnog brašna, tip 405

125 g šećera

20 g vanilin šećera

250 g maslaca

1 jaje, srednja veličina

Za nadev

3 konzerve krušaka (po 460 g ocedene mase)

Za preliv

550 g Crème fraîche

2 kašike gustina

4 jaja, srednja veličina

65 g šećera

2 kašičice cimeta

40 g listića badema

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Od brašna, šećera, vanilin šećera, maslaca i jaja umesiti glatko testo. Testo razvući na univerzalni pleh.

Kruške iseći na kriške debljine 1 cm i ravnomerno rasporediti preko testa.

Pomešati creme fraîche, gustin, jaja, šećer, vanilin šećer i cimet.

Preliv rasporediti preko krušaka. Posuti listićima badema.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći kolač dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Biskvitna kora

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 16 komada

Za testo

4 jaja, srednja veličina

4 kašike vode | vruća

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice praška za pecivo

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Rešetka

Cediljka, fina

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Papir za pečenje

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto ulupajte belanca sa vodom. Lagano sipati šećer. Umutiti i umešati žumance.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati u smešu sa jajima i pažljivo umešati žicom za mućenje.

Dno kalupa sa kopčom podmazati i prekriti papirom za pečenje. Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći dok ne dobije zlatnožutu boju.

Nakon pečenja kolač ostaviti u kalupu da se hladi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Biskvitnu koru vodoravno preseći dvaput tako da se dobiju 3 kore.

Premazati pripremljenim filom.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 46 [47] (47) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 160–170 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Za pripremu čokoladne biskvitne kore u smesu sa brašnom dodati 2–3 kašičice kakaa.

Kolači

Fil za biskvitnu koru

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za fil sa švapskim sirom i pavlakom

500 g mladog sira, 20 % masnoće po suvoj masi

100 g šećera

100 ml mleka, 3,5 % masnoće

8 g vanilin šećera

1 limun | samo sok

6 listića želatina, belog

500 g pavlake

Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

Za fil od kapućina

100 g čokolade, tamne

500 g pavlake

6 listića želatina, belog

80 ml espresa

80 ml likera od kafe

16 g vanilin šećera

1 kašika kakaa

Za premazivanje

3 kašike pavlake | umućena

Za posipanje

1 kašika kakaa

Pribor

Tacna za tortu

Cediljka, fina

Priprema fila od mladog sira i pavlake

Za fil od mladog sira i pavlake pomešati sir sa šećerom, mlekom, vanilin šećerom i sokom od limuna. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri.

U želatin dodati malo smeše od sira i promešati.

Ovu smešu izmešati sa ostalom masom od sira i staviti na hladno mesto. Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u masu od sira.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, premazati smešom od sira, preko toga položiti drugu biskvitnu koru, premazati smešom od sira i položiti treću biskvitnu koru.

Tortu dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila sa kapučinom

Za fil sa kapučinom otopiti čokoladu. Čvrsto umutiti pavlaku. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

Polovinu espresa i likera od kafe pomešati sa želatinom i pažljivo umešati slatku pavlaku.

Masu od kafe i pavlake podeliti na dva dela. U jedan deo umešati vanilin šećer, u drugi deo čokoladu i kakao.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, poprskati sa malo likera od kafe i espresa i premazati tamnom pavlakom. Staviti drugu biskvitnu koru, poprskati preostalom tečnošću i premazati svetlom pavlakom. Staviti treću koru, premazati pavlakom i posuti kakaom.

Savet

Za voćnu varijantu fila od mladog sira i pavlake u smesu umešati malo narendane kore limuna i 300 g ocedenih kriški mandarina ili komadića kajsija.

Kolači

Biskvitna kora

Vreme pripremanja: 55 minuta

Za 16 komada

Za testo

190 (290) g šećera

8 (12) g vanilin šećera

1 prstohvat (2 prstohvata) soli

125 (190) g pšeničnog brašna, tip 405

70 (110) g gustina

1 (1½) kašičica praška za pecivo

4 (6) jaja, srednja veličina

4 (6) kašike vode | vruća

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Cediljka, fina

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Papir za pečenje

Kuhinjska krpa

Priprema

U činiji izmešati šećer, vanilin šećer i so. U drugoj činiji izmešati brašno, gustin i prašak za pecivo.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Odvojiti žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto ulupati belanca sa vrućom vodom. Mešavinu šećera polako sipati i mešati. Umešati jedno po jedno žumance.

Mešavinu brašna prosejati u smesu sa jajima. Pažljivo izmešati žicom za mućenje.

Podmazati pleh za pečenje ili univerzalni pleh i prekriti papirom za pečenje. Rasporediti testo i poravnati ga.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći.

Ako se biskvitna kora koristi za biskvitni rolat, koru odmah posle pečenja prebaciti na navlaženu kuhinjsku krpu, ukloniti papir za pečenje i smotati u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Premazati pripremljenim filom.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 25 [24] (26) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 15–25 minuta

Nivo: 1

Kolači

Fil za biskvitnu koru

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za fil sa likerom od jaja i pavlakom

3 (5) listića želatina, beo
150 (230) ml likera od jaja
500 (750) g pavlake

Za fil od brusnica i pavlake

500 (750) g pavlake
16 (24) g vanilin šećera
200 (300) g brusnica iz tegle

Za fil od manga i pavlake

2 (3) manga, zreli (po 300 g)
½ (1) pomorandža, netretirana | samo kora | rendana
120 (180) g šećera
2 (3) pomorandža | samo sok (po 120 ml)
1 (1½) limeta | samo sok
7 (11) listića želatina, beo
500 (750) g pavlake

Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

Pribor

Tacna za tortu
Cediljka, fina

Priprema fila od likera od jaja i pavlake

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

U želatin dodati malo likera od jaja i promešati. Sve dodati u preostali liker od jaja i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa likerom od jaja toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila od brusnica i pavlake

Čvrsto umutiti pavlaku s vanilin šećerom.

Brusnice namazati na biskvitnu koru. Preko toga rasporediti pavlaku. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Priprema fila od manga i pavlake

Pirirati mango sa korom od pomorandže, šećerom, sokom od pomorandže i limete.

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

U želatin dodati malo pirea od manga i promešati. Sve dodati u preostali pire od manga i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa mangom toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

Kolači

Kolač sa maslacem

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 20 (30) komada

Za testo

42 (63) g kvasca, svež

200 (300) ml mleka, 3,5 % masnoće | mlako

500 (750) g pšeničnog brašna, tip 405

50 (80) g šećera

½ (¾) kašičice soli

50 (80) g maslaca | mek

1 (2) jaje (jaja), srednja veličina

Za nadev

100 (150) g maslaca | mek

100 (150) g listića badema

120 (180) g šećera

16 (24) g vanilin šećera

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Sa ostalim sastojcima umesiti u 3–4 minuta glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činijom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo lagano premesiti i razvući ga na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti pokriveno da narasta.

Za nadev pomešati maslac, vanilin šećer i polovinu šećera. Prstima napraviti udubljenja u testu. Smesu od maslaca i šećera staviti u udubljenja. Ostatak šećera i listiće badema rasporediti po testu.

Sa automatskim programom:

Pokrenuti automatski program i staviti kolač u rernu.

Manuelno:

Ostaviti opet da narasta 10 minuta na sobnoj temperaturi. Zatim staviti kolač u rernu i peći dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1 i 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: po 20 minuta

Pečenje kolača s maslacem

Automatski program

Kolači | Kolač sa puterom

Trajanje programa: 32 [34] (30) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 175–185 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 2

Kolači

Voćni kolač (Ø 15 cm)

Vreme pripreme: 225 minuta + 12 sati za pripremanje voća

Za 8 komada

Za kolač

50 g koktel trešanja (oceđena masa) |
oceđene

50 g kajsija, suve

25 g kandiranog voća

110 g svetlog suvog grožđa

110 g suvog grožđa

85 g tamnog suvog grožđa

3 kašike vinjaka

110 g maslaca | mek

110 g smeđeg šećera

2 jaja, veća

1 kašika šećernog sirupa (melasa)

110 g pšeničnog brašna, tip 405

¼ kašičice mešavine začina all spice
(cimet, muskatni oraščić, piment)

¼ kašičice cimeta

⅛ kašičice muskatnog oraščića, sveže
mleven

25 g badema, seckani

½ limuna, netretiran | samo kora

½ pomorandže, netretirana | samo kora

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 15 cm

Papir za pečenje

Pergament papir

Kuhinjski konac

Rešetka

Pripremanje voća

Usitniti koktel trešnje, kajsije i kandirano voće i staviti u veliku činiju zajedno sa svetlim i tamnim suvim grožđem. Dodati vinjak, promešati i ostaviti da stoji oko 12 sati.

Priprema

Kremasto umutiti maslac i šećer. Dodati i pojedinačno umutiti jaja. Dodati melasu.

Pomešati brašno i začine. Umešati mešavinu brašna, bademe, koru od limuna i pomorandže i voće natopljene vinjekom.

Malo podmazati kalup sa kopčom i prekriti papirom za pečenje.

Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati. Kalup sa kopčom pokriti dvostrukim slojem pergament papirom. Kuhinjskim koncem pričvrstiti papir za ivicu kalupa za pečenje.

Automatski program:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći.

Manuelno:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2.

Kolač ostaviti u kalupu da se ohladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Kalup za tortu -15 cm

Trajanje programa: 195 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 45 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120 °C

vreme kuvanja: 150 minuta

Savet

Umotan u pergament papir i aluminijsku foliju voćni kolač može da se čuva do 3 meseca. Najbolje je poprskati ga u redovnim razmacima vinjakom ili šerijem.

Kolači

Voćni kolač (Ø 20 cm)

Vreme pripreme: 270 minuta + 12 sati za pripremanje voća
Za 12 komada

Sastojci

100 g koktel trešanja (oceđena masa) |
oceđene
100 g kajsija, suve
50 g kandiranog voća
230 g svetlog suvog grožđa
230 g suvog grožđa
170 g tamnog suvog grožđa
6 kašika vinjaka
250 g maslaca | mek
250 g smeđeg šećera
4 jaja, srednje veličine
2 kašike šećernog sirupa (melasa)
250 g pšeničnog brašna, tip 405
½ kašičice mešavine začina all spice
(cimet, muskatni oraščić, piment)
½ kašičice cimeta
¼ kašičice muskatnog oraščića, sveže
mleven
50 g badema, seckani
1 netretirani limun | samo kora
1 netretirana pomorandža | samo kora

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 20 cm
Papir za pečenje
Pergament papir
Kuhinjski konac
Rešetka

Pripremanje voća

Usitniti koktel trešnje, kajsije i kandirano voće i staviti u veliku činiju zajedno sa svetlim i tamnim suvim grožđem. Dodati vinjak, promešati i ostaviti da stoji oko 12 sati.

Priprema

Kremasto umutiti maslac i šećer. Dodati i pojedinačno umutiti jaja. Dodati melasu.

Pomešati brašno i začine. Umešati mešavinu brašna, bademe, koru od limuna i pomorandže i voće natopljene vinjekom.

Malo podmazati kalup sa kopčom i prekriti papirom za pečenje.

Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati. Kalup sa kopčom pokriti dvostrukim slojem pergament papira. Kuhinjskim koncem pričvrstiti papir za ivicu kalupa za pečenje.

Automatski program:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći.

Manuelno:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2.

Kolač ostaviti u kalupu da se ohladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Kalup za tortu -20
cm

Trajanje programa: 240 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 60 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120 °C

vreme kuvanja: 180 minuta

Savet

Umotan u pergament papir i alumini-
jumsku foliju voćni kolač može da se
čuva do 3 meseca. Najbolje je poprska-
ti ga u redovnim razmacima vinjakom ili
šerijem.

Kolači

Voćni kolač (Ø 25 cm)

Vreme pripreme: 315 minuta + 12 sati za pripremanje voća
Za 16 komada

Sastojci

175 g koktel trešanja (oceđena masa) |
oceđene
175 g kajsija, suve
75 g kandiranog voća
360 g svetlog suvog grožđa
360 g suvog grožđa
280 g tamnog suvog grožđa
10 kašika vinjaka
400 g maslaca | mek
400 g smeđeg šećera
7 jaja, srednja veličina
3 kašike šećernog sirupa (melasa)
400 g pšeničnog brašna, tip 405
½ kašičice mešavine začina all spice
(cimet, muskatni oraščić, piment)
⅔ kašičice cimeta
½ kašičice muskatnog oraščića, sveže
mleven
75 g badema, seckani
1½ netretiranog limuna | samo kora
1½ netretirana pomorandža | samo kora

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 25 cm
Papir za pečenje
Pergament papir
Kuhinjski konac
Rešetka

Pripremanje voća

Usitniti koktel trešnje, kajsije i kandirano voće i staviti u veliku činiju zajedno sa svetlim i tamnim suvim grožđem. Dodati vinjak, promešati i ostaviti da stoji oko 12 sati.

Priprema

Kremasto umutiti maslac i šećer. Dodati i pojedinačno umutiti jaja. Dodati melasu.

Pomešati brašno i začine. Umešati mešavinu brašna, bademe, koru od limuna i pomorandže i voće natopljene vinjekom.

Malo podmazati kalup sa kopčom i prekriti papirom za pečenje.

Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati. Kalup sa kopčom pokriti dvostrukim slojem pergament papirom. Kuhinjskim koncem pričvrstiti papir za ivicu kalupa za pečenje.

Automatski program:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći.

Manuelno:

Staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2.

Kolač ostaviti u kalupu da se ohladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Voćni kolač | Kalup za tortu -25 cm

Trajanje programa: 285 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 75 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 120 °C

vreme kuvanja: 210 minuta

Savet

Umotan u pergament papir i aluminijsku foliju voćni kolač može da se čuva do 3 meseca. Najbolje je poprskati ga u redovnim razmacima vinjakom ili šerijem.

Kolači

Kolač sa sirom na plehu

Vreme pripremanja: 170 minuta

Za 20 komada

Za koru

340 (530) g pšeničnog brašna, tip 405

4 (6) kašika praška za pecivo

180 (280) g šećera

2 (3) jaja, srednja veličina | samo žumanca

180 (280) g maslaca

Za nadev

4 (6) jaja, srednja veličina

2 (3) jaja, srednja veličina | samo belance

460 (700) g šećera

18 (28) g vanilin šećera

85 g (119 g) krema za kuvanje (vanila)

2 (4) bočice ekstrakta sa ukusom limuna ili vanile

2,3 (3,5) kg švapskog sira

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Od sastojaka umesiti prhko testo za koru. Ostaviti da se hladi oko 60 minuta.

Testo razvući na univerzalni pleh. Formirati obod do gornje ivice univerzalnog pleha. Koru više puta izbosti viljuškom.

Za nadev promešati sve sastojke. Staviti na koru i poravnati.

Kolač staviti u rernu i peći.

Nakon pečenja ostaviti da odstoji u isključenoj rerni 5 minuta.

Podšavanje

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 70–80 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Mramorni kolač

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 18 komada

Za testo

250 g maslaca | mek

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

200 g punomasne kisele pavlake

400 g pšeničnog brašna, tip 405

16 g praška za pecivo

1 prstohvat soli

3 kašike kakaa

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Kalup u obliku venca Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Dodati svako jaje pojedinačno i umutiti po ½ minuta. Dodati punomasnu pavlaku. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i solju i umešati u ostale sastojke.

Podmazati kalup u obliku venca i u nje ga staviti polovinu testa.

U drugu polovinu testa umešati kakao. Tamno testo rasporediti preko svetlog testa. Viljuškom prođite spiralno kroz slojeve testa.

Kalup staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Mermerni kolač

Trajanje programa: 55 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 50–60 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Kolači

Pita sa voćem (lisnato testo)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 8 porcija

Za testo

230 g lisnatog testa

Za nadev

30 g mlevenih lešnika

500 g voća (npr. kajsije, šljive, kruške, jabuke, trešnje) | isečeno na manje komade

Za preliv

2 jaja, srednja veličina

200 g pavlake

50 g šećera

1 kašičica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

U okrugli kalup za pečenje rasporediti lisnato testo i posuti ga lešnicima.

Komade voća rasporediti na testo.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Za preliv umutiti jaja, pavlaku, šećer i vanilin šećer i time prelići voće.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Pitu sa voćem staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Pita sa voćem | Lisnato testo

Trajanje programa: 36 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 230 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 36–42 minuta

Pita sa voćem (prhko testo)

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 8 porcija

Za testo

200 g pšeničnog brašna, tip 405

65 ml vode

80 g maslaca

¼ kašičice soli

Za nadev

30 g mlevenih lešnika

500 g voća (npr. kajsije, šljive, kruške, jabuke, trešnje) | isečeno na manje komade

Za preliv

2 jaja, srednja veličina

200 g pavlake

50 g šećera

1 kašičica vanilin šećera

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac iseći na kocke i sa brašnom, solju i vodom brzo umesiti glatko testo.

Ostaviti da se hladi 30 minuta.

Rasporediti testo u kalupu za pečenje i posuti ga lešnicima.

Voće ravnomerno rasporediti preko testa.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Za preliv umutiti jaja, pavlaku, šećer i vanilin šećer i time prelići voće.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Pitu sa voćem staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Pita sa voćem | Hrskavo pecivo

Trajanje programa: 43 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 230 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220–240 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 36–45 minuta

Kolači

Saher torta

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 12 komada

Za testo

130 g čokolade, tamna

140 g maslaca

110 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

6 jaja, srednja veličina

1 prstohvat soli

110 g šećera

140 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice praška za pecivo

Za premazivanje

200 g pekmeza od kajsija

Za glazuru

200 g šećera

125 ml vode

150 g čokolade, tamna

Pribor

Cediljka, fina

Rešetka

Kalup sa kopčom, Ø 24 cm

Papir za pečenje

Priprema

Otopiti čokoladu.

Kremasto umutiti maslac sa šećerom u prahu.

Odvojiti žumanca od belanaca. U to umutiti žumanca. Umešati čokoladu.

Prosejati brašno i izmešati sa praškom za pecivo. Čvrsto umutiti belanca sa solju i šećerom. U testo naizmenično dodavati mešavinu brašna i belanca.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Kalup sa kopčom obložiti papirom za pečenje i zagrejati rernu. Staviti u rernu i peći.

Koru za tortu ostaviti da se ohladi. U međuvremenu na ploči za kuvanje zagrejati pekmez od kajsija i procediti kroz cediljku.

Preseći koru, presečene površine i stranice premazati pekmezom od kajsija.

Za glazuru prokuvati šećer sa vodom, dodati čokoladu i otopiti je.

Čokoladnu glazuru ravnomerno rasporediti preko saher torte.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Saher torta

Trajanje programa: 55 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno 10 minuta nakon stavljanja u rernu

vreme kuvanja: 55 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Suvi kolač

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 18 komada

Za testo

250 g maslaca | mek

250 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

2 kašike ruma

200 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g gustina

2 kašičice praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za kalup

1 kašičica putera

1 kašika prezli

Pribor

Rešetka

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Priprema

Podmazati pravougaoni kalup i posuti prezlama.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Penasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Jedno za drugim umešati jaja i rum.

Pomešati brašno, skrob, prašak za pecivo i so i umešati u ostale sastojke.

Napunite kalup testom i po dužini staviti na rešetku u rerni. Peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Suvi kolač

Trajanje programa: 78 [83] (78) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 155–165 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Kolači

Kolač sa čokoladom i lešnicima

Vreme pripremanja: 75 minuta + 12 sati za hlađenje

Za 16 komada

Sastojci

200 g maslaca

250 g čokolade, tamna

250 g mlevenih lešnika

160 g šećera

3 kašike espressa

1 kašičica arome burbon vanile

6 jaja, srednja veličina

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm ili 24 mala kalupa (po 100 ml)

Papir za pečenje

Rešetka

Priprema

Otopiti maslac i čokoladu. Dodati lešnike, šećer, espresso i aromu burbon-vanila. Ostaviti da se ohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutiti sa smešom od maslaca i čokolade. Čvrsto umutiti belanca i umešati u testo.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Podmazati kalup sa kopčom i prekriti papirom za pečenje ili podmazati male kalupe. Testo staviti u kalup sa kopčom ili u male kalupe.

Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Pre serviranja ostaviti na hladnom mestu 12 sati.

Podešavanje

Automatski program

Kolači | Kolač sa čokol. i orasima | Jedan veliki / Više malih

Trajanje programa Jedan veliki: 55 minuta

Trajanje programa Više malih:

40 [28] (40) minuta

Manuelno

Veliki

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 55 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Više manjih

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 40 [28] (40) minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Savet

Servirati sa svežim bobičastim voćem.

Za 12 malih kalupa smanjiti količinu na polovinu, vreme pečenja ostaje nepromenjeno.

Kolači

Božićni kolač (Stollen)

Vreme pripremanja: 160 minuta

Za 15 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca

8 g vanilin šećera

70 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

200 g suvog grožđa

50 g badema, seckani

50 g citronata

50 g oranžata

2–3 kašike ruma

275 g maslaca | mek

500 g pšeničnog brašna, tip 405

1 prstohvat soli

100 g šećera

½ kašičice narendane kore limuna

1 jaje, srednje veličine

Za premazivanje

75 g maslaca

Za posipanje

50 g šećera

Za posipanje

35 g šećera u prahu

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Kvasac i vanilin šećer rastopiti u mleku i ostaviti pokriveno da narasta 15 minuta.

Pomešati suvo grožđe, bademe, citronat i oranžat i ostaviti sa strane.

Mleko sa kvascem mesiti sa maslacem, brašnom, solju, šećerom, korom limuna i jajetom tako da se dobije glatko testo. Uz kratko mešenje dodati citronat, oranžat, suvo grožđe i bademe sa rumom.

Testo u činiji staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Na malo brašna testo oblikovati u veknu dužine oko 30 cm. Staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh, gurnuti u rernu i peći.

Za premazivanje otopiti maslac, time premazati još vruć kolač i posuti ga šećerom.

Ostaviti kolač da se ohladi, zatim ga posuti sa dosta šećera u prahu.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 60 minuta

Pečenje kolača

Automatski program

Kolači | Božićni kolač

Trajanje programa: 60 [55] (60) minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Kolač uviti u aluminijumsku foliju i čuvati ga hermetički zatvorenog u plastičnoj kesi.

Kolači

Kolač posut mrvicama sa voćem

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 20 (30) komada

Za testo

42 (63) g kvasca, svež

150 (220) ml mleka, 3,5 % masnoće | mlako

450 (680) g pšeničnog brašna, tip 405

50 (80) g šećera

90 (140) g maslaca | mek

1 (2) jaje (jaja), srednja veličina

Za nadev

1,25 (1,9) kg jabuka

Za mrvice

240 (360) g pšeničnog brašna, tip 405

150 (230) g šećera

16 (24) g vanilin šećera

1 (2) kašičica(e) cimeta

150 (230) g maslaca | mek

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, soli, putera i jaja umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Jabuke oljuštiti, izvaditi semenke i iseći na kriške.

Testo lagano premesiti i razvući ga na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Jabuke ravnomerno rasporediti preko testa. Pomešati brašno, šećer, vanilin šećer i cimet i sa maslacem umesiti mrvice. Rasporediti preko jabuka.

Kolač staviti u rernu i prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta.

Kolač peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Pečenje kolača

Automatski program

Kolači | Voćni kolač sa mrvicama

Trajanje programa: 56 [48] (56) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno [isključeno]
(uključeno)

vreme kuvanja: 45–55 minuta

Nivo: 3 [2] (2)

Savet

Umesto jabuka može se koristiti i 1 kg šljiva ili trešanja bez koštica.

Mali delikatesi

Bilo mafini, sitni kolači ili princes krofne: svako se rado posluži ovim malim slatkima. Uostalom, ponekad važi „što manji – to slađi“. Štrpkanje slatkih minijatura predstavlja užitek i za velike i za male, stare i mlade.

Sitni kolači

Vreme pripremanja: 135 minuta

Za 70 komada (2 pleha)

Sastojci

250 (380) g pšeničnog brašna, tip 405

½ (1) kašičice(a) praška za pecivo

80 (120) g šećera

8 (12) g vanilin šećera

1 (1½) bočica ekstrakta ruma

3 (4) kašike vode

120 (180) g maslaca | mek

Pribor

Oklagija

Modlice za testo

2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Sa ostalim sastojcima brzo umesiti glatko testo i ostaviti da se ohladi najmanje 60 minuta.

Testo razviti na oko 3 mm debljine, modlama izvaditi kolačiće i staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Kolačiće staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Sitni kolači | 1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa 1 pleh za pečenje:

25 [24] (25) minuta

Trajanje programa 2 pleha za pečenje:

26 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo 1 pleh za pečenje: 2 [2] (1)

Nivo 2 pleha za pečenje:

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

Savet

Količina sastojaka važi za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Peciva

Mafini sa borovnicama

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 12 komada

Sastojci

225 g pšeničnog brašna, tip 405

110 g šećera

8 g praška za pecivo

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

1 kašika meda

2 jaja, srednja veličina

100 ml mlaćenice

60 g maslaca | mek

250 g borovnica

1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

12 malih kalupa od papira za pečenje,

Ø 5 cm

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Pomešati brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i so. Dodati med, jaja, mlaćenicu i maslac i kratko izmešati.

Borovnice pomešati sa brašnom i pažljivo umešati u testo.

U pleh za mafine poređati male kalupe od papira za pečenje. Testo ravnomerno rasporediti u male kalupe.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Mafini sa borovnicama

Trajanje programa: 38 [41] (38) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 165–175 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno [uključeno] (isključeno)

vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Za recept su najpogodnije gajene borovnice. Zamrznute borovnice koristiti u smrznutom stanju.

Linceri

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 30 komada

Za pecivo

200 g maslaca

300 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g šećera u prahu

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednje veličine | samo žumance

100 g badema, oljušteni, mleveni

½ limuna, netretiran | samo kora | narendana

Za nadev

200 g želea od ribizli

Pribor

Providna folija

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Modlice za testo, okrugle (u 2 veličine)

Priprema

Puter iseći na kockice i pomešati sa brašnom, šećerom u prahu, vanilin šećerom, žumancima, bademom i korom limuna i umesiti glatko testo, umotati ga u foliju za održavanje svežine i ostaviti na hladno mesto 30 minuta.

Testo razviti da bude debljine oko 2 mm pa modlom iseći krugove. Kod polovine kolačića napraviti u sredini jednu malu rupu (kod većih krugova iseći 3 rupe).

Kolačiće staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh, gurnuti u rernu i peći da dobiju svetložutu boju.

Po završetku pečenja ostaviti kratko da se prohlade. Mlake kolačiće bez rupe premazati mlakim želeom od ribizli, preko njih staviti kolačiće sa rupama. Posuti šećerom u prahu.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Linzerove oči | 1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa 1 pleh za pečenje: 12 minuta

Trajanje programa 2 pleha za pečenje: 17 minuta

Manuelno

Za 1 pleh

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 10–15 minuta

Nivo: 2

Za 2 pleha

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 13–19 minuta

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

Savet

Količina sastojaka važi za 2 pleha za pečenje. Za 1 pleh za pečenje preploviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Peciva

Makrone sa bademima

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 30 komada

Sastojci

100 g gorkih badema, oljušteni

200 g badema, slatki, oljušteni

600 g šećera

1 prstohvat soli

4 jaja, srednje veličine | samo belance

Pribor

2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

Papir za pečenje

Poslastičarska kesa sa nastavkom

Priprema

Bademe samleti u blenderu u 2 koraka sa otprilike jednom trećinom šećera.

Umešati preostali šećer, malo soli i toliko belanaca dok ne dobijete žitko testo.

Papirom za pečenje prekriti univerzalni pleh (plehove) ili pleh (plehove) za pečenje. Pomoću poslastičarske kese na papir istisnuti male kugle testa.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Nakvasiti kašiku i sa njenom poledinom malo razvući kuglice od testa.

Automatski program:

Makrone sa bademima staviti u rernu i peći da dobiju zlatnosmeđu boju.

Manuelno:

Makrone sa bademima staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 2 i 3.

Makrone sa bademima ostaviti da se ohlade na papiru za pečenje, pa ih tek onda skinuti sa papira.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Makarone sa bademom | 1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa: 15 minuta

Manuelno

Za 1 pleh

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 180 °C

vreme kuvanja: 11 minuta

Nivo: 2 [3] (2)

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 2–4 minuta

Za 2 pleha

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 170 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 11 minuta

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

Korak pripreme 3

Temperatura: 180 °C

vreme kuvanja: 2–6 minuta

Saveti

- Kao zamena za gorke bademe mogu se koristiti slatki bademi i ½ bočice ekstrakta arome gorkih badema.
- Količina sastojaka važi za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Peciva

Suvi keks

Vreme pripremanja: 50 minuta
Za 50 (75) komada (2 pleha)

Sastojci

160 (240) g maslaca | mek
50 (80) g smeđeg šećera
50 (80) g šećera u prahu
8 (12) g vanilin šećera
1 (2) prstohvat(a) soli
200 (300) g pšeničnog brašna, tip 405
1 (2) jaja, srednja veličina | samo belance

Pribor

Poslastičarska kesa
Nastavak sa zvezdom, 9 mm
2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

Priprema

Kremasto umutiti maslac. Dodati šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i so i mešati dok se ne dobije meka masa. Umešati brašno i na kraju balance.

Testo staviti u poslastičarsku kesu i na pleh za pečenje ili univerzalni pleh istisnuti trake dužine oko 5–6 cm.

Kekse staviti u rernu i peći da dobiju zlatnožutu boju.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Keks | 1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa 1 pleh za pečenje:
22 [21] (31) minuta

Trajanje programa 2 pleha za pečenje:
33 minuta

Manuelno

1 pleh za pečenje

Načini rada: Vrući vazduh plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: isključeno
Prethodno zagrevanje: isključeno
Crisp function: isključeno
vreme kuvanja: 20–30 minuta
Nivo: 2 [2] (1)

2 pleha za pečenje

Načini rada: Vrući vazduh plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: isključeno
Prethodno zagrevanje: isključeno
Crisp function: isključeno
vreme kuvanja: 30–40 minuta
Nivo: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Savet

Količina sastojaka važi za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Kiflice sa vanilom

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 90 (130) komada (2 pleha)

Za testo

280 (420) g pšeničnog brašna, tip 405

210 (320) g maslaca | mek

70 (110) g šećera

100 (150) g badema, mleveni

Za valjanje

70 (110) g vanilin šećera

Pribor

2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

Priprema

Od brašna, maslaca, šećera i badema umesiti glatko testo. Testo ostaviti oko 30 minuta da se ohladi.

Testo podeliti na male porcije od po oko 7 g. Od svake oblikovati valjak, a zatim roščić ili kiflicu i ređati na plehove za pečenje ili univerzalne plehove.

Kiflice sa vanilom staviti u rernu i peći da budu svetložute.

Još dok su tople uvaljati kiflice u vanilin šećer.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Kifle sa vanilom | 1 pleh za pečenje/ 2 pleha za pečenje

Trajanje programa 1 pleh za pečenje:

31 minut

Trajanje programa 2 pleha za pečenje:

35 [36] (40) minuta

Manuelno

1 pleh za pečenje

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

2 pleha za pečenje

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 135–145 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

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

Savet

Količina sastojaka važi za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

Peciva

Mafini sa orasima

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 12 komada

Sastojci

80 g suvog grožđa

40 ml ruma

120 g maslaca | mek

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednja veličina

140 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice praška za pecivo

120 g oraħa | grubo seckan

Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po \varnothing 5 cm

Mali kalupi od papira za pečenje, \varnothing

5 cm

Rešetka

Priprema

Suvo grožđe potopite oko 30 minuta u rum.

Kremasto umutiti maslac. Redom dodavati šećer, vanilin šećer i jaja. Pomešati brašno i prašak za pecivo i umešati ga u masu. Umešati oraħe. Na kraju umešati suvo grožđe sa rumom.

U pleh za mafine poređati male kalupe od papira za pečenje. Pomoću 2 kašike testo ravnomerno rasporediti u male kalupe.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u renu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Mafini sa orasima

Trajanje programa: 38 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Princes krofne

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 12 (18) komada

Sastojci

250 (375) ml vode

50 (75) g maslaca

1 (2) prstohvat(a) soli

170 (225) g pšeničnog brašna, tip 405

4 (6) jaja, srednja veličina

1 (1½) kašičica praška za pecivo

Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 11 mm

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

U loncu prokuvati vodu, maslac i so.

Skloniti šerpu za šporeta. Brašno sipati u kuvanu tečnost i brzo mešati dok se ne formira lopta. Loptu u šerpi mešajući kuvati na jakoj vatri dok se na dnu šerpe ne stvori beli sloj.

Masu staviti u činiju. Umešati jedno po jedno jaje dok se ne napravi testo iz kog se odvajaju svilenkasti sjajni vrhovi. Zatim umešati prašak za pecivo.

Poslastičarsku kesu napuniti testom. Na pleh za pečenje ili univerzalni pleh istisnuti ružice. Peći dok ne porumene.

Odmah posle pečenja princes krofne vodoravno presećite i ostaviti da se ohlade. Ukoliko postoje još neki delići testa, koji su vlažni, uklonite ih.

Podešavanje

Automatski program

Pecivo | Princes krofne

Trajanje programa: 48 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/ automatski

vreme kuvanja: 45–55 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Peciva

Filovi za princes krofne

Vreme pripremanja: 20 minuta

Za 12 (18) princes krofni

Za fil od mandarina i pavlake

400 (600) g pavlake

16 (24) g vanilin šećera

16 (24) g učvršćivača za šlag

350 (530) g mandarina iz konzerve (oceđena masa)

Za fil od višanja i pavlake

350 (530) g višanja iz tegle (oceđena masa)

100 (150) ml soka od višanja (iz tegle)

40 (60) g šećera

1 (1½) kašika gustina

1 (2) kašike vode

500 (750) g pavlake

30 (40) g šećera u prahu

8 (12) g vanilin šećera

16 (24) g učvršćivača za šlag

Za fil od kafe i pavlake

750 g (1,125 kg) pavlake

100 (150) g šećera

2 (3) kašičice kafe, instant

16 (24) g učvršćivača za šlag

Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 12 mm

Priprema fila od mandarina i pavlake

Čvrsto umutiti pavlaku i učvršćivača za šlag. Voće ostaviti da se ocedi i staviti na donje polovine princes krofni. Poslastičarsku kesu napuniti pavlakom i istisnuti na voće.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Priprema fila od višanja i pavlake

Višnje ostaviti da se ocede i sačuvati sok od višanja.

Sok od višanja prokuvati sa šećerom.

Gustin pomešati sa vodom i umešati u vruću tečnost. Pustiti da prokuva, dodati višnje i ostaviti da se ohladi.

Umutiti pavlaku oko ½ minuta, prosejati šećer u prahu, pomešati sa vanilin šećerom i učvršćivačem za šlag, pa dodati u pavlaku i čvrsto umutiti.

Donje polovine princes krofni puniti sa smesom od višanja. Poslastičarsku kesu napuniti pavlakom i istisnuti na višnje.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Priprema fila od kafe i pavlake

Pavlaku umutiti čvrsto sa šećerom, mlevenom kafom i učvršćivačem za šlag, pa sipati u poslastičarsku kesu.

Kafu sa pavlakom istisnuti u donje polovine princes krofni.

Poklopiti krofne gornjim delom testa i služiti posute šećerom u prahu.

Hrskava korica - meka sredina

Sveže pečen, još vruć hleb je verovatno jedna od poslastica koja se najlakše priprema. Bilo vikendom za doručak sa dosta maslaca i pekmeza ili nakon dugaćkog radnog dana kao jača užina - za hleb zna i voli ga (gotovo) svako.

Hleb

Saveti za pripremu

Da bi Vaš hleb uspeo, sastavili smo za Vas najbitnije informacije o pripremi i obradi testa.

Za dobar hleb je ključno pravo vreme mešenja:

- Tvrdi testovi iziskuju kraće vreme mešenja nego mekši testovi.
- Za testove od raženog brašna je potrebno kraće vreme mešenja nego za testove od pšeničnog brašna.

Hlebni testovi i testovi za zemičke budu vazdušastiji pomoću kvasca i kiselog testa. Da bi sadržani mikroorganizmi imali optimalne radne uslove i testovi što bolje narasli, potrebna vlažna i topla klima. Zato Vam za narastanje Vašeg kvasnog testa preporučujemo specijalni automatski program.

Ako se tokom pečenja ubacuje vlažnost, to ima 2 pozitivna efekta:

- Na testu se prilikom početnog pečenja stvara samo polako opna. Na taj način hleb ima više vremena da lepo naraste.
- Stvaranjem skrobnog lepka na površini hleba nastaje sjajna, hrskava kora.

Pripremanje kvasnog testa za hleb

1. Kvasni testovi pripremiti i ostaviti da naraste prema uputstvu u receptu. Korisne video klipove o oblikovanju hleba i zemički naći ćete osim toga u aplikaciji Miele@mobile.
2. Da li površinu za obradu testa treba pobrašiti, zavisi od njegovog svojstva: ukoliko se testovi lepi za prste, radnu površinu treba uvek malo pobrašiti.
3. Lagano povući testove spolja nagore i stegnuti na sredini. Ovaj postupak ponoviti najmanje šest puta sa svih strana. Testovi se sa svojim završetkom stavljaju nadole.
4. Gotovi testovi treba da odmara sada najmanje 1 minut pre nego što se preradi u hleb ili zemičke.

Pripremanje hleba na plehu i bageta

Pod hlebom na plehu se misli na hleb koji se ne peče u kalupu.

1. Gotovo testo sa svojim završetkom okrenuti nagore i ivicom dlana pritisnuti uzduž po sredini testa.
2. Jednu stranu preklopiti prema sredini i pritisnuti. Postupak ponoviti s druge strane. Zatim okrenuti testo i uz blagi pritisak uvaljati u odgovarajući kalup.
3. Postoje 2 mogućnosti za oblikovanje reza:
 - Ako treba da nastane ravnomerna pukotina na rezu, oblikovano testo se sa svojim krajem stavlja nadole i zatim se zareže ravna gornja strana.
 - Ako treba da nastane rustičniji rez, oblikovano testo se stavlja sa ravnom stranom nadole tako da kraj testa bude gore.

Šta treba uraditi ako...

...je testo suviše tvrdo?

Dodati malo tečnosti, jer je sadržaj vlage u brašnjama oscilira tako da je nekad potrebno više, nekad manje tečnosti da bi se dobilo elastično testo.

...je testo previše vlažno?

Treba produžiti vreme mešenja, ali ono ne bi trebalo da bude duže od 10 minuta.

Ukoliko duže mešenje nije dovoljno, treba postepeno dodavati pomalo brašna i brzo mesiti.

... je hleb „tečan“?

Mogućnost je da se smanji vreme naraštanja. Ukoliko je ono suviše dugo, nastaje previše gasova koje testo ne može više da zadrži. Testo se previše dizalo i gubi svoj oblik.

Po mogućstvu koristiti hladne sastojke, jer se postupkom mešenja testo zagreje. Ako je temperatura testa previsoka, prozes fermentacije se odvija suviše brzo.

U prvih 10 minuta hleb peći na višoj temperaturi.

...ako hleb pokazuje kompaktna, vlažna mesta (trake od vode)?

U prvih 10 minuta hleb peći na nižoj temperaturi.

Vazduh prilikom pečenja je previše vlažan tako da testo ne može da otpušta vlagu na okolinu.

Produžiti faze fermentacije da bi se unapred vezalo više vlage za strukturu testa.

Hleb

... hleb dobije neželjene pukotine?

Tokom faze fermentacije i 1. faze pečenja treba obezbediti stalno vlažan vazduh. Vlažnost stvara kondenzat na površini testa koji omogućava nastajanje rastegljive opne.

Oblikovano sirovo testo nije zarezano dovoljno duboko i često.

... hleb ima „tupu“ površinu?

Tokom faze fermentacije i 1. faze pečenja treba obezbediti dovoljno vlage. Vlažnost uslovljava da se na površini kore stvara skrobni lepak.

... hleb nije dovoljno hrskav?

U prvoj fazi pečenja obezbediti više vlage kako vazduh ne bi bio suv.

Dužim vremenom pečenja testo može da otpusti više vlage na okolinu i da dobije deblju koru.

U prvih 10 minuta hleb peći na višoj temperaturi.

Bageti

Vreme pripremanja: 120 minuta
Za 2 hleba po 10 kriški

Sastojci

21 g svežeg kvasca
270 ml vode | hladna
500 g pšeničnog brašna, tip 405
2 kašičice soli
½ kašičice šećera
1 kašika maslaca | mek

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo podeliti napola, oblikovati bagete dužine 35 cm, staviti popreko na univerzalni pleh i više puta ukoso zarezati 1 cm duboko.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti bagete u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći bagete.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Baget

Trajanje programa: 69 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus
Temperatura: 190–200 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Hleb

Seljački hleb na švajcarski način

Vreme pripremanja: 160 minuta

Za 15 kriški

Sastojci

25 g svežeg kvasca

300 ml mleka | mlako

350 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g raženog brašna, tip 997

1 kašičica soli

Za posipanje

1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna i soli umesiti meko, glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od testa oblikovati okrugli hleb i staviti na univerzalni pleh. Posuti brašnom. Hleb zaseći gore uzduž i poprečno 1 cm duboko.

Ostaviti da narasta 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Švajcarski seljački hleb

Trajanje programa: 48 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 180–210°C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/manuelno, 1. posle 6 minuta, 2. posle još 6 minuta

vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Savet

Testo obogatiti kockicama slanine ili orašastim plodovima.

Hleb od spelte

Vreme pripremanja: 130 minuta
Za 20 kriški

Sastojci

120 g šargarepe
42 g svežeg kvasca
210 ml vode | hladna
300 g integralnog brašna od spelte
200 g brašna od spelte, tip 630
2 kašičice soli
100 g celog badema

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Sitno narendati šargarapu.

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju i šargarepom u 4–5 minuta umesiti glatko testo.

Dodati bademe i mesiti još 2–3 minuta.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo blago premesiti, oblikovati veknu dužine 25 cm, staviti popreko na pleh za pečenje ili univerzalni pleh i više puta ukoso zarezati ½ cm duboko.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći hleb.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1
Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2
Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Hleb od krupnika
Trajanje programa: 72 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus
Temperatura: 180–190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/
manuelno, direktno posle ubacivanja
namirnice u rernu

vreme kuvanja: 50–60 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto badema mogu se koristiti i orasi ili semenke bundeve.

Hleb

Lepinja

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 1 lepinju po 8 porcija

Za testo

42 g svežeg kvasca

200 ml vode | hladna

375 g pšeničnog brašna, tip 405

1½ kašičica soli

2 kašike maslinovog ulja

Za premazivanje

Voda

½ kašike maslinovog ulja

Za posipanje

½ kašike crnog kima

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo oblikovati u lepinju prečnika oko 25 cm i staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Premazati sa malo vode. Po lepinji posuti crni kim i blago utisnuti. Premazati maslinovim uljem.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći hleb.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2

Na sobnoj temperaturi

Vreme narastanja: 10 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Lepinja

Trajanje programa: 44 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 200–210°C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja

namirnice u rernu

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

U testo umešati 50 g proprženog crnog luka i 2 kašičice provansalkog začina ili 50 g seckanih crnih maslina, 1 kašiku semenki pinjola i 1 kašičicu ruzmarina.

Pletenica

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 16 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

70 g šećera

100 g maslaca

1 jaje, srednje veličine

1 kašičica narendane kore limuna

2 prstohvata soli

Za premazivanje

2 kašike mleka, 3,5 % masnoće

Za posipanje

20 g badema, seckan

20 g krupnijeg šećera

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, maslaca, jaja, kore limuna i soli u 6–7 minuta umešati glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Od testa oblikovati 3 valjka od po 300 g i 40 cm dužine. Od ta 3 valjka isplesti pletenicu i staviti je na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Pletenicu premazati mlekom, posuti listićima badema i krupnijim šećerom.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti pletenicu u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći pletenicu.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Pletenica sa kvascem

Trajanje programa: 55 [50] (55) minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 160–170°C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/

manuelno, direktno posle ubacivanja

namirnice u rernu

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Prema ukusu, u testo umešati 100 g suvog grožđa.

Hleb

Pletenica na švajcarski način

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

675 g pšeničnog brašna, tip 405

75 g brašna od spelte, tip 630

120 g maslaca | mek

2 kašičica soli

42 g svežeg kvasca

400 ml mleka | mlako

Pribor

Cediljka, fina

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

U činiju prosejati brašno, dodati maslac i so. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi.

Od sastajojaka umesiti glatko testo. Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta oko 60 minuta na sobnoj temperaturi.

Od testa oblikovati 3 valjka. Od ta 3 valjka isplesti pletenicu i staviti je na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Švajcarska pletenica

Trajanje programa: 55 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 190 °C

Vrsta/ broj parnih udara: 2 parna udara/

manuelno: 1. posle 6 minuta, 2. posle još 6 minuta

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 55 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Hleb sa orašastim plodovima

Vreme pripremanja: 200 minuta

Za 25 kriški

Za testo

175 g ražene prekrupe
500 g integralnog pšeničnog brašna
14 g suvog kvasca
2 kašičice soli
75 g sirupa od šećerne repe
500 ml mlaćenica | mlaka
50 g oraha, polutke
100 g lešnika, ceo

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm
Rešetka
Rešetka za kolače

Priprema

Pomešati prekrupu, brašno, suvi kvasac i so. Dodati sirup šećerne repe i mlaćenicu i u 4–5 minuta umesiti tvrdo testo. Dodati orašaste plodove i mesiti još 2–3 minuta.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati kalup. Meko testo blago premesiti na pobrašnjennoj površini, oblikovati oko 28 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup.

Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Posle pečenja izvaditi hleb iz kalupa, ostaviti na rešetki za kolače da se ohladi i hermetički upakovati. Hleb je najukusniji kada se jede tek sledećeg dana.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta
Zatim ostaviti još 15 minuta u isključenoj rerni da narasta.

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Hleb sa orašastim plodovima
Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: isključeno
Prethodno zagrevanje: isključeno
Crisp function: isključeno
Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/ vremenski upravljani, 1. posle 3 minuta, 2. posle 10 minuta
vreme kuvanja: 95–105 minuta
Nivo: 2 [1] (1)

Hleb

Raženi mešani hleb

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 20 kriški

Za testo

21 g svežeg kvasca

1 kašika ekstrakta ječmenog slada

350 ml vode | hladna

350 g raženog brašna, tip 1150

170 g pšeničnog brašna, tip 405

2½ kašičice soli

75 g kiselog testa, žitko

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac i ekstrakt ječmenog slada u vodi. Od brašna, soli i kiselog testa u 3–4 minuta umesiti glatko testo.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati kalup. Testo blago obraditi gumenom spatulom i sipati u duguljasti kalup. Površinu poravnati mokrom gumenom spatulom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Zatim peći hleb.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Faza narastanja 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Ražani mešani hleb

Trajanje programa: 69 [67] (69) minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 220 °C, nakon 15 minuta

190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/ vremenski upravljani, 1. posle 1 minuta, 2. posle 7 minuta

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto ekstrakta ječmenog slada može se koristiti med ili sirup od šećerne repe.

Hleb sa semenkama

Vreme pripremanja: 140 minuta
Za 25 kriški

Za testo

42 g svežeg kvasca
420 ml vode | hladna
400 g raženog brašna, tip 1150
200 g pšeničnog brašna, tip 405
3 kašičice soli
1 kašika meda
150 g kiselog testa, žitko
20 g lanenog semena
50 g semenki suncokreta
50 g susama

Za posipanje

1 kašika susama
1 kašika lanenog semena
1 kašika semenki suncokreta

Za premazivanje

Voda

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm
Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, medom i kiselim testom u 3–4 minuta umesiti meko testo.

Dodati laneno seme, semenke suncokreta i mesiti još 1–2 minuta.

Testo u otvorenoj činiji staviti u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati kalup. Testo blago obraditi gumenom spatulom i sipati u duguljasti kalup. Površinu poravnati mokrom gumenom spatulom, premazati vodom i posuti mešavinom semenki.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Zatim peći hleb.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1
Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 10–15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Hleb sa semenkama
Trajanje programa: 69 [66] (69) minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.
Temperatura: 220°C, posle 15 minuta
190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/
vremenski upravljani,

1. posle 1 minuta, 2. posle 7 minuta

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Hleb

Tigrasti hleb

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 15 kriški

Za hleb

15 g svežeg kvasca

300 ml vode | mlaka

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

20 g maslaca

Za preliv

100 g pirinčanog brašna

125 ml vode

1 kašičica šećera

5 g suvog kvasca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli i maslaca umesiti glatko testo.

Od testa napraviti loptu, staviti u činiju, pokriti i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 30 minuta.

U međuvremenu umutiti sastojke za preliv i pokriveno ostaviti 30 minuta da narasta na sobnoj temperaturi.

Zatim razvući testo u kvadrat veličine 30 cm. 2 strane preklopiti ka sredini tako da se sastave. S jedne od preklapljenih strana uvijati hleb i staviti u duguljasti kalup. Poklopiti i ostaviti još 30 minuta da narasta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Hleb premazati prelivom.

Manuelno:

Hleb staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2.

Automatski program:

Hleb ubaciti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Tigrasti hleb

Trajanje programa: 35 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 220 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/manuelno, 1. odmah posle stavljanja

namirnice u rernu,

2. posle 5 minuta

vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 175–200 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 10–15 minuta

Beli hleb (kalup)

Vreme pripremanja: 140 minuta
Za 25 kriški

Za testo

21 g svežeg kvasca
290 ml vode | hladna
500 g pšeničnog brašna, tip 405
2 kašičice soli
½ kašičice šećera
1 kašika maslaca

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm
Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati kalup. Testo blago premesiti, oblikovati oko 28 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup. Po dužini napraviti rezove dubine 1 cm.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1
Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Faza narastanja 2
Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Beli hleb | Kalup
Trajanje programa: 87 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.
Temperatura: 190–200 °C
Booster: uključeno
Prethodno zagrevanje: isključeno
Crisp function: isključeno
Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno,
direktno posle ubacivanja namirnice u rernu
vreme kuvanja: 55–65 minuta
Nivo: 2 [1] (1)

Hleb

Beli hleb (pečen van kalupa)

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 20 kriški

Sastojci

21 g svežeg kvasca

260 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

½ kašičice šećera

1 kašika maslaca

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo blago premesiti, oblikovati veknu dužine oko 25 cm i popreko staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Više puta zarezati 1 cm duboko.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći hleb.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Beli hleb | Na plehu

Trajanje programa: 64 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus
Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/
vremenski upravljani,

1. posle 1 minuta, 2. posle 8 minuta

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Tamni pšenični mešani hleb

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 20 kriški

Za testo

350 g integralnog pšeničnog brašna

150 g raženog brašna, tip 1150

7 g suvog kvasca

2½ kašičice soli

300 ml vode | hladna

1 kašika meda

50 ml ulja

Za posipanje

1 kašika integralnog pšeničnog brašna

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Pomešati brašno, suvi kvasac i so. Sa vodom, medom i uljem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati kalup. Testo blago premesiti, oblikovati oko 23 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup. Više puta zarezati prvo uzduž, zatim poprečno 1 cm duboko tako da nastanu mali kvadrati. Posuti brašnom.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Hleb staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 15 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Hleb | Pšenični mešani hleb, crni

Trajanje programa: 92 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/ vremenski upravljani, 1. posle 1 minuta, 2. posle 8 minuta

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Hleb

Hleb sa šećerom

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 15 kriški

Za hleb

25 g svežeg kvasca

100 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

na vrh noža soli

90 g maslaca

2 jaja, srednja veličina

3 kašike sirupa od đumbira

40 g đumbira, mariniran | seckan

1 kašičica cimeta

100 g krupnijeg šećera

Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika šećera

Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, soli, maslaca, jaja i sirupa od đumbira umesiti glatko testo. Od testa napraviti loptu, staviti u činiju i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 60 minuta.

Podmazati pravougaoni kalup i posuti šećerom.

U testo umešati đumbir, cimet i krupniji šećer. Oblikovati testo, staviti u duguljasti kalup i ostaviti da narasta još 15 minuta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Površinu hleba posuti šećerom.

Automatski program:

Hleb ubaciti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Manuelno:

Hleb staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 2 i 3 da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Hleb | Slatki hleb

Trajanje programa: 40 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 190 °C

Broj/ vrsta parnog udara: 1 parni udar/

manuelno: odmah posle stavljanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 35 minuta

Zemičke sa više vrsta žitarica

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 8 komada

Za testo

10 g pšeničnih mekinja
25 g čia semenki
25 g semenki suncokreta
½ kašičice soli
240 ml vode | mlaka
150 g brašna od spelte, tip 630
150 g integralnog pšeničnog brašna
1 prstohvat šećera
1 kašičica soli
10 g svežeg kvasca
½ kašičice sirćeta
1 kašičica ulja

Za premazivanje

Voda

Za valjanje

1 kašika lanenog semena
1 kašika susama
1 kašika maka

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Pomešati pšenične klice, čija seme, semenke suncokreta, so i vodu i ostaviti da bubri najmanje 90 minuta.

Pomešati brašno, šećer i so. Preko toga izmrviti kvasac. Sa sirćetom, uljem i semenkama zajedno sa vodom u 9–10 minuta umesiti meko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Pomešati laneno seme, susam i mak.

Od mekog testa oblikovati 8 zemički od po 75 g. Gornju stranu premazati sa malo vode, uvaljati u semenke i staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti zemičke u rernu

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći zemičke.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Pečenje zemički

Automatski program

Zemičke | Zemičke sa više vrsta žitarica

Trajanje programa: 77 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Zemičke

Ražene veknice

Vreme pripremanja: 140 minuta + 12–15 sati osnovno testo

Za 8 komada

Za testo

250 g integralnog raženog brašna

75 g kiselog testa, žitko

7 g suvog kvasca

300 ml vode | hladna

300 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

Za posipanje

2 kašike integralnog raženog brašna

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Integralno raženo brašno, kiselo testo, suvi kvasac i vodu umutiti u kašu. Sipati u činiju i pokriti krpom. Ostaviti da narasta 12–15 sati na sobnoj temperaturi.

Od pšeničnog brašna i soli u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Testo podeliti na 8 porcija od po 110 g i staviti na pobrašnjenu površinu.

LAGANO povući testo spolja nagore i stegnuti na sredini. Ovak postupak ponoviti više puta.

Delove testa dlanom oblikovati u kugle.

Oblikovana testa sa njihovim krajevima nagore staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh i izadšno posuti brašnom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu. Zatim peći zemičke.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Zatim ostaviti još 15 minuta u isključenoj rerni da narasta.

Faza narastanja 2

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Pečenje hleba

Automatski program

Zemičke | Ražani hlepčići

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

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnica u rernu

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Zemičke od pšeničnog brašna

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 8 komada

Za testo

10 g svežeg kvasca

200 ml vode | hladna

340 g pšeničnog brašna, tip 405

1 ½ kašičica soli

1 kašičica šećera

1 kašičica putera

Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli, šećera i maslaca u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i staviti ga u otvorenoj činiji u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Od testa oblikovati 8 zemički od po 70 g i staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Unakrsno zaseći ½ cm duboko.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti zemičke u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći zemičke.

Podešavanje

Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 45 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa | Narastanje 30 minuta

Pečenje zemički

Automatski program

Zemičke | Pšenične zemičke

Trajanje programa: 72 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: nakon 15 minuta uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Oblikovati zemičke, premazati vodom i umočiti u mak ili susam. Alternativno posuti grubom solju ili zrnima kima.

„Najukusnije sporedne stvari na svetu“

Pice, tartovi, pite & sl. su za mnoge neprikosnoveni favoriti za svaku priliku – bilo kao zasitni obrok za porodičnom trpezom, na švedskom stolu na zabavi ili kao užina uveče uz društvene igre ili televiziju. Nekada je to mešavina blagog testa sa začinjanim priložima, a nekada su to maštovito izmenjeni klasični recepti – pikantne poslastice probude mirisom našu potrebu za jelom i uz malo mašte i ideja mogu uvek da se menjaju.

Flamkuhen

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 (6) komada

Za testo

275 (410) g pšeničnog brašna, tip 405

1 (1½) kašičica soli

3½ (5) kašika maslinovog ulja

120 (180) ml vode | hladna

Za nadev

120 (180) g crnog luka

100 (150) g slanine, dimljena

200 (300) g crème fraîche

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Oklagija

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

Od brašna, soli, ulja i vode umesiti glatko testo. Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti krpom. Ostaviti da narasta 90 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadev sitno iseckati crni luk i slaninu. Zagrejati tiganj i u njemu propržiti slaninu. Dodati crni luk, dinstati i prohladiti. Prema ukusu začiniti kiselom pavlakom, solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Testo razvući na pleh za pečenje ili univerzalni pleh i više puta izbosti viljuškom.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Crème fraîche namazati na testo i po tome rasporediti smešu slanine i crnog luka.

Flamkuhen staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Flambirani kolač

Trajanje programa: 34 [30] (43) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura 220–230 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 1

Savet

Alternativno na flamkuhen staviti čeri paradajz i sitno seckan koziji sir. Posle pečenja preko flamkuhena nakapati 1 kašiku meda i posuti svežom rukolom.

Pica & slično

Pica (kvasno testo)

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 (6) porcija (Pleh za pečenje), Za 2 porcije (Okrugli kalup)

Za testo (Pleh za pečenje)

30 (42) g kvasca, svež
170 (250) ml vode | mlaka
300 (450) g pšeničnog brašna, tip 405
1 (1½) kašičica šećera
1 (1½) kašičica soli
½ (1) kašike timijana, izmrvljen
1 (1½) kašičica origana, izmrvljen
1 (1½) kašika ulja

Za nadev (Pleh za pečenje)

2 (3) glavice crnog luka
1 (1½) čen belog luka
400 (600) g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
2 (3) kašike paradajz pirea
1 (1½) kašičica šećera
1 (1½) kašičica origana, izmrvljen
1 (1½) lovorov list
1 (1½) kašičica soli
Biber
125 (190) g mocarele
125 (190) g gaude, narendan

Za prženje

1 kašika maslinovog ulja

Za testo (Okrugli kalup)

10 g svežeg kvasca
70 ml vode | mlaka
130 g pšeničnog brašna, tip 405
½ kašičice šećera
½ kašičice soli
Timijan, izmrvljen
½ kašičice origana, izmrvljen
1 kašičica ulja

Za nadev (Okrugli kalup)

1 glavica crnog luka
½ čena belog luka
200 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
1 kašika paradajz pirea
½ kašičice šećera
½ kašičice origana, izmrvljen
½ lovorovog lista
½ kašičice soli
Biber
60 g mocarele
60 g gaude, narendane

Za prženje

1 kašičica maslinovog ulja

Pribor

Oklagija
Pleh za pečenje ili univerzalni pleh ili okrugli kalup i roštilj

Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, šećera, soli, timijana, origana i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Staviti sos da proključa a zatim ga kuvati na tihoj vatri nekoliko minuta.

Izvaditi lovorov list, posoliti i pobiberiti. Mocarelu iseći na kriške.

Testo razvući na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Testo razviti na veličinu okruglog kalupa i staviti u kalup. Ostaviti da narasta 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Rasporediti sos na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posutim gaudom.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Picu staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | Kiselo testo | Pleh za pečenje / Okrugli kalup

Trajanje programa Pleh za pečenje:

42 [45] (46) minuta

Trajanje programa Okrugli kalup:

33 [29] (33) minuta

Manuelno

Pleh za pečenje

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 210–220 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Okrugli kalup za pečenje

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 210–220 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 1

Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

Pica & slično

Pica (testo od sira i ulja)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 (6) porcija (pleh), Za 2 porcije (kalup)

Za testo (Pleh za pečenje)

120 (180) g švapskog sira,
20 % masnoće po suvoj masi
4 (6) kašike mleka, 3,5 % masnoće
4 (6) kašike ulja
2 (3) jaja, srednje veličine | samo žumance
1 (1½) kašičica soli
1½ (2½) kašičice praška za pecivo
250 (380) g pšeničnog brašna, tip 405

Za nadev (Pleh za pečenje)

2 (3) glavnice crnog luka
1 (1½) čen belog luka
400 (600) g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
2 (3) kašike paradajz pirea
1 (1½) kašičica šećera
1 (1½) kašičica origana
1 (1½) lovorov list
1 (1½) kašičica soli
Biber
125 (190) g mocarele
125 (190) g gaude, narendan

Za prženje

1 (1½) kašika maslinovog ulja

Za testo (Okrugli kalup)

50 g švapskog sira, 20 % masnoće po suvoj masi
2 kašike mleka, 3,5 % masnoće
2 kašike ulja
½ kašičice soli
1 jaje, srednje veličine | samo žumance
1 kašičice praška za pecivo
110 g pšeničnog brašna, tip 405

Za nadev (Okrugli kalup)

1 glavica crnog luka
½ čena belog luka
200 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići
1 kašika paradajz pirea
½ kašičice šećera
½ kašičice origana
½ lovorovog lista
½ kašičice soli
Biber
60 g mocarele
60 g gaude, narendane

Za prženje

1 kašičica maslinovog ulja

Pribor

Oklagija
Pleh za pečenje ili univerzalni pleh ili okrugli kalup i roštilj

Priprema

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Staviti sos da proključa a zatim kuvati ga na tihoj vatri nekoliko minuta.

Izvaditi lovorov list. Prema ukusu začiniti solju i biberom. Mocarelu iseći na kriške.

Za testo umutiti mladi sir, mleko, ulje, žumance i so. Pomešati brašno sa praškom za pecivo. Od toga polovinu umešati u testo. Zatim dodati ostatak i mesiti.

Testo razvući na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Testo razviti na veličinu okruglog kalupa i staviti u kalup.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Rasporediti sos na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posutim gaudom.

Picu staviti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | Testo od sira i ulja |

Pleh za pečenje / Okrugli kalup

Trajanje programa Pleh za pečenje:

38 [33] (40) minuta

Trajanje programa Okrugli kalup:

33 [27] (32) minuta

Manuelno

Pleh za pečenje

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 3 [1] (2)

Okrugli kalup za pečenje

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 3 [2] (2)

Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

Pica & slično

Kiš loren

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

Za testo

125 g pšeničnog brašna, tip 405

40 ml vode

50 g maslaca

Za nadev

25 g slanine, prošarana mesom, dimljena

75 g mesnate slanine

100 g šunke, barena

1 čen belog luka

25 g peršuna, svež

100 g gaude, narendane

100 g ementalera, narendan

Za preliv

125 g pavlake

2 jaja, srednja veličina

Muskatni oraščić

Pribor

Oklagija

Okrugli kalup za pečenje

Rešetka

Priprema

Od brašna, maslaca i vode umesiti glatko testo. Staviti u frižider da odmara 30 minuta.

Za nadev na kockice iseći slaninu, mesnatu slaninu i šunku. Naseckati čen belog luka i peršun. U tiganju propržiti slaninu. Dodati mesnatu slaninu i šunku i prodinstati. Umešati beli luk i peršun i ostaviti da se prohladi.

Za preliv umutiti pavlaku, jaja i muskatni oraščić.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Testo razviti i staviti u okrugli kalup. Pri tom povuči obod uz ivicu kalupa. Na testo rasporediti smešu sa šunkom i posuti sirom. Preliti prelivom.

Kiš staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 36 [32] (46) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 1

Pikantna pita (lisnato testo)

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 8 porcija

Za testo

230 g lisnatog testa

Za nadev sa povrćem

500 g povrća (npr. praziluk, šargarepe, brokoli, spanać) | sitni komadi

1 kašičica putera

50 g sira, aromatičan | rendan

Za nadev sa sirom

70 g mesnate slanine | na kockice

280 g sira, aromatičan | rendan

Za preliv

2 jaja, srednja veličina

200 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Kalup za pečenje obložiti lisnatim testom.

Priprema pite sa povrćem:

Kratko propržiti povrće na maslaci i ostaviti da se prohladi. Rasporediti na testo i posuti sirom.

Priprema pite sa sirom:

Propržiti kockice slanine pa ih ostaviti da se ohlade, rasporediti ih na testo i posuti sirom.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Za preliv umutiti jaja i pavlaku. Prema ukusu začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Preliv sipati preko pite i peći dok ne porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pikantna pita | Lisnato testo

Trajanje programa: 36 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220–230 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 36–42 minuta

Nivo: 1

Savet

Aromatične vrste sireva su npr. grijer, sbrinc i ementaler.

Pica & slično

Pikantna pita (prhko testo)

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 8 porcija

Za prhko testo

80 g maslaca

200 g pšeničnog brašna, tip 405

65 ml vode

¼ kašičice soli

Za nadev sa povrćem

500 g povrća (npr. praziluk, šargarepe, brokoli, spanać) | sitni komadi

1 kašičica putera

50 g sira, aromatičan | rendan

Za nadev sa sirom

70 g mesnate slanine | na kockice

290 g sira, aromatičan (npr. grijer, sbrinc i ementaler) | rendan

Za preliv

2 jaja, srednja veličina

200 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

Pribor

Okrugli kalup za pečenje, Ø 27 cm

Rešetka

Priprema

Maslac iseći na kocke i sa brašnom, solju i vodom brzo umesiti testo. Ostaviti da se hladi 30 minuta.

Kalup za pečenje obložiti testom.

Priprema pite sa povrćem:

Kratko propržiti povrće na maslacu i ostaviti da se prohladi. Rasporediti na testo i posuti sirom.

Priprema pite sa sirom:

Propržiti kockice slanine pa ih ostaviti da se ohlade, rasporediti ih na testo i posuti sirom.

Staviti rešetku. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Za preliv umutiti jaja i pavlaku. Prema ukusu začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Preliv sipati preko pite.

Staviti u rernu i peći da dobije zlatno-smeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Pizza & Co. | Pikantna pita | Hrskavo pecivo

Trajanje programa: 43 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220–240 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 36–45 minuta

Nivo: 1

Savet

Alternativno može se koristiti 230 g gotovog prhkog testa.

Treba imati sreću

Ko povremeno ima na svome jelovniku svinjsko, goveđe, jagnjeće, meso od divljači i sl., taj živi zdravo, uzbudljivo i zadovoljno. Jela od živine naročito su preporučljiva za naše zdravlje. Meso može da se pripremi na beskonačno mnogo načina, a sa različitim začinima, sosovima i priložima dobija stalno nove ukuse. Te promene (čas egzotična, čas tradicionalna jela) povezuju čak i kulture.

Meso

Saveti za pripremu

Pečenje mesa

Zbog jake toplote prilikom pečenja stvara se smeđa korica. Rezidualne materije korice daju tipičan ukus pečenja.

- Začinite živinu ili meso po želji i pomoću četkice premažite uljem pre nego što je stavite u rernu.
- Ako se u automatskom programu ili receptu preporučuje korišćenje pekača, ovi programi su optimalno usklađeni sa Miele Gourmet pekačima. Ako koristite pekače od stakla, keramike ili plemenitog čelika, prema potrebi smanjite količinu tečnosti, koju treba doliti.
- Kod nekih programa morate posle izvesnog vremena pečenja da dodate tečnost i eventualno da skinete poklopac sa posude za pečenje. Na displeju će se pojaviti odgovarajuća napomena. Kod manuelnih podešavanja je ovaj korak naznačen u receptu.
- Živinu uvek stavljajte u rernu sa prsima okrenutim nagore. 10 minuta pre kraja pečenja premažite kožu blago posoljenom vodom. Tako će kožica biti lepo hrskava.

Pečenje na niskim temperaturama

Kod pečenja na niskim temperaturama meso sa proprži u tiganju na jakoj vatri a zatim peče na temperaturi ispod 100 °C. Ovaj metod je pogodan naročito za komade posnog mesa, koji onda budu meki i sočni.

- Koristite samo dobro osušeno, posno meso bez žila i masnih ivica. Prethodno morate da odvojite kost.
- Tokom pečenja ne pokrivajte meso.
- Nakon pečenja meso ima optimalnu temperaturu za jelo. Servirajte ga na prethodno zagrejane tanjire i služite sa vrućim umakom da se ne bi tako brzo ohladilo.

Termometar za namirnice

Perfektno ispečeno meso više nije samo privilegija profesionalaca. Jer: na osnovu unutrašnje temperature komada mesa se direktno može zaključiti da li je meso pečeno ili nije. Mnogo Miele rerni poseduju termometar za namirnice koji Vam omogućava perfektan rezultat.

- Vodite računa da metalni vrh bude zaboden u sredinu najdebljeg dela mesa.
- Ukoliko je komad mesa previše mali ili tanak, možete preko dela termometra, koji izviruje, da nabodete sirovi krompir.
- Vrh senzora termometra za namirnice nipošto ne sme da dodiruje kost, žile ili masne delove.
- Kod živine termometar za namirnice zabodite duboko u prednji i najdeblji deo prsa.
- Ako se koristi bežični termometar za namirnice, ručka treba po mogućstvu da stoji ukoso nagore.
- Na početku postupka pečenja, na displeju stoji orijentaciono vreme pečenja, koje se prilagođava kako se bliži kraj pečenja.
- Ako pečete istovremeno više komada mesa, zabodite termometar za namirnice u najviši komad mesa.

Meso

Patka (punjena)

Vreme pripremanja: 135 minuta

Za 4 porcije

Za patku

1 patka (od 2 kg), očišćena

1 kašičica soli

Biber

1 kašičica majčine dušice

Za nadev

2 pomorandže | na kockice

1 jabuka | na kockice

1 glavica crnog luka | seckan

½ kašičice soli

Biber

1 kašičica timijana, izmravljen

1 lovorov list

Za sos

350 ml živinskog fonda

400 ml vode

125 ml soka od pomorandže

125 ml belog vina

1 kašičica gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

4 igle za rolate

Priprema

Patku začiniti solju, biberom i timijanom.

Za nadev pomešati kockice pomorandže, jabuke i crnog luka. Začiniti solju, biberom, timijanom i lovorovim listom.

Patku napuniti nadevom i zatvoriti iglama za rolate.

Patku položiti s prsima nagore u pekač Gourmet. Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program. Pomešati živinski fond i vodu. Kada se pojavi zahtev na displeju, svakih 30 minuta podliti ¼ l tečnosti.

Manuelno:

Peći prema podešavanjima. Pomešati živinski fond i vodu. Svakih 30 minuta podliti ¼ l tečnosti.

Po isteku vremena pečenja izvaditi patku. Eventualno skinuti masnoću i staviti sok od pečenja u šerpu. Dodati preostali živinski fond, belo vino i sok od pomorandže.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Patka

Trajanje programa: oko 115 minuta

Manuelno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura: 95 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 100–120 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Guska (punjena)

Vreme pripremanja: 200 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

2 kašičice kima, mleven

1 kašika majorana

So

Biber

1 guska

(od 3½ kg) bez iznutrica, očišćena

2 jabuke

2 pomorandže, netretirane

3 mlada luka

250 ml crvenog vina

250 ml guščijeg fonda

Pribor

Čačkalice

Pekač Gourmet

Rešetka

Priprema

Pomešati kim, majoran, so i biber i time začiniti gusku. Ostaviti oko 15 minuta da meso upije mešavinu začina.

U međuvremenu dobro oprati jabuke i pomorandže, sa korom ih iseći na krupnije kocke i staviti ih u unutrašnjost stomaka guske. Po želji, otvor zatvoriti čačkalicama.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U pekač Gourmet sipati vruću vodu otprilike visine jednog prsta. Gusku staviti u pekač Gourmet sa prsima okrenutim nadole. Oko guske staviti mladi luk.

Automatski program:

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Manuelno:

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 1, 2 i 3.

Nakon polovine vremena okrenuti gusku. Iz pekača Gourmet isipati masnoću u šerpu.

Po isteku vreme pečenja izvaditi gusku iz pekača Gourmet i ostaviti kratko da odmori. Nadev od pomorandže i jabuke služi samo za ukus i nije predviđen za jelo.

Ukloniti mladi luk. Sok od pečenja podliti sa crvenim vinom, dopuniti guščijim fondom i staviti na zonu za kuvanje da dobro prokuva.

Gusku servirati sa umakom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Guska | punjena

Trajanje programa: 180 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 220 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 3 parna udara/

manuelno, 1. odmah posle stavljanja

namirnice u rernu, 2. posle 5 minuta, 3.

posle još 10 minuta

vreme kuvanja: 25 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Korak pripreme 2

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 75 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 140 °C

vreme kuvanja: 80 minuta

Savet

Radi podgrevanja tranžirati gusku, staviti na pleh za pečenje i podgrejati je ispod prethodno zagrejanog roštilja na 240 °C 5 minuta.

Meso

Guska (bez nadeva)

Vreme pripremanja: 200 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 guska (od 4,5 kg), očišćena

2 kašike soli

500 ml supe od povrća

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Priprema

Gusku protrljati solju iznutra i spolja.

Gusku položiti s prsima nagore u pekač Gourmet. Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Nakon 30 minuta uliti supu od povrća.

Posle još 30 minuta preliteri sokom od pečenja.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Guska | bez nadeva

Trajanje programa: oko 170 minuta

Manuelno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 160–170 °C

Unutrašnja temperatura: 95 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 180–200 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Pile

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 2 porcije

Sastojci

1 pile, očišćeno (od 1,2 kg)

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

2 kašičice mlevene paprike, slatka

1 kašičica karija

Pribor

Rešetka

Tepsija, 22 cm x 29 cm

Termometar za namirnice

Kuhinjski konac

Priprema

Pomešati ulje sa solju, mlevenom paprikom i karijem i time premazati pile.

Pileće batakave zavezati kuhinjskim koncem i pile staviti u tepsiju sa prsima nagore. Zabodite termometar za namirnice.

Posudu staviti na rešetku i gurnuti u reru tako da bataci budu bliže vratima. Peći pile.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | celo

Trajanje programa: oko 60 minuta

Manuelno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 170–180 °C

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 55-65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Pileći bataci

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 4 porcije

Za pileće batak

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

Biber

1 kašičica mlevene paprike

4 pileća bataka (po 200 g), očišćeni

Za povrće

4 kašike ulja

1 paprika, crvena | isečena na grube komade iste veličine

1 paprika, žuta | isečena na grube komade iste veličine

1 patlidžan | isečen na grube komade iste veličine

1 tikvica | isečena na grube komade iste veličine

2 glavice crvenog luka, grubo seckan

2 čena belog luka | blago znječeni

2 grančice ruzmarina, svež

4 grančice timijana, svež

200 g čeri paradajza | prepolovljeni

200 ml pasiranog paradajza

100 ml supe od povrća

½ kašičice soli

Biber

1 kašičica šećera

Mlevena paprika, ljuta

Pribor

Univerzalni pleh

Pekač Gourmet

Priprema

Pomešati ulje, so, biber i papriku i time premazati pileće batak. Pileće batak staviti na univerzalni pleh, gurnuti u reru i peći.

Za povrće na zoni za kuvanje u pekaču Gourmet zagrejati ulje na srednjoj do jakoj vatri. Uz često mešanje propržiti papriku i plavi patlidžan. Dodati tikvicu, crni luk i beli luk i uz često mešanje pržiti na srednjoj vatri.

Povezati ruzmarin i timijan. Dodati začinsko bilje, polovine paradajza, pasiran paradajz i supu i kratko prokuvati na srednjoj do jakoj vatri. Povremeno mešajući, kuvati na srednjoj temperaturi oko 15 minuta.

Prema ukusu začiniti solju, biberom, šećerom i mlevenom paprikom. Pileće batak poslužiti na povrću.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Pileći bataci

Trajanje programa: 33 minuta.

Manuelno

Načini rada: Klima + Autom. pečenje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnog udara: 1 parni udar/

vremenski upravljani, posle 15 minuta

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Ćurka (punjena)

Vreme pripremanja: 230 minuta

Za 8 porcija

Za nadev

125 g suvog grožđa
 2 kašike likera od vina (Madeira)
 3 kašike ulja
 3 glavice crnog luka | sitno seckan
 100 g parboiled pirinča
 150 ml vode
 ½ kašičice soli
 100 g jezgra pistača, oljušteni
 So
 Biber
 Kari
 Garam masala (mešavina začina)

Za ćurku

1 ćurka (od 5 kg), očišćena
 1 kašika soli
 2 kašičice bibera
 500 ml pileće supe

Za sos

250 ml vode
 150 g Crème fraîche
 2 kašike gustina
 2 kašike vode | hladna
 So
 Biber

Pribor

Pekač Gourmet
 Termometar za namirnice
 6 čačkalica
 Kuhinjski konac

Priprema

Za nadev nakapati liker preko suvog grožđa. Proinstati crni luk na ulju. Dodati pirinač, kratko dinstati i podliti vodom. Dodati so. Kratko prokuvati i osta-

viti pirinač da bubri na tihoj vatri. Dodati jezgra pistača i potopljeno suvo grožđe i izmešati. Prema ukusu začiniti solju, biberom, karijem i garam masalom.

Ćurku začiniti solju i biberom. Nadevom napuniti ćurku i zatvoriti čačkalicama i kuhinjskih koncem. Eventualno blago povezati batake. Ćurku položiti s prsima nagore u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice.

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Nakon 30 minuta i još 30 minuta podliti po ¼ živinske supe. Potom svakih 30 minuta premazati fondom.

Izvaditi ćurku i vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati crème fraîche. Pomešati gustin sa hladnom vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Ćurka | celo
 Trajanje programa: oko 180 minuta

Manuelno

Načini rada: Automatsko pečenje
 Temperatura: 150–160 °C
 Unutrašnja temperatura: 85 °C
 Booster: uključeno
 Prethodno zagrevanje: isključeno
 Crisp function: isključeno
 vreme kuvanja: oko 160-180 minuta
 Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Ćureći batak

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

Za ćureći batak

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 ćureći karabatak (od 1,2 kg), očišćen

500 ml vode

Za sos

1 konzerva polutki kajsija (od 280 g) |
oceđene

150 ml vode

200 g pavlake

200 g čatnija od manga

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Priprema

Izmešati ulje sa solju i biberom i time premazati ćureći batak. Ćureći batak staviti sa kožom nagore u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Posle 45 minuta podliti vodom i peći dalje. U međuvremenu polovine kajsija iseći na komade.

Izvaditi ćureći batak. Za umak vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati pavlaku i čatni i kratko prokuvati.

U umak staviti komade kajsija. Prema ukusu začiniti solju i biberom. Ponovo prokuvati.

Podlašavanje

Automatski program

Meso | Živina | Ćurka | Ćureći batak

Trajanje programa: oko 76 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Autom. pečenje

Temperatura: 190–200 °C

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/

vremenski upravljani, 1. posle 10 minu-

ta, 2. posle još 25 minuta

vreme kuvanja: oko 70-80 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Teleći file (pečenje)

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećeg filea, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Za sos

30 g smrčaka, sušen

300 ml vode | kipuća

1 glavica crnog luka

30 g maslaca

150 g pavlake

30 ml belog vina

3 kašike vode | hladna

1 kašike gustina

So

Biber

Šećer

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Cediljka, fina

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleći file sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file.

Teleći file saviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Univerzalni pleh staviti u rernu i peći teleći file.

Za umak preliteri smrčke vodom i ostaviti 15 minuta da omekšaju.

Sitno iseckati crni luk. Smrčke procediti kroz cediljku, pri tom sačuvati vodu. Smrčke istisnuti i iseći na kockice.

Crni luk dinstati na maslacu 5 minuta. Dodati smrčke i dinstati još 5 minuta.

Dodati vodu od gljiva, pavlaku i vino i prokuvati. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Pečenje

Trajanje programa: oko 43 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 160–170 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 30–40 minuta (rosé), 40–50 minuta (medium), 50–60 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto sušenih smrčaka mogu se koristiti i vrganji.

Meso

Teleći file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećeg filea, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleći file sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleći file i ubosti termometar za namirnice.

Teleći file staviti na rešetku i peći.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 92 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 40–60 minuta (rosé), 70–80 minuta (medium), 90–120 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Teleća kolenica

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleću kolenicu

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

½ kašičice bibera

1 teleća kolenica (od 1,5 kg), očišćena

1 glavica crnog luka

1 karanfilić

2 šargarepe

80 g celera

1 kašika paradajz pirea

800 ml telećeg fonda

200 ml vode

Za sos

75 g pavlake

1½ kašika gustina

2 kašike vode | hladna

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Štapni mikser

Cediljka, fina

Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleću kolenicu.

Crni luk iseći na četiri dela i špikovati karanfilićem. Oljuštiti celer i šargarepe i naseći.

U pekač Gourmet staviti povrće, paradajz pire i teleću kolenicu. Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Nakon 50 minuta podliti polovinom fonda i polovinom vode. Posle još 30 minuta podliti drugom polovinom fonda i vode.

Izvaditi teleću kolenicu i povrće. Iz crnog luka izvaditi karanfilić.

Povrće i sok od pečenja staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća kolenica

Trajanje programa: oko 120 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Unutrašnja temperatura: 76 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 120-130 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Teleća leđa (pečenje)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

Za teleća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećih leđa, očišćena

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Termometar za namirnice

Univerzalni pleh

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleća leđa sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleća leđa. Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

Zabodite termometar za namirnice. Teleća leđa na univerzalnom plehu staviti u rernu i peći.

Podlašavanje

Automatski program

Meso Teletina | Teleća plečka | Pečenje

Trajanje programa: oko 50 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 30–40 minuta (rosé), 40–50 minuta (medium), 50–60 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Teleća leđa (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećih leđa, očišćena

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleća leđa sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleća leđa i ubosti termometar za namirnice.

Teleća leđa staviti na rešetku i peći.

Podšavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Teleća plečka | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 134 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 70–90 minuta (rosé), 100–130 minuta (medium), 130–150 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Teleće dinstano pečenje

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg teletine (but ili ruža), očišćeno

2 šargarepe | grubo seckane

2 paradajza | grubo seckana

2 glavice crnog luka | grubo seckana

2 šuplje kosti (teleće ili goveđe)

500 ml telećeg fonda

500 ml vode

Za sos

250 g pavlake

1 kašičica gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Cediljka, fina

Štapni mikser

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U pekaču Gourmet zagrejati ulje i na jakoj vatri propržiti teleće meso sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleće meso. Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleće meso.

U pekaču Gourmet propržiti povrće. Dodati šuplju kost i teleće meso. Podliti polovinom vode i polovinom telećeg fonda. Pekač Gourmet staviti u rernu. Kuvati poklopljeno.

Posle 95 minuta skinuti poklopac i nakon još 5 minuta doliti ostatak telećeg fonda i vode i peći do kraja.

Izvaditi teleće meso, kost i polovinu povrća. Preostalo povrće i sok od pečenja staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Dinstana teletina

Trajanje programa: 127 [125] (127) minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 120–130 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Teleća kolenica „Osobuko“

Vreme pripremanja: 130 minuta

Za 6 porcija

Za „Osobuko“

2 kašike ulja
 1 paradajz | seckan
 1 glavica crnog luka | sitno seckan
 80 g šargarepe | sitno seckana
 80 g celera | sitno seckan
 50 g praziluka | na kolutiće
 4 čena belog luka | sitno seckana
 1 kašika paradajz pirea
 6 odrezaka teleće kolenice
 (po oko 250 g)
 So
 Biber | sveže mleven
 2 kašike pšeničnog brašna, tip 405
 50 g masla
 200 ml belog vina
 800 ml goveđe supe
 1 kašika paste od soka od pečenja
 30 g ruzmarina
 30 g žalfije
 30 g timijana

Za posipanje

1 kašika peršuna | seckan
 1 limun, netretiran | samo kora | narendana

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

U pekač Gourmet sipati ulje. Dodati povrće, beli luk i paradajz pire.

Staviti pekač Gourmet u rernu i prodinstati prema koraku koraku pripreme 2.

Teleće kolenice posoliti i pobiberiti i uvaljati u brašno. U tiganju zagrejati maslo i propržiti teleće kolenice sa obe strane 3–4 minuta.

Teleće kolenice, belo vino, juneću supu, pastu od soka od pečenja i začinsko bilje dodati povrću u pekaču Gourmet. Dinstati poklopljeno prema koraku pripreme 3.

Odeske kolenice servirati sa sosom, korom limuna i peršunom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Teletina | Ossobuco
 Trajanje programa: 110 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1
 Načini rada: Vrući vazduh plus
 Temperatura: 200 °C
 Booster: uključeno
 Prethodno zagrevanje: uključeno
 Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2
 Temperatura: 180 °C
 vreme kuvanja: 10 minuta
 Nivo: 2 [1] (1)

Korak pripreme 3
 Temperatura: 180 °C
 vreme kuvanja: 90 minuta

Meso

Jagnjeći kare sa povrćem

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

2 kašičice ruzmarina
2 čena belog luka, seckana
30 g ulja
80 g dižonskog senfa
2 kašičice kumina
1 kašika meda
¼ kašičice soli
Sveže mleveni biber
2 jagnjeća karea (sa po 8 kotleta), očišćeni
2 šargarepe
1 slatki krompir
4 mlada krompira
2 cvekle, mala
2 crna luka
2 kašike ulja
So
Biber

Pribor

Rešetka ili pleh za roštilj i pečenje
Univerzalni pleh
Aluminijumska folija

Priprema

Pomešati ruzmarin, beli luk, ulje, dižonski senf, kim, med, so i biber i time premazati komade jagnjeće karea. Komade jagnječeg karea položiti na rešetku ili na pleh za roštilj i pečenje, staviti na univerzalni pleh i ubaciti u rernu.

Oljuštiti šargarepe i slatki krompir i iseći na male kocke. Mlade krompire prepoloviti. Crni luk i cveklu iseći na režnjeve.

Izmešati povrće sa uljem, staviti na univerzalni pleh i posoliti. Univerzalni pleh sa povrćem gurnuti ispod mesa i peći prema koraku pripreme 1.

Jagnjeći kare izvaditi iz rerne, a povrće ubaciti na viši nivo i peći prema koraku pripreme 2.

Posle pečenja uviti kare u aluminijumsku foliju i ostaviti da miruje oko 10 minuta, potom meso iseći i servirati sa povrćem.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeći kare sa povrćem

Trajanje programa: 34 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vrsta/ broj parnih udara: 2 parna udara/

manuelno: 1. posle dostizanja temperature, 2. posle još 10 minuta

vreme kuvanja: 24 minuta

Nivo: 3 (jagnjeći kare) + 2 (povrće)

[3 (jagnjeći kare) + 1 (povrće)] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Roštilj sa kruženjem vazduha

Temperatura: 190 °C

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 2

Jagnjeći but

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 6 porcija

Za jagnjeći but

3 kašike ulja

1½ kašičica soli

½ kašičice bibera

2 čena belog leka | izgnječena

3 kašičice provansalskog začina

1 jagnjeći but (od 1,5 kg), očišćen

Za podlivanje

100 ml crvenog vina

400 ml suppe od povrća

Za sos

500 ml vode

50 g Crème fraîche

3 kašike vode | hladna

3 kašičice gustina

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Termometar za namirnice

Priprema

Pomešati ulje, so, biber, beli luk i začinsko bilje i time premazati jagnjeći but.

Jagnjeći but položiti u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu. Kuvati poklopljeno.

Posle 30 minuta skinuti poklopac. Podliti crvenim vinom i supom od povrća i peći dalje.

Izvaditi jagnjeći but i vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati pavlaku i kratko prokuvati. Pomešati gustin sa vodom i

time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeći but

Trajanje programa: oko 130 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170–180 °C

Unutrašnja temperatura: 76 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 100-120 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Jagnjeća leđa (pečenje)

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za 4 porcije

Za jagnjeća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 jagnjeće pečenice (po 300 g), očišćene

Za prženje

1 kašika ulja

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti jagnjeću pečenicu sa svih strana po 1 minut.

Pomešati ulje, so i biber i time premazati jagnjeću pečenicu.

Jagnjeću pečenicu staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Univerzalni pleh staviti u rernu. Priprema pečenice.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća plečka | Pečenje

Trajanje programa: oko 23 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

53 °C (rosé), 65 °C (medium), 80 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 10–15 minuta (rosé), 15–20 minuta (medium), 20–25 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Jagnjeća leđa (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 porcije

Za jagnjeća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 jagnjeće pečenice (po 300 g), očišćene

Za prženje

1 kašika ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje sa solju i biberom i time premazati jagnjeću pečenicu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti jagnjeću pečenicu sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi jagnjeću pečenicu i ubosti termometar za namirnice.

Jagnjeću pečenicu staviti na rešetku i peći.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća plečka |

Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 75 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 95–105 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

53 °C (rosé), 65 °C (medium), 68 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 25–35 minuta (rosé), 65–75 minuta (medium), 80–90 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Beef Wellington

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

850 g goveđeg filea, očišćen
Biber, crni | sveže mleven
So
1½ kašika ulja
3 kašike maslaca
2 luka šalot | sitno seckan
2 čena belog luka | izgnječen
250 g šampinjona | sitno seckani
2 kašike lista timijana, svež | seckan
100 ml vermuta, ekstra suv
150 g jetrene paštete, fina
15 g peršuna, svež
12 režnjeva slanine, nedimljena
500 g lisnatog testa
2 jaja, srednje veličine | samo žumance |
umućeno
1 kašičica vode

Za prženje

1 kašika ulja

Pribor

Providna folija
Papir za pečenje
Pleh za pečenje ili univerzalni pleh
Termometar za namirnice

Priprema

Goveđi file pobiberiti i posoliti i premazati uljem sa svih strana. Za prženje zagrejati ulje u tiganju i propržiti goveđi file dok ne porumeni sa svih strana. Ostaviti da se prohladi.

U tiganju rastopiti maslac. U tome propržiti luk šalot i beli luk da budu staklasti. Dodati šampinjone i timijan. Dinstati još 5–6 minuta. Dodati vino i kuvati još

10 minuta dok se tečnost ne ukuva. Umešati jetrenu paštetu i peršun. Začiniti prema ukusu. Ostaviti da se ohladi.

Na čistu radnu površinu ili veliku dasku za sečenje staviti 2 komada providne folije tako da se preklapaju. Na to ređati u 2 reda režnjeve slanine u 2 sloja tako da se malo preklapaju. Polovinu smeše sa šampinjonima rasporediti po slanini. Na to položiti goveđi file i rasporediti preostalu smešu sa šampinjonima. Ivičom providne folije povući slaninu oko goveđeg filea kako bi se dobio izduženi valjak. Njega staviti u frižider.

Razvući lisnato testo. Površinu posuti brašnom. Jednu trećinu lisnatog testa razvući na veličinu od oko 18 cm x 30 cm, ostatak testa na veličinu od oko 28 cm x 36 cm. Providnu foliju skinuti sa goveđeg filea i staviti na sredinu manjeg dela testa. Žumance umutiti s vodom i time premazati ivice testa, kao i gornju stranu i strane obloženog filea.

Veći komad testa pažljivo podići pomoću oklagije i položiti preko goveđeg filea i dobro pritisnuti. Oblikovati ivicu širine oko 3 cm. Ivicu dobro zatvoriti pomoću viljuške. Celo testo premazati žumancevom. Ohladiti najmanje 30 minuta a do 24 sata.

Papirom za pečenje prekriti pleh za pečenje ili univerzalni pleh i na to staviti Beef Wellington. Zabodite termometar za namirnice.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Automatski program:
Staviti Beef Wellington u rernu i peći.

Manuelno:
Beef Wellington staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 2 i 3.

Sa zabodenim termometrom za namirnice ostaviti da se odmora 10 minuta.

Iseći na kolutove i servirati.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Beef Wellington

Trajanje programa: oko 60 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 210 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 200 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vrsta/ broj parnih udara: 2 parna udara/
manuelno, 1. posle 10 minuta, 2. posle
još 5 minuta

vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

48 °C (english), 53 °C (medium),

60 °C (pečeno)

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: oko 45 minuta

Savet

Uz to se slaže zeleni pasulj.

Umesto vermuta može se koristiti i suvo
belo vino.

Meso

Govedi haše

Vreme pripremanja: 250 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

30 g maslaca

3 kašike ulja

1,2 kg govedeg mesa, očišćeno | isečeno na kocke

So

Biber

500 g crnog luka, sitno iseckan

2 lista lovora

4 karanfilića

1 kašika šećera, smeđi

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

1,2 l govede supe

70 ml sirćeta

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Priprema

U tiganju zagrejati maslac. Čim počnu da se prave mehurići, doliti ulje i zagrijati.

Govede meso začiniti solju i biberom i propržiti sa svih strana.

Dodati crni luk, lovorov list, karanfiliće i šećer i pržiti još 3 minuta.

Govede meso pobrašniti i peći još 2–3 minuta.

Dodati govedu supu i sirće uz neprestano mešanje tako da se dobije glatki umak.

Govede meso staviti u pekač Gourmet.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Automatski program:

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Manuelno:

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2.

Pre serviranja još jednom začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Govedi "Haše"

Trajanje programa: 210 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 45 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 150 °C

vreme kuvanja: 165 minuta

Goveđi file (pečenje)

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg goveđeg filea, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati renu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti goveđi file sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđi file.

Goveđi file staviti na univerzalni pleh, ubosti termometar za namirnice i ubaciti u renu. Pečenje goveđeg filea.

Podšavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Pečenje

Trajanje programa: oko 43 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (english), 54 °C (medium),

75 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 20–30 minuta (en-

glish), 35–45 minuta (medium), 50–

60 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Goveđi file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg goveđeg filea, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđi file.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti goveđi file sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi goveđi file i ubosti termometar za namirnice.

Goveđi file staviti na rešetku i peći.

Podšavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 85 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:
45 °C (english), 57 °C (medium),
66 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 50–70 minuta (english), 70–90 minuta (medium), 100–120 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Dinstana govedina

Vreme pripremanja: 145 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg goveđeg mesa (but ili plećka), očišćeno

200 g šargarepe | grubo seckana

2 glavice crnog luka | grubo seckana

50 g celera | grubo seckan

1 lovorov list

500 ml goveđeg fonda

500 ml vode

Za prženje

2 kašike ulja

Za sos

250 ml vode

125 g Crème fraîche

1 kašičica gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Cediljka

Štapni mikser

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Za prženje zagrejati ulje u pekaču Gourmet. Na jakoj vatri propržiti goveđe meso sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi goveđe meso. Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđe meso.

U pekaču Gourmet propržiti povrće.

Dodati goveđe meso i lovorov list. Podliti polovinom vode i polovinom goveđeg fonda.

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći poklopljeno.

Posle 105 minuta podliti preostalim goveđim fondom i preostalom vodom i nakon još 10 minuta skinuti poklopac.

Za umak izvaditi goveđe meso i lovorov list. Prema potrebi doliti vodu. Povrće i sok od pečenja staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati crème fraîche i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Dinstana govedina

Trajanje programa: 131 minut

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 120–130 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Rozbif (pečenje)

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg rozbifa, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Za remuladu

150 g jogurta, 3,5 % masnoće

150 g majoneza

2 kisela krastavca

2 kašike kapra

1 kašika peršuna

2 luka šalot

1 kašika luka vlašca

½ kašičice soka od limuna

So

Šećer

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti rozbif sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi rozbif. Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

Rozbif staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći rozbif.

Za remuladu glatko umutiti jogurt i majonez. Sitno iseckati kisele krastavce, kapar i peršun. Sitno naseckati luk šalot i mladi luk. Sve zajedno umešati u smesu jogurta i majoneza. Začiniti remuladu limunovim sokom, solju i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Pečenje

Trajanje programa: oko 53 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (english), 54 °C (medium),

75 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 35–45 minuta (english), 45–55 minuta (medium), 55–65 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Rozbif (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 130 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg rozbifa, očišćen

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti rozbif sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi rozbif i ubosti termometar za namirnice.

Rozbif staviti na rešetku i peći.

Podšavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 117 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (english), 57 °C (medium),

66 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 60–80 minuta (english), 100–130 minuta (medium), 130–160 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Jorkširski puding

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 12 komada

Sastojci

12 kašičica ulja

190 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica soli

3 jaja, srednja veličina

225 ml mleka, 3,5 % masnoće

Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

U svaki kalup za mafine staviti 1 kašičicu ulja.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Pomešati brašno i so. U sredini oblikovati udubljenje, staviti unutra jaja, umutiti i po ivici polako umešati brašno.

Dodati mleko i polako mešati dok se ne dobije glatko testo.

Čim u rerni bude dostignuta temperatura, ravnomerno rasporediti testo u kalupe za mafine i peći dok ne porumene.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Yorkshire Pudding

Trajanje programa: 28 [30] (22) minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus (Gornje i donje zagrevanje)

Temperatura: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

Nivo: 2 [2] (1)

Korak pripreme 2

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus
Temperatura: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 26–30 [28–32]
(20–25) minuta

Vekna od mlevenog mesa

Vreme pripremanja: 85 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

1 kg mlevenog mesa, svinjsko

3 jaja, srednja veličina

200 g prezli

1 kašičica mlevene paprike

So

Biber

Pribor

Univerzalni pleh

Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajima, prezlama, mlevenom paprikom, solju i biberom.

Mešano meso oblikovati u veknu poput hleba i staviti na univerzalni hleb.

Automatski program:

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći veknu od mlevenog mesa.

Manuelno:

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći veknu od mlevenog mesa prema koraku pripreme 1, 2 i 3.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Rolat od mlevenog mesa

Trajanje programa: 75 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 220 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 170 °C

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/ automatski

vreme kuvanja: 40 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 140 °C

vreme kuvanja: 20 minuta

Meso

Dimljena svinjetina (pečenje)

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene svinjetine (pečenica), očišćena

Za pesto sos

50 g semenki pinjola

60 g paradajza, osušen, mariniran u ulju

30 g peršuna

30 g bosiljka

1 čen belog luka

50 g tvrdog sira (parmezan), rendan

5 kašika suncokretovog ulja

5 kašika maslinovog ulja

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Štapni mikser

Priprema

Dimljenu svinjetinu staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći dimljenu svinjetinu.

Za pesto u tiganju propržiti semenke pinjole. Paradajz, peršun, bosiljak i beli luk iseći na komade. Pirirati zajedno sa semenkama pinjola, parmezanom i suncokretovim uljem. Umešati maslinovo ulje.

Podešavanje

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Pečenje

Trajanje programa: oko 55 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 150–160 °C

Unutrašnja temperatura: 63 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta, 2. posle 20 minuta, 3. posle 40 minuta

vreme kuvanja: oko 50-60 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Ako se koristi sušeni paradajz, koji nije mariniran u ulju, dovoljna je količina od 30 g. Pre pripreme preliti kipućom vodom i potopiti na oko 10 minuta. Potom ocediti vodu.

Dimljena svinjetina (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 170 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene svinjetine (pečenica), očišćena

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti dimljenu svinjetinu sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi dimljenu svinjetinu i ubosti termometar za namirnice.

Dimljenu svinjetinu staviti na rešetku i peći.

Podšavanje

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Kuvanje
- niže temperature

Trajanje programa: oko 160 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 95–105 °C

Unutrašnja temperatura: 63 °C

vreme kuvanja: oko 140–160 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Pečenje sa kožicom

Vreme pripremanja: 190 minuta

Za 6 porcija

Za pečenje

1,5 kg svinjskog mesa sa kožom (but),
očišćeno

3 kašike ulja

1½ kašičica soli

½ kašičice bibera

Za podlivanje

500 ml supe od povrća

Za sos

400 ml vode

150 g Crème fraîche

3 kašičice gustina

3 kašike vode | hladna

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Priprema

Kožu zaseći oštrom nožem u razmacima
od oko 2 cm uzduž i popreko.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati
svinjetinu.

Svinjsko meso sa kožom nagore staviti
u pekač Gourmet, ubosti termometar za
namirnice, ubaciti u rernu i peći.

Nakon 90 minuta uliti supu od povrća i
peći dalje.

Izvaditi svinjsko meso i sok pečenja
razblažiti vodom. Dodati crème fraîche i
prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time pove-
zati sos. Ponovo kratko prokuvati. Pre-
ma ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Hrskavo pečenje

Trajanje programa: oko 155 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 130 °C

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 3 parna udara/
vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta,
2. posle 20 minuta, 3. posle 70 minuta
vreme kuvanja: oko 50 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 250 °C

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: oko 20 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 190–200 °C

vreme kuvanja: oko 80-90 minuta

Pečena šunka

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje

2 kašike senfa

1 kašičica soli

½ kašičice bibera

½ kašičice mlevene paprike

1 kg svinjskog mesa (gornji ili donji deo buta), očišćeno

Za prženje

2 kašike ulja

Za podlivanje

250 ml supe od povrća

Za sos

300 ml vode

250 ml supe od povrća

100 g Crème fraîche

2 kašičice gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

Šećer

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Termometar za namirnice

Priprema

Izmešati senf, so, biber i mlevenu papriku i time premazati svinjetinu.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U pekaču Gourmet zagrejati ulje i propržiti svinjsko meso sa svih strana. Naliti ¼ l supe od povrća.

Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu. Šunku peći poklupljeno.

Posle 55 minuta skinuti poklopac i peći dalje.

Izvaditi svinjsko meso. Sok od pečenja razblažiti vodom i supom od povrća. Dodati crème fraîche i prokuvati. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Pečena šunka

Trajanje programa: oko 138 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 160 °C

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara, vremenski upravljani, 1. posle 60 minuta, 2. posle 90 minuta

vreme kuvanja: oko 55 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Korak pripreme 2

Temperatura: 140 °C

vreme kuvanja: oko 70-80 minuta

Meso

Svinjska potrbušina

Vreme pripremanja: 210 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

1 svinjska potrbušina

(1,5–2 kg, otkoštена), očišćена

So

250 g meda | tečan

2 kašike soja sosa, sladak (ketjap manis)

2 kašičice soja sosa

1 kašičica đumbira, svež | fino rendan

1 kašičica mešavine pet začina (Five Spice)

1 čili paprika, crvena, velika | očišćена od semenki, sitno seckana

1 čili paprika, zelena, velika | očišćена od semenki, sitno seckana

Pribor

Rešetka ili pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

Priprema

Kožu svinjske potrbušine zaseći oštirim nožem u razmacima od 1 cm uzduž i popreko. Staviti sa kožom nagore na rešetku ili pleh za roštilj ili pečenje. Rešetku ili pleh za roštilj i pečenje staviti na univerzalni pleh i ubaciti u rernu.

Automatski program:

Zatim peći.

Manuelno:

Peći prema koraku pripreme 1-4.

Za umak u šerpu staviti med, đumbir i mešavinu pet začina, promešati i staviti na zonu za kuvanje da se kuva 10 minuta na srednjoj jačini. Održavati toplotu i neposredno pre serviranja dodati čili paprike.

Pre sečenja ostaviti svinjsku potrbušinu da miruje 10 minuta. Meso iseći na porcije i poslužiti sa umakom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjska trbušina

Trajanje programa: 165 minut

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vrsta/ broj parnih udara: 2 parna udara/

manuelno: 1. odmah posle posle stavljanja namirnice u rernu, 2. posle još 30 minuta

vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Korak pripreme 2

Temperatura: 150 °C

Crisp function: uključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/manuelno, odmah na početku koraka pripreme

vreme kuvanja: 120 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 210 [230] (230) °C

vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 4

Načini rada: Roštilj sa kruže. vazduha

Temperatura: 210 [230] (230) °C

vreme kuvanja: 10 minuta

Savet

Uz to servirati popareni pak choi ili kineski kupus.

Meso

Svinjski file (pečenje)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 svinjska filea (od po 350 g), očišćeni

Za prženje

2 kašike ulja

Za sos

500 g luka šalot

20 g maslaca

1 kašika šećera

100 ml belog vina

400 ml fonda od povrća

4 kašike balzamiko sirćeta

3 kašičice meda

½ kašičice soli

Biber

1½ kašičica gustina

2 kašike vode | hladna

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti svinjske filete sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati svinjske filete.

Svinjske filete staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Univerzalni pleh staviti u rernu. Svinjske filete peći.

Za umak luk šalot iseći po dužini i na tanke kolutiće. U tiganju zagrejati maslac. U tome propržiti luk šalot na srednjoj temperaturi dok blago ne porumeni.

Luk šalot posuti šećerom i karamelizovati na tihoj vatri. Podliti vinom, supom od povrća i balzamiko sirćetom. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Prema ukusu umak začiniti medom, solju i biberom. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati.

Podešavanje

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: oko 44 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 150–160 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

60 °C (rosé), 66 °C (medium), 75 °C (pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 25–35 minuta (rosé), 35–45 minuta (medium), 45–55 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Meso

Svinjski file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 svinjska filea (od po 350 g), očišćeni

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Rešetka

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Rešetku staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati svinjske filete.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti svinjske filete sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi svinjske filete i ubosti termometar za namirnice.

Automatski program:

Svinjske filete staviti na rešetku i peći.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2. Svinjske filete staviti na rešetku i peći.

Podešavanje

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 83 minuta

Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 90–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

60 °C (rosé), 66 °C (medium), 69 °C (pečeno)

vreme kuvanja: oko 60–75 minuta (rosé), 75–85 minuta (medium), 85–95 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Božićna šunka

Vreme pripremanja: 190 minuta + 5 sati za kvašenje
Za 14 porcija

Sastojci

3½ kg šunke sa kožom, usoljena, očišćena
2 jaja, srednje veličine | samo žumance
2 kašike gustina
2 kašike ljutog senfa
2 kašike slatkog senfa
1 kašičica prezli

Pribor

Pekač Gourmet
Termometar za namirnice
Aluminijumska folija

Priprema

Šunku staviti u veliku činiju sa vodom oko 5 sati na kvašenje.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Oštrim nožem zasecite kožu u obliku krsta. Šunku umotati u aluminijumsku foliju i staviti u pekač Gourmet. Zabosti termometar za namirnice i peći.

Izvaditi šunku i malo prohladiti. Skinuti aluminijumsku foliju i odseći gornji deo kože. Rernu zagrejati prema podešavanjima.

Pomešati žumance, gustin i senf i time premazati gornju stranu mesa. Posuti prezlama i zapeći šunku.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Svinjetina | Božićna šunka
Trajanje programa: oko 170 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje
Temperatura: 165–175 °C
Unutrašnja temperatura: 85 °C
Booster: uključeno
Prethodno zagrevanje: uključeno
Crisp function: isključeno
vreme kuvanja: oko 160-170 minuta
Nivo: 2 [2] (1)

Zapeći šunku

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje
Temperatura: 200 °C
Booster: uključeno
Prethodno zagrevanje: uključeno
Crisp function: isključeno
vreme kuvanja: 15 minuta
Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Zečji but

Vreme pripremanja: 150 minuta + 12 sati za mariniranje

Za 6 porcija

Sastojci

2 zečjija buta (po 400 g), očišćena

500 ml mlačenice

So

Biber

20 g masla

50 ml crvenog vina

200 g pavlake

6 bobica kleke

2 lista lovora

50 g slanine, masnija ili prošarana mesom | režnjevi

250 ml supe

150 ml vode

2 kašike gustina

2 kašike vode

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Priprema

Zečjije butove potopiti oko 12 sati u su-
rutku. U međuvremenu više puta okre-
tati.

Zečjije butove isprati vodom, osušiti i
skinuti kožu. Posoliti i pobiberiti.

Pokrenuti automatski program ili pret-
hodno zagrejati rernu.

U pekaču Gourmet na zoni za kuvanje
zagrejati maslo. Na jakoj vatri propržiti
zečjije butove sa svih strana. Podliti cr-
venim vinom i polovinom pavlake. Do-
dati zrna kleke i listove lovora. Butove
obložiti režnjevima slanine.

Pekač Gourmet staviti u rernu. Zečjije
butove peći poklopljeno prema koraku
pripreme 1.

Nakon 20 minuta dodati supu i poklo-
pljeno peći dalje.

Izvaditi zečjije butove, sok od pečenja
dopuniti ostatkom pavlake i vodom. Po-
mešati gustin sa vodom i dodati u sos.
Staviti sve da prokuva. Zečjije butove
vratiti u sos.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Zečji but

Trajanje programa: 132 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 120–130 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Zec

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 4 porcije

Za zeca

1,3 kg zečetine, očišćeno

1 kašičica soli

Biber

2 kašike dižonskog senfa

30 g maslaca

100 g mesnate slanine, isečena na kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

1 kašičica timijana, izmrvljen

125 ml belog vina

125 ml vode

Za sos

1 kašika dižonskog senfa

100 g Crème fraîche

1 kašike gustina

2 kašike vode

So

Biber

Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Priprema

Zeca iseći na 6 delova. Začiniti solju i biberom i premazati senfom.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U pekaču Gourmet zagrejati maslac. Mesnatu slaninu i delove zeca propržiti sa svih strana. Propržiti crni luk i timijan. Podliti belim vinom i vodom.

Pekač Gourmet staviti u rernu. Zeca peći poklopljeno.

Izvaditi delove zeca. Dodati senf i crème fraîche i prokuvati na zoni za kuvanje.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Zec

Trajanje programa: 82 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Meso

Jelenska leđa

Vreme pripremanja: 160 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinadu

500 ml crvenog vina

250 ml vode

1 šargarepa | sitno seckana

3 glavice crnog luka | sitno seckan

Za jelenska leđa

1,2 kg jelenskih leđa, očišćena

1 kašičica soli

1 kašičica bibera, krupno mleven

½ kašičice žalfije, mlevena

½ kašičice timijana

60 g mesnate slanine | režnjevi

Za sos

500 ml fonda od divljači

350 g višanja iz tegle (oceđena masa)

200 ml soka od višanja (iz tegle)

200 g pavlake

1 kašike gustina

1 kašika vode

So

Biber

Šećer

Za prženje

2 kašike ulja

Pribor

Pekač Gourmet

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Za marinadu prokuvati vino, vodu, šargarepe i crni luk. Kada se tečnost smlači, preliti je preko jelenskih leđa i staviti da odleži 24 sata u frižideru.

Izvaditi i osušiti jelenska leđa. Marinadu staviti sa strane. Pomešati so, biber i začinsko bilje i utrljati u jelenska leđa.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Za prženje zagrejati ulje u pekaču Gourmet i na jakoj vatri propržiti jelenska leđa sa svih strana po 1 minut.

Jelenska leđa staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Jelenska leđa obložiti slaninom. Univerzalni pleh staviti u rernu. Peći jelenska leđa.

Posle 35 minuta podliti supom ili fondom od divljači i peći dalje.

Za umak razblažiti sok od pečenja u pekaču Gourmet fondom od divljači. Ocediti višnje a sok od višanja sačuvati. Izvaditi jelenska leđa, fond od pečenja dopuniti višnjama, pavlakom i vodom.

Pomešati gustin sa vodom i dodati u sos. Sve prokuvati i dodati višnje. Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom i dodati eventualno marinadu.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Plečka od jelena

Trajanje programa: oko 100 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 160-170 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (pečeno)

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 75–85 minuta (rosé), 85–95 minuta (medium), 95–

105 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (2)

Meso

Srneća leđa

Vreme pripremanja: 110 minuta + 24 sata za mariniranje
Za 6 porcija

Za srneća leđa

1,2 kg srnećih leđa, otkoštена, očišćena
1½ l mlaćenice
1 kašičica divljeg začina (mešavina začina)
1 kašičica soli
Biber

Za prženje

30 g masla

Za sos

125 ml crvenog vina
800 ml fonda od divljači
125 g Crème fraîche
2 kašike gustina
4 kašike vode | hladna

So

Biber

Šećer

Divlji začini (mešavina začina)

Pribor

Pekač Gourmet

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Srneća leđa očistiti od kožica i staviti na 24 sata da odleži u surutki. U međuvremenu više puta okretati.

Srneća leđa isprati hladnom vodom i osušiti. Začiniti divljim začinom, solju i biberom.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Na jakoj vatri propržiti zečije butove u pekaču Gourmet sa maslom sa svih strana. Eventualno podeliti komad mesa.

Izvaditi srneća leđa, staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Univerzalni pleh staviti u rernu. Peći srneća leđa.

Za umak razblažiti sok od pečenja u pekaču Gourmet crvenim vinom i fondom od divljači. Dodati crème fraîche. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Staviti da prokuva. Prema ukusu začiniti solju, biberom, šećerom i divljim začinom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Divljač | Srneća plećka

Trajanje programa: oko 55 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (pečeno)

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 20–30 minuta (rosé), 30–40 minuta (medium), 40–50 minuta (pečeno)

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Za serviranje blago zagrejati 6 polovina krušaka iz konzerve. Poređati ih sa oblom stranom nagore oko srnećih leđa i puniti sa po 1 kašičicom pekmeza od brusnica.

„Pozivamo Vas za trpezu!“

Mnoga ukusna jela više laskaju nepcu nego struku. Umirujuće deluje činjenica da jela sa ribom spadaju u časne izuzetke i da su isto toliko zdrava kao što su ukusna. Zavisno od količine ribe, navika prilikom kuvanja i sklonosti tipičnih za neku zemlju, u celom svetu dolaze na sto najrazličitiji specijaliteta, koje se skoro uvek isplati probati. Neka od njih Vam najtoplije preporučujemo u sledećem poglavlju.

Saveti za pripremu

Za pripremanje ribe pogodni su različiti načini rada, npr. Klimatsko pečenje, Vrući vazduh plus ili Gornje i donje zagrevanje.

Sledeći saveti pružaju dobru orijentaciju prilikom kuvanja:

- Cele ribe su gotove kada zenice budu bele a leđno peraje može lako da se iščupa.
- Pečena, dinstana ili grilovana riba je gotova kada se meso lako odvaja od kostiju.
- Začinite ribu po želji i stavite na nju komadiće putera pre nego što je stavite u renu.
- Vodite računa da metalni vrh termometra za namirnice bude zaboden u sredinu najdebljeg dela ribe.
- Termometar za namirnice ubodite eventualno iza glave ribe paralelno sa srednjom kosti.

Orada

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

800 g sitnog krompira (drilling)
4 orade (po 300 g), cele, očišćene
1 limun | samo sok
So
Biber pomešan sa korom i sokom od limuna
2 paprike, crvena | isečena na grube komade
3 tikvice, zelena ili žuta | na kolutove
4 luka šalot | na režnjeve
3 čena belog luka | sitno seckana
300 g ovčijeg sira | na kocke
4 grančice ruzmarina
4 grančice timijana
10 kašika maslinovog ulja

Pribor

Pekač Gourmet
Termometar za namirnice

Priprema

Neoljušten krompir prethodno obariti 10 minuta.

Zagrejati rernu.

Orade nakapati sokom od limuna. Začiniti solju i biberom sa korom limuna.

Pomešati krompir sa povrćem, ovčijim sirom, grančicama ruzmarina i timijana. Začiniti solju i biberom sa korom limuna i staviti u pekač Gourmet.

Staviti oradu na povrće i ubosti termometar za namirnice. Pekač Gourmet staviti u rernu i peći orade.

Podešavanje

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.
Temperatura: 170–180 °C
Unutrašnja temperatura: 75 °C
Booster: isključeno
Prethodno zagrevanje: uključeno
Crisp function: isključeno
Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/ vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta, 2. posle 15 minuta
vreme kuvanja: oko 30-45 minuta
Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Drilling je sitan krompir prečnika od 2,5-4 mm.

Riba

Pastrmka

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

Za pastrmku

4 pastrmke (po 250 g), očišćena

2 kašike soka od limuna

So

Biber

Za nadev

200 g šampinjona, sveži

½ glavice crnog luka

1 čen belog luka

25 g peršuna

So

Biber

Za nadev

3 kašike maslaca

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pastrmke nakapati sokom od limuna.

Posoliti i pobiberiti iznutra i spolja.

Za nadev očistiti šampinjone. Crni luk, beli luk, šampinjone i peršun sitno isekati i pomešati. Smesu posoliti i pobiberiti.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Pastrmke napuniti ovom smešom i poredati ih jednu pored druge na univerzalni pleh. Zabodite termometar za namirnice. Preko staviti listiće maslaca.

Univerzalni pleh staviti u rernu. Peći pastrmke.

Podešavanje

Automatski program

Riba | Pastrmka

Trajanje programa: oko 36 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 210–220 °C

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/ vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta, vreme kuvanja: oko 15-25 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Pastrmku servirati sa kolutićima limuna i proprženim maslacem.

Šaran

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

450 ml vode

50 ml sirćeta

50 ml belog vina

1 šaran, bez iznutrice, sa krljuštima (od 1,5 kg), očišćen

So

1 lovrov list

5 zrna bibera

Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Priprema

Vodu sa sirćetom i belim vinom staviti na zonu za kuvanje da prokuva.

Šarana sa krljuštima pažljivo isprati pod vodom bez da se ošteti sluzni sloj.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Šarana posoliti iznutra i preliti polovinom sirćeta i vode.

Šarana položiti u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice. Dodati preostalo sirće i vodu zajedno sa lovrovim listom i zrnima bibera.

Pekač Gourmet staviti u rernu. Šarana peći otklopljeno.

Podešavanje

Automatski program

Riba | Šaran

Trajanje programa: oko 77 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 60-70 minuta

Nivo: 2 [2] (1)

Savet

Šarana servirati sa kolutićima limuna i proprženim maslacem.

Riba

Filet lososa

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

4 fileta lososa (po 200 g), očišćeni

2 kašike soka od limuna

So

Biber

3 kašike maslaca

1 kašičica mirođije, krupno seckana

Pribor

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Filete lososa staviti na univerzalni pleh. Nakapati sokom od limuna. Posoliti i pobiberiti. Na komade lososa staviti listiće maslaca i posuti mirođijom. Zaborite termometar za namirnice.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći filete lososa.

Podešavanje

Automatski program

Riba | File lososa

Trajanje programa: oko 30 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 200–210 °C

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnih udara: 1 parni udar/ vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta, vreme kuvanja: oko 10-20 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Losos-pastrmka

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

Za losos-pastrmku

1 losos-pastrmka (od 1 kg), cela, očišćena

1 limun | samo sok

So

Za nadev

2 luka šalot

2 čena belog luka

2 kriške tosta

50 g kapra, sitniji

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

2 kašike maslinovog ulja

So

Biber

Čili prah

Pribor

Drveni ražnjići

Univerzalni pleh

Termometar za namirnice

Priprema

Losos-pastrmku nakapati sokom od limuna. Posoliti iznutra i spolja.

Za nadev sitno iseckati luk šalot, beli luk i tost. Pomešati kapar, žumance, maslinovo ulje, luk šalot, beli luk i tost. Začiniti solju, biberom i čili prahom.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Masom napuniti losos-pastrmku. Otvor zatvoriti čačalicama.

Losos-pastrmku staviti na univerzalni pleh i ubosti termometar za namirnice. Univerzalni pleh staviti u rernu. Peći losos-pastrmku.

Podešavanje

Automatski program

Riba | File lososa

Trajanje programa: oko 52 minuta

Manuelno

Načini rada: Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 210–220 °C

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Temperatura: 160–180 °C

Broj/ vrsta parnog udara: 1 parni udar/ vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta vreme kuvanja: oko 30-40 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Filet morskog lososa

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

3 crna luka

40 g maslaca

500 g paradajza

750 g fileta morskog lososa, očišćen

½ limuna | samo sok

So

Biber

100 ml mleka, 3,5 % masnoće

1 kašika prezli

2 kašike peršuna | seckan

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Tepsija, Ø 26 cm

Termometar za namirnice

Rešetka

Priprema

Crni luk iseći na tanke reznjeve i prodinstati u polovini maslaca. Paradajz iseći na kolutove.

Filet morskog lososa nakapati sokom od limuna. Posoliti i pobiberiti.

Podmazati tepsiju. Crni luk staviti u đuveč. Nan njega slagati paradajz. Posoliti i pobiberiti. Na paradajz staviti filet morskog lososa.

Rešetku staviti u rernu. Zagrejati rernu.

Rastopiti ostatak maslaca. Filet morskog lososa preliteri maslacem i puterom. Posuti prezlama. Zabodite termometar za namirnice.

Staviti u rernu i peći.

Posuti peršunom i servirati.

Podešavanje

Načini rada Klima + Gor./donje zagr.

Temperatura: 170–180 °C

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 30-40 minuta

Broj/ vrsta parnih udara: 2 parna udara/ vremenski upravljani, 1. posle 5 minuta, 2. posle 15 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto fileta morskog lososa za ovaj recept se može koristiti i zubatac.

Fileti smuđa na povrću

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za 4 osobe

Sastojci

4 fileta smuđa (po 150 g), očišćeni

1 limun | samo sok

So

Biber

4 glavice luka šalot | sitno iseckan

150 g koktel paradajza

1 paprika, crvena | na kocke veličine

1 cm

1 paprika, žuta | na kocke veličine 1 cm

1 tikvica | kocke veličine 1 cm

1 kašika začinskog bilja, mešano | seckano

5 kašika maslinovog ulja

Pribor

Pekač Gourmet

Priprema

Pekač Gourmet staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Filete ribe nakapati limunovim sokom i začiniti solju i biberom.

U činiji izmešati povrće. Začiniti solju, biberom i začinskim biljem.

Prethodno zagrejan pekač Gourmet izvaditi iz rerne i premazati maslinovim uljem. Povrće rasporediti u pekač Gourmet.

Pekač Gourmet staviti u rernu i peći.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Filete ribe staviti na povrće i kuvati.

Podešavanje

Automatski program

Riba | Filet smuđa na povrću

Trajanje programa: 15 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Klima + Vrući vazd. plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Broj/ vrsta parnog udara: 1 parni udar/ manuelno, 1. direktno posle ubacivanja namirnice u rernu

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 3 [2] (3)

Korak pripreme 2

Načini rada: Veliki roštilj

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Temperatura: 240 °C

vreme kuvanja: 5 minuta

Zapečena & gratinirana jela

Ukusni sastanak

Nijedno drugo jelo se ne pojavljuje na stolu u toliko varijanti kao kaserola. Od sastojaka možete bukvalno ubaciti sve što Vam padne na pamet i kombinovati sastojke iz svojih zaliha sa onima koje nudi trenutno godišnje doba. Ovaj sastanak sa ukusima priprema se sa uživanjem, a izuzetno je omiljen i među gostima. Ukoliko nešto pak preostane nakon obroka, ostaci će biti ukusni i nakon ponovnog zagrevanja.

Gratinirana cikorija

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 4 porcije

Za cikoriju

8 cikorija

50 g maslaca

5 kašičica šećera

So

Biber

8 listova šunke (debljine 3–4 mm), kuva-
na

Za umak od sira

30 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

750 ml mleka, 1,5 % masnoće

250 g sira, rendanog

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

Muskatni oraščić

So

Biber

malo soka od limuna

Pribor

Tepsija

Rešetka

Priprema

Ukloniti tvrdi, gorki deo cikorije.

U tiganju rastopiti maslac. Propržiti cikoriju. Zatim 25 minuta naparavati na tihoj vatri.

Začiniti šećerom, solju i biberom.

Cikoriju uvijati u po jedan listić šunke. Poređati jedan pored drugog u kalup za gratiniranje.

Za sos od sira rastopiti maslac u šerpi. Umešati brašno i blago propržiti. Dodati mleko, snažno mešajući, pa staviti da

se kuva i umešati polovinu količine sira, žumance, muskatni oraščić, so, biber i sok od limuna.

Umak od sira prelići preko cikorije, posuti preostalom količinom sira i staviti da se peče dok ne porumeni.

Gratin od cikorije staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći da porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Gratinirana cikorija

Trajanje programa: 40 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 33–46 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Zapečena & gratinirana jela

„Janssonovo iskušnje“

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 4 porcije

Za nabujak

1 kg krompira

125 g fileta usoljenih švedskih papalina

1 glavica crnog luka | na tanka rebarca

200 g pavlake

2 kašike prezli

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

Rende, grubo

Tepsija, 29 cm x 21 cm

Aluminijumska folija

Priprema

Krompir oljuštiti i iseći na tanke štapiće ili krupno narendati. Podmazati tepsiju.

U tepsiju naizmenično ređati krompir, filete papalina i kolutove crnog luka. Početi i završiti sa slojem krompira. Preliti pavlakom i posuti prezlama.

Nabujak staviti u rernu i peći.

Posle 30 minuta prekriti aluminijumskom folijom kako površina ne bi previše potamnela.

Podšavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | "Janssonovo iskušnje"

Trajanje programa: 67 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 65–75 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Recept „Janssonovo iskušnje“ potiče iz Švedske.

Gratinirani krompir

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 4 porcije

Za gratiniranje

1 kg krompira, polutvrd | na tanke kolutove

400 g pavlake

So

Biber

Muskatni oraščić

50 g sira, rendanog

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Porcelanska činija, zapremine 3 l

Rešetka

Priprema

Podmazati tepsiju. Staviti kolutove krompira.

Pavlaku začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem i pomešati sa kolutovima krompira.

Posuti sirom.

Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći da porumeni.

Podšavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Gratin. krompir sa sirom

Trajanje programa: 50 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 50 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Lakša varijanta gratiniranog jela je sa mešavinom pavlake i mleka.

Zapečena & gratinirana jela

Gratinirani krompir sa sirom

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 porcije

Za gratiniranje

600 g krompira, brašnasti

75 g gaude, narendane

Za preliv

250 g pavlake

1 kašičica soli

Biber

Muskatni oraščić

Za posipanje

75 g gaude, narendane

Za kalup

1 čen belog luka

Pribor

Kalup za gratiniranje, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Tepsiju istrljajte belim lukom.

Za preliv pomešajte pavlaku, so, biber i muskatni oraščić.

Krompir oljuštiti i iseći na tanke kolutove debljine 3–4 mm. Krompir pomešajte sa gaudom i prelivom i sipajte u tepsiju.

Posuti gaudom.

Gratin od krompira i sira na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Gratin.

krompir sa sirom

Trajanje programa: oko 58 minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Sufle sa sirom

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 4 porcije

Za sufle

40 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

375 ml mleka, 3,5 % masnoće

100 g sira, aromatičan (grijer) | rendan

3 jaja, srednja veličina

So

Biber

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Kalup za sufle, Ø 20 cm

Univerzalni pleh

Priprema

Istopiti maslac. Dodati brašno. Stalno mešajući dodati mleko i prokuvati kako bi se dobio gust bešamel sos.

Neprestano mešajući ukuvati sos. Umešati sir.

Podmazati kalup za sufle. Odvojiti belanca od žumanaca i čvrsto umutiti belanca.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U blago prohladenu bešamel masu sa sirom dodati žumance. Pažljivo umešati sneg od belanaca. Posoliti i pobiberiti.

Masu sipati u kalup za sufle. Na univerzalnom plehu staviti u rernu i sipati oko 1 l (2 l) vode u univerzalni pleh.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Sufle sa sirom

Trajanje programa: 41 minut

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus [

Temperatura: 160–170 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Zapečena & gratinirana jela

Lazanje

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

Za lasanje

8 listova za lasanje (bez prethodnog kuvanja)

Za sos od paradajza i mlevenog mesa

50 g slanine, prošarana mesom, dimljena | na sitne kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

375 g mlevenog mesa, pola juneće, pola svinjsko

800 g paradajza iz konzerve, oljušten

30 g paradajz pirea

125 ml supe

1 kašičica timijana, svež | seckan

1 kašičica origana, svež | seckan

1 kašičica bosiljka, svež | seckan

So

Biber

Za sos od šampinjona

20 g maslaca

1 glavica crnog luka | seckan

100 g šampinjona, sveži | na listiće

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

250 g pavlake

250 ml mleka, 3,5 % masnoće

So

Biber

Muskatni oraščić

2 kašike peršuna, svež | seckan

Za posipanje

200 g gaude, narendane

Pribor

Tepsija, 32 cm x 22 cm

Rešetka

Priprema

Za sos od paradajza i mlevenog mesa zagrejati tiganj. Propržiti kockice slanine, dodati mleveno meso i mešajući peći. Dodajte crni luk i instajte. Iseći paradajz. Dodati paradajz, sok od paradajza, paradajz pire i supu. Začiniti začinskim biljem, solju i biberom. Kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri.

Za sos od šampinjona prodinstati crni luk na maslacu. Dodati šampinjone i kratko propržiti. Posuti brašnom i promešati. Uliti pavlaku i mleko. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Sos kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodati peršun.

Za lasanje u tepsiju redom stavljati:

- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- 4 kore za lasanje
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona
- 4 kore za lasanju
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona

Lazanje posuti gauda sirom, na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Lazanje

Trajanje programa: 60 [60] (58) minuta

Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 185–195 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 1

Zapečena & gratinirana jela

Musaka

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

1,25 kg plavog patlidžana

So

90 ml maslinovog ulja

Za nadev od mlevenog mesa

3 kašike ulja

750 g mlevenog mesa, pola juneće, pola svinjsko

1 glavica crnog luka | seckan

480 g paradajza iz konzerve (oceđena masa) | usitnjen

2 kašike peršuna, svež | seckan

125 ml belog vina

So

Biber

3 kašike prezli

2 jaja | samo belance

Za bešamel sos

40 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

500 ml mleka, 3,5 %

1 kašičica soli

Biber

Muskatni oraščić

50 g gaude, narendane

2 jaja | samo žumance

Za posipanje

50 g gaude, narendane

Pribor

Rešetka

2 pleha za pečenje

Kuhinjski papir

Tepsija, 32 cm x 22 cm

Priprema

Plavi patlidžan iseći po dužini na listove debljine oko 1 cm, posoliti ih i ostaviti da odstoje oko 20 minuta.

Za sos od mlevenog mesa propržiti meso na ulju. Ubaciti crni luk i pržiti. Dodati paradajz, peršun i vino. Izdašno posoliti i pobiberiti. Kuvati oko 15 minuta na tihoj vatri. Ostaviti da se sos malo prohladi. Za povezivanje umešati prezle i belance.

Rernu zagrejati prema podešavanjima. Plavi patlidžan osušiti kuhinjskim papirom i raspodeliti na 2 pleha za pečenje. Sa obe strane tanko premazati maslinovim uljem. Plehove za pečenje staviti u rernu i peći.

Posle polovine vremena pečenja okrenuti patlidžan i peći dalje dok blago ne porumene.

Za bešamel sos zagrejati maslac, umešati brašno i propržiti. Uliti mleko. Nепrestano mešajući kuvati sos 5 minut na tihoj vatri. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Skloniti šerpu za šporeta. U to umešati sir i žumanca.

U tepsiju staviti polovinu patlidžana i preko toga rasporediti sos od mlevenog mesa. Zatim ređati ostatak patlidžana i preliti bešamel sosom. Preostalim sirom posuti musaku.

Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći dok ne dobije zlatnožutu boju.

Podešavanje

pečenje patlidžana

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 20–25 minuta

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

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Musaka

Trajanje programa: 47 [47] (43) minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 40–50 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Zapečena & gratinirana jela

Zapečena testenina

Vreme pripremanja: 85 minuta

Za 4 porcije

Za testeninu

150 g testenine (pene),

Podatak sa pakovanja 11 minuta kuvanja

1½ l vode

3 kašičice soli

Za nabujak

1½ kašika maslaca

2 glavice crnog luka | sitno seckan

1 paprika | na kocke veličine 1 cm

2 g šargarepe, mala | na kolutove

150 g Crème fraîche

75 ml mleka, 3,5 % masnoće

So

Biber

300 g mesnatog paradajza | na krupnije kocke

100 g šunke, kuvane | isečena na kockice

150 g ovčijeg sira sa začinskim biljem | isečen na kocke

Za posipanje

100 g gaude, narendane

Pribor

Tepsija, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprema

Testeninu kuvati 5 minuta u posoljenoj vodi.

U šerpi zagrejati maslac i u tome prodinstati iseckan crni luk. Dodati papriku i šargarepu i dinstati još 5 minut.

Crème fraîche umutiti sa mlekom i dodati u povrće. Izdašno posoliti i pobiberiti.

U tepsiju staviti testeninu, paradajz, šunku i ovčiji sir. U to umešati sos od povrća.

Nabujak od testenina posuti gauda sirom.

Nabujak od testenina na rešetki staviti u renu. Peći dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Zapečena testenina

Trajanje programa: 40 [38] (40) minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Za nabujak se može upotrebiti i 350 g testenina od prethodnog dana.

Pastirska pita (Shepherd's Pie)

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 8 porcija

Za nabujak

2 crna luka | sitno seckan
2 šargarepe | sitno seckane
2 rebra celera | na komadiće
1 kg mlevenog jagnječeg mesa
½ kašičice timijana, svež | sitno seckan
½ kašičice ruzmarina, svež | sitno seckan
1½ kašičica paradajz pirea
200 ml crvenog vina
1 kašika pšeničnog brašna, tip 405
250 ml pileće supe
1 kašika vorčester sosa
So
Biber
1,5 kg krompira, brašnast | na kockice
25 g maslaca
5 kašika mleka, 3,5 % masnoće

Za prženje

2½ kašike maslaca

Pribor

Tepsija, zapremine 2,5 l

Priprema

U tiganju zagrejati maslac. U tome pro-dinstati luk 2–3 minuta. Dodati šargarepu i celer i dinstati još 8–10 minuta. Dodati mleveno meso i pržiti mešajući. Odliti masnoću i dodati timijan, ruzmarin, paradajz pirea i crveno vino.

Kuvati sos na umerenoj temperaturi dok se ne ukuva na jednu četvrtinu količine, sipati brašno i kuvati na tihoj vatri još 2–3 minuta.

Dodati pileću supu i vorčester sos i kuvati 45–50 minuta na tihoj vatri. Prema ukusu začiniti solju i biberom. U međuvremenu od krompira sa maslacem i mlekom napraviti krompire pirea.

Smesu sa mlevenim mesom sipati u tepsiju preko toga rasporediti pirea od krompira. Staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Shepherd's Pie

Trajanje programa: 50 minuta

Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 50 minuta

Nivo: 2 [1] (1)

Savet

Umesto jagnječeg može se koristiti i ju-neće mleveno meso.

Desert

Sve je dobro, što se dobro svrši

Desert je uspešan ako i za njega ima još mesta u stomaku. Retko ko može da odoli takvoj završnici nakon ukusnog obroka. Kada posluže sladoled, koh, voćne salate ili druge slatke zavodnike, kuvar ili kuvarica isprate goste od stola zadovoljne – i to često sa relativno malo truda, zato što su upravo deserti oni koji najčešće pružaju veliki „faktor zadovoljstva“.

Bečka štrudla sa jabukama

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 2 štrudle

Sastojci

100 g prezli

4 kore za štrudle (gotovo testo)

100 g maslaca | tečan

1,5 kg jabuka | na tanke kolotove

150 g šećera

50 g suvog grožđa

Cimet

Za prženje

50 g maslaca

Pribor

2 kuhinjske krpe

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

Priprema

U tiganju zagrejati aslac i malo propržiti prezle.

Na kuhinjsku krpu staviti 2 lista štrudle da se malo preklapaju.

Kore za štrudlu premazati polovinom maslaca i posuti prezlama.

Jabuke pomešati sa šećerom, suvim grožđem i cimetom. Smešu sa jabukama rasporediti preko prezli.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Štrudlu umotati i premazati preostalim maslacem. Staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh, gurnuti u rernu i peći dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Bečka štrudla od jabuka

Trajanje programa: 45 minuta

Manuelno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 170 °C

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

vreme kuvanja: 40–50 minuta

Nivo: 2 [1] (2)

Desert

Beze kolač

Vreme pripremanja: 130 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

5 jaja, srednje veličine | samo belance

275 g šećera

1 kašičica arome vanile

1 kašičica sirćeta, svetlo

600 g pavlake

1 kašika šećera u prahu

500 g borovnica

500 g jagoda

500 g malina

Pribor

1 ili 2 pleha za pečenje ili 1 univerzalni pleh

Papir za pečenje

Priprema

Čvrsto umutiti belanca i stalno mešajući polako sipati šećer. Pažljivo umešati aromu vanile i sirće.

Za jedan veliki beze kolač papirom za pečene prekrijte jedan pleh a za više malih beze kolača 2 papira za pečenje.

Rerna od 90-cm:

Univerzalni pleh prekriti papirom za pečenje.

Masu od belanaca staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh i oblikovati jedan krug visine oko 3–4 cm ili više kružića prečnika od oko 8 cm.

Automatski program:

Ubaciti u rernu i peći.

Manuelno:

Staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2

Ostaviti da se dobro ohladi.

Čvrsto umutiti pavlaku sa šećerom u prahu i ravnomerno rasporediti na beze. Ukrasiti voćem.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Beze | Jedan veliki / Više malih

Trajanje programa Jedan veliki: 100 minut

Trajanje programa Više malih: 65 minuta

Manuelno

Veliki

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 110 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 80 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 30 °C

vreme kuvanja: 20 minuta

Više manjih

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 110 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 45 minuta

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

Korak pripreme 2

Temperatura: 30 °C

vreme kuvanja: 20 minuta

Pita od limuna (Lemon Meringue Pie)

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 10 komada

Za testo

275 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g maslaca

25 g šećera

2 jaja, srednje veličine | samo žumance

2-3 kašike vode | hladna

Za nadev

4 limuna, netretirana | sok i kora, narendana

75 g gustina (kukuruzni skrob)

500 ml vode

5 jaja, srednja veličina

175 g šećera

Za preliv

275 g šećera

Pribor

Kalup za tart Ø 25 cm

Rešetka

Priprema

Od brašna, putera, šećera, vode i žumanaca zamesiti glatko testo i ostaviti ga na hladno mesto 30 minuta.

Za fil gobro umutiti koru limuna, sok od limuna i kukuruzni skrob. U šerpi prokuvati vodu, umešati smešu od limuna i kukuruznog skroba i stalno mešajući kuvati do se ne napravi žitak sos.

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca sačuvati za preliv. Umešati šećer i žumanca, prokuvati, skinuti sa zone za kuvanje i ostaviti da se ohladi.

Testo razviti, staviti u kalup za tart, sipati krem od limuna i poravnati.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Za preliv čvrsto umutiti belanca sa šećerom. Zatim ravnomerno rasporediti preko krema od limuna.

Automatski program:

Staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Manuelno:

Staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 i 2 da dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Lemon Meringue Pie

Trajanje programa: 60 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 185 [185] (180) °C

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 170 °C

vreme kuvanja. 20 minuta

Desert

Čokoladne tortice

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 8 porcija

Za testo

70 g čokolade, tamna

70 g maslaca

70 g šećera

4 jaja, srednje veličine

70 g badema, mleveni

20 g prezli

500 ml krema od vanile

200 g pavlake

Za posipanje

40 g šećera u prahu

Za kalup

1 kašičica putera

Pribor

8 malih kalupa Ø 6 cm

Univerzalni pleh

Cediljka, fina

Priprema

Čokoladu u šerpi otopiti na maloj temperaturi i ostaviti da se malo ohladi.

Kremasto umutiti puter, šećer i žumance. Umotiti čokoladu, bademe i prezle.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrijati rernu.

Čvrsto umutiti belanca, pa ih umešati u čokoladnu masu.

Podmazati male kalupe. Sipati masu.

Male kalupe staviti na univerzalni peh i ubaciti u rernu. Peći čokoladne tortice.

Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u krem od vanile. Ravnomerno podeliti na desertnim tanjirima.

Čokoladne tortice nožem odvojiti od ivice kalupa. Na svaki tanjir izručiti po jednu torticu. Pospite ih šećerom u prahu i servirajte mlake.

Podešavanje

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 150–160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 1

Miele

MIELE d.o.o.
Bulevar Zorana Đinđića 64A
11070 Novi Beograd
Telefon: +381 11 6556 086
Telefax: +381 11 6556 085

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

Nemačka
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Miele, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-7262-b-akcija-cena/>