

Sütés – Hússütés – Párolás

a mikrohullámmal kombinált

sütőben



Kedves kulináris kalandorok!

A közös családi és baráti étkezések mindig jó beszélgetésekkel és szép pillanatokkal egészülnek ki. Mert a közös élmény összeköt, legyen szó hétköznapiokról, vagy akár különleges alkalomról.

Az ön új mikrohullámmal kombinált sütője pontosan ezt a lehetőséget nyújtja: ezzel a mindentudó készülékkel nem csak a megszokott ételeket készítheti el gyorsan és egészségesen, hanem kulináris különlegességeket is, mégpedig a legmagasabb színvonalon.

Ez a szakácskönyv igazi segítség lesz önnek ebben. A Miele kísérleti konyhájában naponta találkozik a tudás, a kíváncsiság, a rutin és a váratlan - ezekből hasznos tippeket és garantáltan sikeres recepteket fejlesztettünk ki.

Kérdései vagy kívánságai vannak? Örülünk, ha megosztja velünk észrevételeit. Az elérhetősegeket a könyv végén találja.

Kívánunk önnek kivételes kulináris élményeket!

Az ön Miele kísérleti konyhája

Tartalom

Előszó	3
A könyvről	7
Üzem módok áttekintése	10
Fontos dolgok és tudnivalók	14
Miele tartozékok	18
Sütemény	20
Almatorta finom	21
Almatorta, fedett.....	22
Bögrés sütemény	23
Piskóta alap.....	24
Piskóta alap töltelések	26
Piskót lap.....	28
Piskót lap töltelések	30
Vajas sütemény	32
Joghurtos-narancsos sütemény.....	33
Sajttorta.....	34
Márványkalács	35
Szilvás sütemény.....	36
Homoktorta	38
Morzsás pite gyümölcscsel.....	39
Citromszirupos sütemény.....	40
Aprósütemények	41
Mézes puszelli.....	42
Feketeáfonya muffin	43
Mandulás csók	44
Kinyomós süti.....	45
Vaníliás kifli	46
Diós muffin	47
Kenyér	48
Bagett.....	49
Török kenyér	50
Fonott kelt kalács	51
Magos kenyér	52
Fehér kenyér (forma).....	53
Fehér kenyér (forma nélkül)	54
Cukros kalács.....	56

Pizza & Co.	57
Pizza (Kelt tészta)	58
Pizza (Túrós-olajos tészta)	60
Quiche Lorraine	62
Hús	63
Kacsa (töltött)	64
Liba (töltetlen)	65
Csirke	66
Mustáros csirkemell	67
Padlizsános csirkemell	68
Csirkecombok	70
Pulyka (töltött).....	71
Pulykacomb.....	72
Borjúfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	73
Borjúfilé (sütés).....	74
Borjú lábszár	75
Borjúgerinc (Sütés).....	76
Borjúgerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)	77
Borjúpaprikás	78
Báránycomb	79
Báránygerinc (Sütés)	80
Báránygerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)	81
Marhafilé (Sütés).....	82
Marhafilé (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	83
Marha hasé.....	84
Dinsztelt marhahús.....	85
Marhahátszín (sült)	86
Marhahátszín (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	87
Fasírt.....	88
Csemege karaj (sült).....	89
Csemege karaj (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	90
Königsbergi húsgombóc	91
Sült sonka.....	92
Sertésfilé (Sült)	93
Sertésfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés).....	94
Sertésfilé roquefortos mártásban	95
Nyúlcomb	96
Nyúl	97
Szarvasgerinc.....	98
Őzgerinc	100

Tartalom

Hal	101
Hal curry	102
Pisztráng.....	103
Ponty	104
Lazacpisztráng	105
Lazacpisztráng	106
Felfűjt / gratin	107
Cikóriagratin	108
Csirke-gomba pástétom.....	110
Burgonyás-sajtos gratin	112
Lasagne.....	114
Csőben sült tészta.....	116
Paella	117
Cukkinis muszaka	118
Köreték és zöldség	119
Héjában sült burgonya	120
Bab kakukkfűves szószban.....	121
Répa turbolyás tejszínben	122
Héjában főtt krumpli	123
Rizs.....	124
Sós vízben főtt krumpli.....	125
Paradicsomos rizottó.....	126
Levesek/egytálételek	127
Tojásrántotta.....	128
Tökleves.....	129
Minestrone leves	130
Paradicsomleves	131
Fehér fejeskáposzta egytálétel	132
Desszert	133
Édes kenyérfelfűjt	134
Crème Caramel.....	135
Gyümölcsös crumble	136
Túrófelfűjt.....	137
Csokoládés tortácska.....	138

Mielőtt elkezdi, összegyűjtöttünk néhány útmutatást a szakácskönyv használatához.

Minden automatikus programhoz van egy megfelelő recept, amely megkönynyíti a Miele mikrohullámmal kombinált sütőjének kezdeti használatát.

Sok automatikus programnál egyénileg kiválaszthatja az önnek optimális eredményt - a kenyér és a sütemény barnítási fokozatát és a hal párolási fokozatát.

Az egyszerűség kedvéért a mikrohullámmal kombinált sütőt a továbbiakban sütőnek nevezzük.

Útmutatások az automatikus programokhoz

- Az automatikus programok nem minden modellnél állnak rendelkezésre. Akkor is minden receptet el tud készíteni, ha sütője nem rendelkezik a megfelelő automatikus programmal. Ekkor használja a manuális beállításokat. Az elkészítés leírásában a különbségek fel vannak tüntetve.
- Minden recept alatt, amelyhez automatikus program használandó, a beállítási adatoknál megtalálható az elérési útvonal az automatikus program kiválasztásához.
- Az automatikus programoknál gyárilag mindig a közepes programidő van megadva. A tényleges időtartam sok programnál a kívánt sütési fokozattól függ. Ezt válassza ki az automatikus program elindítása előtt.

A könyvről

A hozzávalókról

- Ha az egyes hozzávalók mögött egy vessző (,) áll, az azt követő szöveg az ételre vonatkozik. A legtöbb esetben olyan típusok kaphatók, mint pl. búzaliszt BL 51-es típus, tojás M-es méret, 3,5 %-os tej.
- Ha az egyes hozzávalók mögött egy egyenes vonal (!) áll, az információ az élelmiszer feldolgozására vonatkozik, amelyet általában a főzéskor végzünk el. Ezt a feldolgozási lépést az elkészítési leírásban már nem említjük. Pl. sajt, fűszeres | reszelt; hagyma | apró kockákra vágva; 3,5 %-os tej | langyos
- Hús esetén, ha nincs megadva más jelölés, akkor mindig a feldolgozási súly van megadva.
- Gyümölcsnél és zöldségnél a súly alapvetően a hámozatlan, magozatlan állapotra vonatkozik.
- A zöldséget és gyümölcsöt feldolgozás előtt mindig meg kell tisztítani/mosni vagy szükség szerint meghámozni. Ezt az elkészítési leírásban már nem említjük.

Az egyes sütő modellek jellemzői

- Ha sütője nem rendelkezik az Alsó-felső hő üzemmóddal, válassza az Hőlégkeverés plusz üzemmódot.
- Ha sütője nem rendelkezik a „Kelesztés” speciális felhasználással, helyette válassza az Hőlégkeverés plusz üzemmódot, és a 35 °C-ot. Fedje le a tésztát - a receptben leírtak szerint - egy nedves ruhával.

A beállításokról

- Hőmérséklet és idő: Hőmérséklet- és időtartományok vannak megadva. Alapvetően az alacsonyabb beállításokhoz igazodjon, fenntartva a lehetőséget, hogy az étel kinézete vagy a puhasága alapján még növeli az időtartamot.
- Szintek: A tepsik és rácsok behelyezéséhez a szinteket lentől felfelé számoljuk.
- Edény: Üzem módtól függően a használt sütő-/párolóedénynek mikrohullámozhatónak és hőállóknak kell lennie. Ehhez feltétlenül vegye figyelembe a Használati és szerelési útmutató edényre vonatkozó útmutatásait.

Üzem módok áttekintése

Mikrohullám nélküli üzemmódok

Hőlégkeverés plusz

Hús és sütemény sütéséhez. Több szinten egyszerre tud sütni. Az alsó/felső fűtésnél alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Alsó-felső hő

Hagyományos receptek szerinti sütemény és hús sütéshez, szufliék készítéséhez és alacsony hőmérsékletű sütéshez. A régebbi szakácskönyvekből vett recepteknél állítsa a hőmérsékletet a megadottnál 10°C-kal alacsonyabbra. Az ételkészítési idő nem változik.

Intenzív sütés

Nedves töltelékű sütemény sütéséhez, amelynek az alja ropogós kell hogy maradjon. Ne használja ezt az üzemmódot lapos sütemények és húсок sütéséhez, mert a sütemény és a pecsenyelé túl sötét lesz.

Sütőautomatika

Hús sütéshez. Az elősütési fázis alatt a sütőtér először automatikusan magas hőmérsékletre fűt fel. Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a sütő az előzőleg beállított sütési hőmérsékletre önállóan visszaáll. Így az étel kívülről szép barna lesz, és készre süthető anélkül, hogy az üzemmódot hozzá kellene igazítani.

Alsó hő

Válassza ezt az üzemmódot a sütési idő végén, ha a sütnivaló alsó felének barnábbnak kell lennie.

Grill

Nagyobb mennyiségű lapos grillételek grillezésére és nagyobb formákban történő átsütéshez. A szükséges hőszugárzás megteremtéséhez a teljes felső sütés/grillfűtőttest vörösen izzik.

Légkeveréses grill

Nagyobb átmérőjű grillételek, mint pl. csirke grillezéséhez. A grill üzemmódnál alacsonyabb hőmérsékleten tud grillezni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Eco-hőlégkever.

Kis mennyiségekhez, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle, aprósütemény vagy húskételek és sültetek. A hagyományos üzemmóddhoz képest akár 30 %-ot megspórolhat, ha a sütés ideje alatt az ajtót nem nyitja ki.

Mikrohullámú üzemmód

Felolvasztáshoz, melegítéshez vagy sütéshez. A sütési idők rövidebbek, mint egy főzőlap vagy sütő esetében. Az ételeket általában kevés folyadék, ill. zsír hozzáadásával, vagy anélkül lehet sütni. A sütési vagy melegítési folyamat annál gyorsabb, minél magasabb az élelmi-szer víztartalma, mert a mikrohullámok minden oldalról hatnak.

Mikrohullámmal kombinált üzemmódok

A hagyományos üzemmódokkal és a mikrohullámmal való kombinációval akár 30%-ot megspórolhat.

MH+ hőlégk.plusz

Az ételek gyors hevítéséhez és sütéséhez barnítással együtt. Ebben az üzemmódban a legnagyobb az idő- és energiamegtakarítás.

MH + sütőautomatika

Elősütéshez magas hőmérsékleten és tovább sütéshez alacsonyabb hőmérsékleten. A magas kezdeti hőmérsékletre való automatikus felhevítéssel az étel szép barna lesz. A további sütetést az előzőleg beállított, alacsonyabb hőmérsékleten végezheti. A mikrohullámú funkció egy időben való használatával az étel hamarabb készül el.

MH + Grill


Lapos grillételek grillezéséhez és átsütéséhez. A grill az ételeknek étvágygerjesztő barna színt kölcsönöz. A mikrohullámnak köszönhetően az egész étel minden oldalról melegítésre kerül.

MH+ légkever. grill

Nagyobb átmérőjű grillételek, mint pl. csirke grillezéséhez. A mikrohullám + grill üzemmódnál alacsonyabb hőmérsékleten tud grillezni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Üzem módok áttekintése

Gyakorlati tanácsok

Élelmiszerek	Mennyiség/Tő- meg	Teljesítmény [W]	Idő (perc)	Útmutatások
Vaj/margarin olvasztása	100 g	450	1–2	Fedő nélkül olvasztandó
Csokoládé felolvasztása	100 g	450	2–3	Fedő nélkül olvasztandó, időközönként keverje meg
Zselatin olvasztása	1 csomag + 5 ek víz	450	0:15–0:20	Fedő nélkül oldja fel, időközönként keverje meg
Tortabevonó készítése	1 csomag + 250 ml folyadék	450	4–5	Fedő nélkül melegítse, időközönként keverje meg
Tészta kelesztése	Kovász 100 g lisztből	80	5–7	Lefedve hagyja kelni
	Tészta 500 g lisztből	80	8–10	Lefedve hagyja kelni
Mandula hámozása	100 g	850	1–2	Kevés vízzel lefedve melegítse fel
Pattogatott kukorica készítése	1 ek (20 g) pattogatni való kukorica	850	5–7	Tegye a kukoricát 1 l-es üvegbe, lefedve készítse el, azután szórja meg porcukorral
Mikrohullámmal pattogatott kukorica	kb. 100 g		max. 4	A folyamatot ne hagyja felügyelet nélkül
Citrusfélék hőkezelése	150 g	150	1–2	Fedetlenül, egy tányérra téve
Csokicsók megnövelése	20 g	600	0:15–0:20	Fedetlenül egy tányéron
Kikristályosított méz olvasztása	500 g	150	2–3	A mézes üvegben nyitva hevítse fel, időközönként keverje meg
Salátaöntetek ízesítése	125 ml	150	1–2	Fedetlenül, csak egészen kicsit melegítse fel

Minden adat esetében irányértékekről van szó.

Üzem módok áttekintése

Élelmiszerek	Mennyiség/Tő- meg	Teljesítmény [W]	Idő (perc)	Útmutatások
Reggeli sonka sütése	100 g	850	2–3	Fedetlenül, háztartási pa- pírra téve
Hús marinálása	1000 g	150	15–20	Egy tálban lefedve, időkö- zönként fordítsa meg, azu- tán párolja meg
Fagylalt adagol- hatóvá tétele	500 g	150	2	Fedetlenül állítsa a készü- lékbe
Aszalt gyümöl- csök beáztatása	250 g	80	20	Kevés folyadékkal fedetle- nül hagyja állni
Porridge készí- tése	250 ml tej + 4 ek zabpehely	850 + 150	2–3 + 2–3	Főzze fel lefedve egy tál tejben, majd hagyja meg- duzzadni és keverje meg
Paradicsom há- mozása	3 darab	450	7–8	A paradicsomot a csutká- jánál kereszt alakban vágja be, kevés vízben lefedve melegítse meg, húzza le a héját. A paradicsom na- gyon forró lehet!
Zsemle	2 darab			Fedő nélkül tegye a rácsra, olvassza fel, félidő után fordítsa meg
Felolvasztás		150	1–2	
Újrasütés		Grill 3. foko- zat	3–4	
Levesbetét ké- szítése	150 g 2 tojásból, 4 ek tejszínből, sóból, szerecsen- dióból	450	3–4	Keverje össze a tojásokat tejszínnel, sóval és szere- csendióval, lefedve párolja
Eperlekvár ké- szítése	300 g földieper 300 g zselésítő cukor	850	7–9	Keverje össze a gyümöl- csöt és a cukrot, lefedve párolja

Minden adat esetében irányértékekről van szó.

Fontos dolgok és tudnivalók

Kikapcsoló automatika

A sütője intelligens elektronikával rendelkezik a legnagyobb kezelési kényelem érdekében. A sütési idő lejártával a sütő automatikusan kikapcsol.

Késleltetett indítás

Konkrét sütési idő, a „Vége“ vagy „Indítás“ időértékeinek megadásával a sütési folyamatokat előzetesen szabályozhatja, és meghatározhatja az automatikus kikapcsolást vagy be- és kikapcsolást.

Párolási idők

Előzetesen beállíthatja a sütéshez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. Ha kiválasztotta hozzá az „Előhevítés“ funkciót, a sütési idő csak akkor kezdődik, ha a kiválasztott hőmérsékletet elérte, és az étel be van helyezve.

Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges. A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe teheti be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja. Általában ehhez talál adatokat a receptben. A következő ételek elkészítésénél melegítse elő a sütőtérrel:

- sütemény és aprósütemény rövid sütési idővel (kb. 30 percig)
- sötét kenyéértészták
- marhahátszín és filé

Booster

Ahhoz, hogy a sütőtér lehetőleg gyorsan a kívánt hőmérsékletű legyen, a sütő a Booster funkciót kínálja. Ha a hőmérsékletet 100 °C fölé állítja, és a Booster funkció be van kapcsolva, a felső hő/grillfűtőttest, a gyűrű alakú fűtőttest és a ventilátor egyszerre bekapcsol. Így a felfűtés nagyon felgyorsul.

Crisp function

Azokhoz az ételekhez, amelyeknek különösen ropogósnak kell lenniük, használja a Crisp function funkciót. A nedvesség csökkentésével a sütőtérben a hasábburgonya, a pizza stb. különösen ropogós lesz - a szárnyas bőre is ropogósra sül, miközben a hús szaftos marad. A Crisp function funkciót minden üzemmódban lehet használni és igény szerint bekapcsolni.

Saját programok

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre, menthet el és egyénileg nevezhet el. Kombináljon akár tíz sütési lépést, hogy kedvenc receptje tökéletesen sikerüljön vagy könnyítse meg a mindennapokat azzal, hogy a gyakran használt beállításokat elmenti. Minden sütési lépésnél válasszon ki beállításokat, mint pl. üzemmód, hőmérséklet és sütési idő vagy maghőmérséklet.

Húsmaghőmérő tű

A vezeték nélküli húsmaghőmérővel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti, és így a sütési hőmérsékletet pontosan meghatározhatja. Útmutatás a húsmaghőmérő tű használatához:

- Ügyeljen arra, hogy a fém hegy teljesen be legyen szúrva, és középen a hús legvastagabb részében legyen.
- Ha a hús túl kicsi vagy vékony, egy nyers burgonyát szúrhat a húsmaghőmérő tű szabadon álló része fölé.
- A húsmaghőmérő tű érzékelő hegye nem érhet csonthoz, inakhoz és zsírrétegekhez.
- Szárnyasnál a húsmaghőmérő tűt mélyen a mellhús elülső legvastagabb részébe kell szúrni.
- A sütési folyamat alatt először egy hozzávetőleges sütési idő jelenik meg, amely a végén hozzáigazításra kerül.
- Ha több húst szeretne egyszerre sütni, a húsmaghőmérő tűt a legmagasabb darabba kell szúrni.

Fontos dolgok és tudnivalók

Speciális felhasználások

Kialakítástól függően sütője sokféle speciális felhasználással rendelkezik. Bemutatjuk önnek a választékot.

Felolvasztás

Fagyasztott áru kímélő felolvasztásához. A hőmérsékletet 25 °C és 50 °C között tudja beállítani. A fagyasztott áru egyenletesen és teljes mértékben felolvasztásra kerül.

Melegítés

Ételek melegítéséhez. Különböző élelmiszer kategóriák közül választhat. Ennek a kiválasztásnak és a tömeg bevételének alapján a mikrohullámmal kombinált sütő meghatározza az optimális beállítást. Minden további fogást, mint pl. az étel megfordítását vagy a megkeverését szintén meghatározza a készülék, és a kijelzőn megjeleníti.

Kelesztés

A tészta biztos és egyszerű kelesztéséhez. A hőmérsékletet 30 °C és 50 °C között tudja beállítani. Kelessze duplájára a tésztát.

Alacsony hőm. sütés

A különösen puha hús kímélő sütéséhez. Az alacsony hőmérsékletnek és a különösen hosszú sütési időnek köszönhetően a hús egyedülállóan tökéletesre készül és utánozhatatlanul puha lesz.

Sabbat Program

A Sabbat program a vallási szokások támogatására szolgál. Miután kiválasztotta a Sabbat programot, adja meg az üzemmódot és hőmérsékletet. A program csak az ajtó nyitásával és zárásával indítható el.

Konyhai ABC

Fogalom	Magyarázat
Lefejtve	Hal vagy hús, amelyből a szálkákat vagy a csontokat eltávolították.
Konyhakész	Élelmiszer, amely már meg van tisztítva, de még nincs elkészítve. Pl. hús, amelynél eltávolították a zsírt és az inakat, lepikkelyezett, zsigerelt hal vagy megtisztított és meghámozott zöldség és gyümölcs.

Mennyiségek és méretek

tk = teáskanál

ek = evőkanál

g = gramm

kg = kilogramm

ml = milliliter

kh. = késhegynyi

1 tk kb. a következőnek felel meg:

- 3 g sütőpor
- 5 g só/cukor/vanília cukor
- 5 g liszt
- 5 ml folyadék

1 ek kb. a következőnek felel meg:

- 10 g liszt/étkezési keményítő/zsemlemorzsa
- 10 g vaj
- 15 g cukor
- 10 ml folyadék
- 10 g mustár

Miele tartozékok

Eszköz

Tartozékaink széles választékával segítünk önnek, hogy a legjobb főzési eredményeket érje el. Minden tartozék méretét és funkcióját kimondottan a Miele sütőkkel hangoltuk össze, és a Miele Standard szerint intenzíven teszteltük. Minden termék kapható a Miele webshop-ban, a Miele telefonos vevőszolgálatánál vagy a szakkereskedésben.

PerfectClean

Még soha nem volt a tisztítás ilyen egyszerű: a sütőtér egyedülálló PerfectClean felületének köszönhetően a friss szennyeződések fáradtság nélkül eltávolíthatja.

A Miele sütőtepsiknél és sütőformáknál is ezt a speciális technológiát alkalmazzuk - a sütőpapír használata ezért legtöbbször felesleges. A kenyér, a zsemle és a keksz nem ragad oda, és szinte maguktól leválnak a sütőedényről.

A rendkívül vágásbiztos felület lehetővé teszi, hogy a pizzát, a süteményt stb. közvetlenül a tepsin vágja fel. És a használat után minden egy törléssel letisztítható.

Kerek sütőforma

Minden kerek formájú ételhez, mint pl. a pizzához, quiche-hez és tarte-hoz a kerek sütőforma megfelelő.

A PerfectClean felületnek köszönhetően a kizsírozás vagy a sütőpapír használata legtöbbször felesleges. A klímavezérlés optimális használatához a kerek sütőforma perforált változatban is kapható.

Miele gourmet sütőedény

A főzőlap és a beépíthető készülék optimális összekapcsolásához fejlesztettük ki a Miele gourmet sütőedényt. A főzőlapon való elősütés után a gourmet sütőedényt könnyedén betolhatja a sütőtér oldalsó rácsaira.

A gourmet sütőedény tapadásmentes, és a párolt ételek, halak, levesek, szószok, felfújtak és édes ételek elkészítésére is alkalmas. Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő.

Üvegtál

Az üvegtál a mikrohullámmal kombinált sütő minden üzemmódjához alkalmas. Az üvegtálat minden mikrohullámú funkció alkalmazásakor használja. Ezenkívül a ráccsal hús elősütéséhez vagy alacsony hőmérsékletű sütéshez is lehet használni valamint tepsis sütemény sütéséhez.

Ápolószerek

Rendszeres ápolással és tisztítással készüléke optimális működését és hosszú élettartamát élvezheti. Az eredeti Miele ápolószerek a Miele sütőkkel összehangolva készültek. Minden termék kapható a Miele webshop-ban, a Miele telefonos vevőszolgálatánál vagy a szakkereskedésben.

Miele sütőtér tisztító

A Miele sütőtér tisztító a rendkívül erős zsíroldó erejével és egyszerű használatával tűnik ki. A zselés állagának köszönhetően a sütő falain is megtapad. Speciális formulája fáradtság nélküli tisztítást tesz lehetővé rövid áztatási idő mellett és felmelegítés nélkül.

Miele mikroszálas kendő készlet

Ezzel a készlettel az ujjlenyomatokat és enyhe szennyeződésekét fáradtság nélkül eltávolítja. A mikroszálas kendő készlet egy univerzális, egy üveg és egy fényesítő kendőből áll. A finom szövésű mikroszálakból álló rendkívül strapabíró kendők különösen nagy tisztítási teljesítménnyel rendelkeznek.

Sütemény

Bevezetés a süteménysütés rejtelseibe

A torta és a sütemény hozzátartozik a bensőséges kávézáshoz vagy teázáshoz, ugyanígy a szépen megterített asztal és az izgalmas beszélgetések. Aki szeretné vendégeit ínycsiklandó saját készítésű süteményekkel kényeztetni, rengeteg választási lehetősége van a tészták, hozzávalók és töltelékek között. Gyümölcsös legyen? Vagy tejszínes? Vagy ropogós? Mindegyikből egy kicsi. Az édesség simogatja a lelket, ezért mindenki szívesen repetázik belőle.

Almatorta finom

Elkészítési idő: 75 perc
12 darabhoz

A feltéhez:

500 g savanykás alma

A tésztához:

150 g lágy vaj
150 g cukor
8 g vaníliás cukor
3 tojás, M méretű
2 ek citromlé
150 g búzaliszt, BL-51
½ tk sütőpor

A formához

1 tk vaj

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Eszköz

Csatos tortaforma, Ø 26 cm
Rács
Finomszűrő

Elkészítés

Hámozza meg az almákat, vágja negyedekre. Az íves oldalán kb. 1 cm-es távolságra vágja be, keverje össze a citromlével, és tegye félre.

Kenje ki a csatos tortaformát.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot kb. 2 percig keverje krémesre. Mindegyik tojást egyesével fél percig keverje bele.

Keverje össze a lisztet a sütőporral és a többi hozzávalóval.

Oszlassa el egyenletesen a tésztát a tortaformában. Az almákat az íves oldallal felfelé enyhén nyomja a tésztába.

A tortaformát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranyárgára a süteményt.

A süteményt 10 percig hagyja hűlni a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson. Szórja meg porcukorral.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Almatorta finom

A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 80 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 40-50 perc

Szint: 1

Tanács

Porcukor helyett a süteményt megkenheti enyhén megmelegített, simára kevert sárgabarack lekvárral.

Sütemény

Almatorta, fedett

Elkészítési idő: 100 perc
12 darabhoz

A tésztához:

200 g lágy vaj
100 g cukor
16 g vaníliás cukor
1 M-es méretű tojás
350 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor
1 csipet só

A feltéhez:

1,25 kg alma
50 g mazsola
1 ek Calvados
1 ek citromlé
½ tk őrölt fahéj
50 g cukor

A formához

1 tk vaj

A kenéshez

100 g porcukor
2 ek meleg víz

Eszköz

Csatos tortaforma, Ø 26 cm
Rács
Folpack

Elkészítés

A tésztához a vaját, a cukrot, a vaníliás-cukrot és a tojást keverje krémesre. A lisztet, a sütőport és a sót keverje össze és gyúrja össze. A tésztát tegye egy órára hűvös helyre.

Hámozza meg az almát, és vágja cikke-lyekre. Keverje el mazsolával, Calvadoszal, citromlével és fahéjjal.

Kenje ki a csatos tortaformát.

Ossza el 3 részre a tésztát. Az első részt nyújtsa ki a tortaforma alján. Kapcsolja össze a tortaformát. A második részből formáljon egy hosszú tekercset, és a forma szélén kb 4 cm-re nyomja fel. Az alját többször szurkálja meg egy villával. A harmadik részt helyezze két réteg folpack közé, és nyújtsa ki a tortaforma nagyságúra.

Keverjen cukrot az almához, és ossza el a tészta alapon. Az előkészített tészta talapot helyezze rá, és zárja le a tészta szélével.

A tortaformát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

A süteményt 10 percig hagyja hűlni a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

A vízben keverje el a porcukrot, és kenje meg vele a süteményt.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Almatorta fedett
A program időtartama: 70 perc

Kézi

Üzem módok: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 160°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 70 perc
Szint: 1

Bögrés sütemény

Elkészítési idő: 60 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

4 tojás, M méretű
250 g vaj
250 g cukor
1 tk só
250 g búzaliszt, BL-51
3 tk sütőpor
100 g csokoládé cseppek
1 tk örölt fahéj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Csatos tortaforma, Ø 26 cm
Rács

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A vaját, a cukrot, a só és a tojássárgáját keverje krémesre.

A tojásfehérjét verje kemény habbá. A tojásfehérje felét keverje a cukor-tojássárgája keverékhez. A lisztet keverje össze a sütőporral, és adja hozzá. A maradék tojásfehérjét keverje hozzá.

Keverje hozzá a csokoládé cseppeket és a fahéjat.

Kenje ki a tortaformát, és tegye bele a tésztát.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A tortaformát tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára a süteményt.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Bögrés sütemény
A program időtartama: 60 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 150-180°C

Időtartam: 60-65 perc

Szint: 1

Tanács

Az íz fokozására 50 g cukrot mézzel pótolhat. A tésztát ízlés szerint aszalt gyümölcscsel, dió darabokkal vagy vanília aromával ízesítheti.

Sütemény

Piskóta alap

Elkészítési idő: 75 perc
16 darabhoz

A tésztához:

4 tojás, M méretű
4 ek forró víz
175 g cukor
200 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Finomszűrő
Csatos tortaforma, Ø 26 cm
Sütőpapír
Rács

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét a vízzel verje nagyon kemény habbá. Lassan szórja bele a cukrot. A tojássárgáját keverje össze, majd keverje bele.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A lisztet keverje el a sütőporral, szitálja rá a tojásos keverékre, és egy nagy habverővel lazán keverje bele.

Kenje ki a tortaforma alját és bélelje ki sütőpapírral. A tésztát tegye a tortaformába, és simítsa el.

A piskóta alapot tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

A süteményt 10 percig hagyja hűlni a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson. A piskótát vágja el vízszintesen kétszer úgy, hogy három lap keletkezzen.

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Piskótalap (vastagabb)

A program időtartama: 29 perc

Kézi

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170-190°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 30-35 perc

Tanács

Csokoládés piskóta alap készítéséhez a lisztes keverékhez 2-3 tk kakaót adjon hozzá.

Sütemény

Piskóta alap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Túrós-tejszínes töltelék

500 g, 20 %-os túró
100 g cukor
100 ml 3,5 %-os tej
8 g vaníliás cukor
1 citrom leve
6 fehér zselatinlap
500 g tejszín

A beszóráshoz

1 ek porcukor

A cappuccino töltelékhez

100 g étcsokoládé
500 g tejszín
6 fehér zselatinlap
80 ml espresso
80 ml kávélikőr
16 g vaníliás cukor
1 ek kakaó

A kenéshez

3 ek tejszín

A beszóráshoz

1 ek kakaó

Eszköz

Tortatálca
Finomszűrő

A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

A túrós-tejszínes töltelékhez a túrot keverje el a cukorral, a tejjel, a vaníliás cukorral és a citromlével. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel.

Egy kevés túrómasszát adjon a zselatinhoz, és keverje össze.

A keveréket keverje hozzá a többi túrómasszához, és tegye hűtőbe. A tejszínt verje fel keményre, és keverje a túrómasszához.

Az első piskóta alapot helyezze egy tortatálcára, kenje rá a túrómasszát, tegye rá a második piskótát, kenje rá a túrómasszát, és helyezze rá a harmadik piskóta alapot.

A tortát alaposan hűtse le. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A cappuccino töltelék elkészítése

Olvassza meg a csokoládét. Verje fel keményre a tejszínhabot. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit.

Az espresso és a kávélikőr felét keverje bele a zselatinba, és keverje a tejszínhez.

Felezze el a kávé-tejszín keveréket. Az egyik feléhez keverje a vaníliás cukrot, a másik feléhez csokoládét és kakaót.

Az első piskóta alapot helyezze egy tortatálcára, locsolja meg egy kevés kávélikőrrel és espressoval, és a sötét tejszínt kenje rá. A második piskóta alapot helyezze rá, a maradék folyadékkal locsolja meg, és kenje rá a világos tejszínt. Helyezze rá a harmadik piskótát, kenje meg tejszínnel, és szórja meg kakaóval.

Tanács

A túrós-tejszínes töltelék gyümölcsös verziójához egy kevés reszelt citromhéjat és 300 g lecsepegtetett mandarin gerezdet vagy sárgabarack darabot keverjen a masszába.

Sütemény

Piskót lap

Elkészítési idő: 55 perc
16 darabhoz

A tésztához:

150 g cukor
1 tk vaníliás cukor
1 csipet só
200 g búzaliszt, BL-51
55 g étkezési keményítő
1 tk sütőpor
3 tojás, M méretű
3 ek forró víz

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Finomszűrő
Sütőpapír
Üvegtál
Konyharuha

Elkészítés

A cukrot, a vaníliás cukrot és a sót keverje el egy tálban. A lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport keverje össze egy másik tálban.

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét a forró vízzel verje nagyon kemény habbá. A cukros keveréket lassan szórja bele és keverje el. A tojássárgájákat fokozatosan keverje bele.

A lisztes keveréket szitálja a tojásos keverékre. Keverje össze egy nagy habverővel.

Kenje ki az üvegtálat, és bélelje ki sütőpapírral. Oszlassa el rajta a tésztát, és simítsa el.

Tolja be a piskóta lapot a sütőbe, és süsse meg.

Ha a piskóta lapot piskóta tekercshez használja, a tészta lapot a sütés után azonnal helyezze egy nedves konyharuhára, húzza le a sütőpapírt, és tekerje fel. Hagyja kihűlni.

Az előkészített töltelékkel kenje be.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Piskótalap (vékony)

A program időtartama: 25 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150-180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 25 perc

Szint: 1

Sütemény

Piskót lap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Tojáslikőrös-tejszínes töltelék

2 lap fehér zselatin
125 ml tojáslikőr
400 g tejszín

A vörösfőny-tejszín töltelékhez

400 g tejszín
12 g vaníliáscukor
200 g üveges vörösfőny

Mangós-tejszínes töltelék

2 érett mangó (300g/db)
½ kezeletlen narancs héja | reszelve
100 g cukor
2 narancs leve (100 ml/db)
3 ek zöld citromlé
6 fehér zselatinlap
400 g tejszín

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Eszköz

Tortatálca
Finomszűrő

A tojáslikőrös-tejszínes töltelék elkészítése

Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit.

Egy kevés tojáslikőrt adjon a zselatinhoz, és keverje össze. Mindent adjon hozzá a maradék tojáslikörhöz, és keverje össze. A masszát a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

Verje fel keményre a tejszínhabot. Ha a tojáslikőr massa olyan kemény lett, hogy a keverés nyoma jól láthatóan megmarad, keverje hozzá óvatosan a tejszínt. A krémet kb. 30 percig a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

A krémet kenje a piskóta lapra. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A vörösfonyás-tejszínes töltelék elkészítése

A habtejszint és a vaníliás cukrot verje kemény habbá.

A vörösfonyát simítsa a piskótára. Oszlassa el rajta a tejszint. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

A mangós-tejszínes töltelék elkészítése

A mangót a narancshéjjal, a cukorral, a narancs- és zöld citromlével pürésítse.

Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőzónán alacsony fokozaton oldja fel és hűtse le egy kicsit. Egy kevés mangópürét adjon a zselatinhoz, keverje el, mindent adjon hozzá a maradék mangópüréhez, és keverje el. A masszát a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

Verje fel keményre a tejszínhabot. Ha a mangómassza olyan kemény lett, hogy a keverés nyoma jól láthatóan megmarad, keverje hozzá óvatosan a tejszint. A krémet kb. 30 percig a hűtőszekrényben hagyja besűrűsödni.

A krémet kenje a piskóta lapra. A hosszanti oldalától tekerje fel, és a fogyasztásig tegye hűvös helyre.

Röviddel a tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Sütemény

Vajas sütemény

Elkészítési idő: 95 perc
16 darabhoz

A tésztához:

42 g friss élesztő
160 ml 3,5 %-os langyos tej
400 g búzaliszt, BL-51
40 g cukor
1 csipet só
40 g vaj
1 M-es méretű tojás

A feltéthez:

80 g lágy vaj
8 g vaníliás cukor
100 g cukor
80 g mandulaforgács

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevés tejben. A maradék hozzávalókkal 3–4 percig gyúrja össze sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát lazán gyúrja át, és nyújtsa ki az üvegtálon. Fedje le egy nedves ruhával, és a 2-es kelési fázis beállításai alapján kelessze.

A feltéthez a vaját, a vaníliás cukrot és a cukor felét keverje össze. Az ujjával nyomjon mélyedéseket a tésztába. A

vajas-cukros keveréket helyezze a mélyedésekbe. A maradék cukrot és a mandulaforgácsot oszlassa el a tésztán.

Az automatikus programmal:
Tegye be a süteményt a sütőtérbe és indítsa el az automatikus programot.

Kézi:

Szobahőmérsékleten 10 percig kelessze. A süteményt helyezze a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. és 2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 20 perc

Vajas sütemény sütése

Automatikus program

Sütemények | Vajas sütemény

A program időtartama: 28 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 25-30 perc

Szint: 2

Joghurtos-narancsos sütemény

Elkészítési idő: 60 perc
10 darabhoz

A tésztához:

4 tojás, M méretű
250 g lágy vaj
250 g cukor
1 kezeletlen narancs héja | reszelve
180 g finom búzadara
150 g búzaliszt, BL-51
8 g szóda bikarbóna
250 g görög joghurt

Az öntethez:

2 narancs leve (450 ml)
250 g cukor

Eszköz

Csatos tortaforma, Ø 24 cm
Rács
Fa pálcika

Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A vajat, a cukrot és a narancshéjat keverje krémesre. A tojássárgáját keverje bele egymás után. A lisztet, a sütőport, a darát és a szóda bikarbónát keverje össze. A maradék masszát keverje össze a joghurttal.

Verje fel keményre a tojásfehérjét, és óvatosan keverje a tésztához. A tésztát tegye a tortaformába. A tortaformát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Az öntethez forraljon fel egy főzőedényben narancslét és cukrot, majd alacsony hőfokon kb. 5 percig főzze, amíg a narancslé besűrűsödik.

A még meleg süteményt többször szűrje meg egy fapálcikával, ossza el rajta egyenletesen a narancsöntetet.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Joghurtosnarancsos süti
A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk. plusz
Hőmérséklet: 150°C
Teljesítmény: 80 W
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 40 perc
Szint: 1

Tanács

Ha kihűlt, tejszínhabbal tálalja.

Sütemény

Sajttorta

Elkészítési idő: 150 perc
12 darabhoz

A tésztához:

150 g búzaliszt, BL-51
2 tk sütőpor
80 g cukor
1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
80 g vaj

A feltéhez:

2 tojás, M méretű
1 tojás, M-es méretű | csak a fehérje
200 g cukor
1½ tk vaníliás cukor
34 g vaníliamártás por (főzéshez)
1 fiola citromolaj vagy vanília aroma
1 kg sovány túró

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Csatos tortaforma, Ø 26 cm
Rács

Elkészítés

Az alaphoz a hozzávalókból készítsen gyúrt tésztát. Kb. egy órára tegye hűtőbe.

Kenje ki a csatos tortaformát.

A tésztát nyújtsa ki a tortaforma alján. Kapcsolja össze a tortaformát. A tésztából képezzen kb. 2 cm magas szélet. Az alapot többször szurkálja meg egy villával.

A feltéhez minden hozzávalót keverjen össze, helyezze a tészta alapra, és simítsa el.

A tortaformát a rácson tolja be a sütőbe. Süsse meg a süteményt.

A sütési idő lejártá után 5 percig hagyja állni a kikapcsolt sütőtérben.

Beállítás

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 170°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
Időtartam: 90 perc
Szint: 1

Márványkalács

Elkészítési idő: 80 perc
18 darabhoz

A tésztához:

250 g lágy vaj
200 g cukor
8 g vaníliás cukor
4 tojás, M méretű
200 g zsíros tejföl
400 g búzaliszt, BL-51
16 g sütőpor
1 csipet só
3 ek kakaó

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Koszorú forma, Ø 26 cm
Rács

Elkészítés

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje krémesre. Egyesével adja hozzá a tojásokat, és egyenként ½ percre keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

Kenje ki a koszorú formát, és tegye bele a tészta felét.

A tészta másik feléhez keverje a kakaót. A sötét tésztát oszlassa el a világos tésztán. Húzzon keresztül egy villát spirálformában a tésztarétegeken.

A koszorú formát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Hagyja a süteményt 10 percre a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Márványkalács
A program időtartama: 60 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-170°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp funkció: Kikapcsolás
Időtartam: 60-70 perc
Szint: 1

Sütemény

Szilvás sütemény

Elkészítési idő: 50 perc
10 adaghoz

A feltételhez:

6 szilva | nyolcadolva
2 darab pácolt gyömbér | kis darabokra
vágva
2 ek pácolt gyömbér szirup

A karamell szószhoz

150 g barnacukor
60 g vaj
150 g tejszín

A tésztához:

175 g búzaliszt, BL-51
2 tk sütőpor
150 g vaj
125 g barnacukor
2 tojás, L méretű
2 ek 3,5 %-os tej
1/2 ek őrölt gyömbér
1/2 tk Mixed Spice-fűszerkeverék

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Flan forma, mikrohullámozható,
Ø 25 cm
Sütőpapír
Rács

Elkészítés

A karamell szószhoz a cukrot, a vaját és a tejszínt tegye egy főzőedénybe, főzze fel, és további 2 percig főzze. Öntse át egy edénybe, és hagyja kihűlni.

Kenje ki a flan formát, és bélelje ki sütőpapírral. Tegyen 4 ek karamellmártást az alapra, és ossza el rajta a szilvát, gyömbért és a szirupot.

A tésztához a lisztet a sütőporral keverje el. Keverje krémesre a vaját és a cukrot, és keverjen hozzá felváltva tojást, lisztet, tejet, és fűszereket.

Ossza el a tésztát a szilván, és simítsa el.

Automatikus program:

A flan formát a ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Kézi:

A flan formát a ráccsal együtt tolja be a sütőbe, és a süteményt az 1-3. sütési lépés alapján süsse meg.

A még meleg süteményt borítsa egy tálalólapra és ossza el rajta a maradék karamellmártást.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Szilvás sütemény

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 80 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 15 perc

Szint: 1

3. Sütési lépés

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

perc párolási idő: 10 perc

Tanács

A Mixed Spice egy fűszerkeverék, amelyet Nagy-Britanniában gyakran használnak. Ehhez a következő őrölt fűszereket keverje össze: 4 tk koriander, 4 tk fahéj, 1 tk szegfűbors, 4 tk szerecsendió, 2 tk gyömbér, 1 tk szegfűszeg. Jó alternatíva a mézeskalács fűszerkeverék.

Sütemény

Homoktorta

Elkészítési idő: 90 perc
18 darabhoz

A tésztához:

250 g lágy vaj
250 g cukor
8 g vaníliás cukor
4 tojás, M méretű
2 ek rum
200 g búzaliszt, BL-51
100 g étkezési keményítő
2 tk sütőpor
1 csipet só

A formához

1 tk vaj
1 ek zsemlemorzsa

Eszköz

Szögletes tortaforma, hossza 30 cm
Rács

Elkészítés

Vajazza ki a formát, majd szórja meg zsemlemorzzával.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje habosra. A tojásokat és a rumot egymás után keverje hozzá.

A lisztet keverje össze az étkezési keményítővel, a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

Öntse bele a formába a tésztát, és a sütőben hosszában helyezze a rácsra. Süssse meg a süteményt.

Hagyja a süteményt 10 percig a formában. Vegye ki a formából, és hagyja kihűlni a rácson.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Homoktorta
A program időtartama: 85 perc

Kézi

Üzem módok: Alsó-felső hő
Hőmérséklet: 150-170°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 60-80 perc
Szint: 1

Morzsás pite gyümölcssel

Elkészítési idő: 150 perc
16 darabhoz

A tésztához:

42 g friss élesztő
150 ml 3,5 %-os langyos tej
450 g búzaliszt, BL-51
50 g cukor
90 g lágy vaj
1 M-es méretű tojás

A feltéhez:

1,25 kg alma

A morzsához

240 g búzaliszt, BL-51
150 g cukor
16 g vaníliás cukor
1 tk fahéj
150 g lágy vaj

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Almamagozó
Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevés tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, a vajjal és a tojással 3-4 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. A beállításoknak megfelelően kelesse.

Hámozza meg az almát, magozza ki, és vágja cikkelyekre.

Kenje ki az üvegtálat.

A tésztát lazán gyúrja át, és nyújtsa ki az üvegtálon. Ossa el az almát egyenletesen a tésztán. A lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat keverje össze, és a vajjal gyúrja morzsává. Oszlassa el az almákon.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Tészta kelesztése

Beállítás

Speciális felhasználások | Kelesztés
Hőmérséklet: 30°C
Kelesztési idő: 30 perc

Sütemény sütés

Automatikus program

Sütemények | Morzsás pite gyümölcssel
A program időtartama: 30 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk. plusz
Hőmérséklet: 170-180°C
Teljesítmény: 150 W
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 30-40 perc
Szint: 2

Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

Sütemény

Citromszirupos sütemény

Elkészítési idő: 50 perc
16 darabhoz

A süteményhez

225 g lágy vaj
225 g cukor
4 tojás, M méretű
2 kezeletlen citrom héja | reszelve
225 g búzaliszt, BL-51
2 tk sütőpor

Az öntethez:

2 citrom leve
90 g cukor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Szögletes üvegforma, 25 cm hosszú
Sütőpapír
Üvegtál
Fa pálcika

Elkészítés

Kenje ki szögletes üvegformát, és bélelje ki sütőpapírral.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Keverje krémesre a vajat és a cukrot, keverje hozzá egymás után a tojásokat.

Keverje össze a lisztet a sütőporral, és a citromhéjjal keverje a tojásos masszához.

A tésztát tegye az üvegformába, és simítsa el.

Automatikus program:

Az üvegformát az üvegtálon tolja be a sütőbe. Süsse meg a süteményt.

Kézi:

Az üvegformát az üvegtálon tolja be a sütőbe. A 2. és 3. sütési lépés alapján süsse meg.

Keverje a citromlét és a cukrot egy sűrűn folyó öntetté.

A még meleg süteményt szűrja meg többször egy papírcikával és kenje be a citromos öntettel.

Hagyja a formában lehűlni.

Automatikus program beállítása

Sütemények | Citromszirupos sütemény
A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés
Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás

2. Sütési lépés
Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz
Hőmérséklet: 160°C
Teljesítmény: 80 W
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 20 perc
Szint: 1

3. Sütési lépés
Hőmérséklet: 160°C
Teljesítmény: 150 W
perc párolási idő: 10 perc

Kis finomságok

Mindegy, hogy muffin, tallér vagy képviselőfánk: ezeket a kis édes finomságokat mindenki szereti. Sokszor a legapróbb sütemények a legfinomabbak. A kis finomságokat kicsik és nagyok, idősök és fiatalok is örömmel nassolják.

Aprósütemények

Mézes puszedli

Elkészítési idő: 135 perc
35 darabhoz (1 üvegtál)

A puszedlikhez:

125 g búzaliszt, BL-51
½ tk sütőpor
40 g cukor
5 g vaníliás cukor
½ fiola rumaroma
3 tk víz
60 g lágy vaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Nyújtófa
Kiszúróformák
Üvegtál

Elkészítés

Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot. A többi hozzávalót is hozzáadva gyors mozdulatokkal gyúrjon sima tésztát, és legalább 1 órára rakja hűtőbe.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát kb. 3 mm vastagságúra nyújtsa ki, a puszedliket szúrja ki, és helyezze az üvegtálra.

A puszedliket tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Mézes puszedli
A program időtartama: 25 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 140-150°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 20-30 perc
Szint: 2

Feketeáfonya muffin

Elkészítési idő: 50 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

225 g búzaliszt, BL-51
110 g cukor
8 g sütőpor
8 g vaníliás cukor
1 csipet só
1 ek méz
2 tojás, M méretű
100 ml író
60 g lágy vaj
250 g feketeáfonya
1 ek búzaliszt, BL-51

Eszköz

Muffinforma 12 muffinhoz, egyenként Ø 5 cm
12 muffinpapír, Ø 5 cm
Rács

Elkészítés

A tésztához keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. A mézet, a tojásokat, az író és a vaját adja hozzá, és keverje össze.

A feketeáfonyát keverje össze a liszttel, és óvatosan keverje a tésztába.

A muffinsütőt bélelje ki a muffinpapírokkal. A tésztát 2 evőkanállal egyenletesen oszlassa el a formákban.

A muffinsütőt a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Feketeáfonya muffin
A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–170
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 35 perc
Szint: 2

Tanács

A leginkább alkalmas a természetett áfonya. A mélyhűtött áfonyát fagyasztva használja fel.

Aprósütemények

Mandulás csók

Elkészítési idő: 35 perc
30 darabhoz

Hozzávalók

100 g keserű mandula, hámozott
200 g édes, hámozott mandula
600 g cukor
1 csipet só
4 tojás, M-es méretű | csak a fehérje

Eszköz

Üvegtál
Sütőpapír
Nyomózsák kinyomófejjel

Elkészítés

A mandulát a robotgépben két lépésben darálja meg kb. a cukor egyharmadával.

A többi cukrot, sót és annyi tojásfehérjét keverjen hozzá, míg nyúlós tészta keletkezik.

Az üvegtálat bélelje ki sütőpapírral. A nyomózsákkal nyomjon kis tészta gömböket az üvegtálra.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Egy megnedvesített kanál hátoldalával simítsa ki a tészta gömböket.

Automatikus program:

Tolja be a mandulás csókokat a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Kézi:

Tolja be a mandulás csókokat a sütőbe, és a 2. és 3. sütési lépés szerint süsse meg.

A mandulás csókokat hagyja a sütőpapíron kihűlni és csak azután vegye le róla.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Mandulás csók
A program időtartama: 17 perc

Kézi

1. Sütési lépés
Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 200°C
Booster: Bekapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás

2. Sütési lépés
Hőmérséklet: 190°C
Időtartam: 12 perc
Szint: 2

3. Sütési lépés
Hőmérséklet: 180°C
Időtartam: 1-7 perc

Tanács

A keserű mandulát helyettesítheti édes mandulával és egy fél fiola keserűmandula olajjal.

Kinyomós süti

Elkészítési idő: 35 perc
25 darabhoz (1 üvegtál)

A tésztához:

80 g lágy vaj
30 g barnacukor
30 g porcukor
1 tk vaníliás cukor
1 csipet só
110 g búzaliszt, BL-51
1 tojás, M-es méretű | csak a fehérje

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Nyomózsák
Csillag alakú kinyomófej, 9 mm
Üvegtál

Elkészítés

A vaját keverje krémesre. Adja hozzá a cukrot, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sőt, és addig keverje, amíg egy puha massa nem keletkezik. Keverje bele a lisztet és végül a tojásfehérjét.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát tegye egy nyomózsákba, és nyomjon kb. 5–6 cm hosszú csíkokat az üvegtálra.

A süteményt tolja be a sütőbe, és süsse aransárgára.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Kinyomós süti
A program időtartama: 25 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 140-150°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Bekapcsolás
perc párolási idő: 20-35 perc
Szint: 2

Aprósütemények

Vaníliás kifli

Elkészítési idő: 110 perc
45 darabhoz (1 üvegtál)

A tésztához:

140 g búzaliszt, BL-51
100 g lágy vaj
40 g cukor
50 g őrölt mandula

A beleforgatáshoz

40 g vaníliás cukor

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, cukrot, a vaját és a mandulát sima tésztává. A tésztát hűtse kb. 30 percig.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztából válasszon le kb. 7 g-os adagokat. Formázzon belőle hengert, majd szarvacskát vagy kiflit, és tegye az üvegtálra.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A vaníliás kiflit tolja be a sütőbe, és süsse világossárgára.

A kifliket még melegen forgassa bele a vaníliás cukorba.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Vaníliás kifli
A program időtartama: 30 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 140-150°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Bekapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 20-30 perc
Szint: 2

Diós muffin

Elkészítési idő: 95 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

80 g mazsola
40 ml rum
120 g lágy vaj
120 g cukor
8 g vaníliásukor
2 tojás, M méretű
140 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor
120 g dió, durván felaprítva

Eszköz

Rács
Muffinforma 12 muffinhoz, egyenként Ø 5 cm
Muffinpapír, Ø 5 cm

Elkészítés

A mazsolát kb. 30 percig áztassa rumban.

A vaját keverje krémesre. Adja hozzá egymás után a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat. A lisztet és a sütőport keverje össze, és adja hozzá. Tegye hozzá a diót. Végül a mazsolát keverje hozzá a rummal.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A muffinsütőt bélelje ki a muffinpapírokkal. A tésztát egyenletesen oszlassa el a formákban.

A muffinsütőt a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

Automatikus program beállítása

Aprósütemény | Diós muffin
A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzemmódok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-170°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 30-45 perc
Szint: 2

Kenyér

Ropogós kéreg - puha belső

A frissen sült, még meleg kenyér az egyik legkönnyebben elkészíthető finomság. A hétvégén reggelire vajjal és lekvárral gazdagon megkenve, vagy egy hosszú munkanap után kiadós uzsonnaként - a kenyeret mindenki ismeri és szinte mindenki szereti is.

Bagett

Elkészítési idő: 75 perc
2 bagetthez (10 szeletes)

A tésztához:

21 g friss élesztő
270 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ tk cukor
1 ek lágy vaj

A kenéshez

1 ek víz

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztából formázzon gombócot, fedje le egy nedves ruhával, tolja be a sütőbe, és az 1-es kelési fázis beállításai alapján kelessze.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát felezze el, formázzon 35 cm hosszú bagetteket, és helyezze keresztbe az üvegtálra. Kenje be vízzel, és többször vágja be ferdén.

Az automatikus program:
Tegye be a bagetteket a sütőtérbe és indítsa el az automatikus programot.

Kézi:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Süssse meg a bagetteket.

Beállítás

Tészta kelesztése

1. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés
Hőmérséklet: 30°C
Kelesztési idő: 30 perc

2. kelési fázis
Speciális felhasználások | Kelesztés
Hőmérséklet: 30°C
Kelesztési idő: 15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Bagett
A program időtartama: 48 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 180°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 35 perc
Szint: 2

Kenyér

Török kenyér

Elkészítési idő: 85 perc
1 kenyérhez, 8 adaghoz

A tésztához:

42 g friss élesztő
200 ml hideg víz
375 g búzaliszt, BL-51
1½ tk só
2 ek olívaolaj

A kenéshez

Víz
½ ek olívaolaj

A beszóráshoz

½ ek feketekömény

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. A lisztrel, a sóval és az olajjal 6-7 percig gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. A beállításoknak megfelelően kelessze.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát kb. 25 cm átmérőjű lepénnyé nyújtsa ki, és helyezze az üvegtálra.

Kenje meg vékonyan vízzel, szórjon feketeköményt a tésztára, és nyomkodja meg. Kenje meg olívaolajjal.

A tésztát szobahőmérsékleten további 10 percig hagyja kelni.

Tolja be a kenyeret a sütőbe, és süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

Speciális felhasználások | Kelesztés
Hőmérséklet: 30°C
Kelesztési idő: 30 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Török kenyér
A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 180°C
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 30-40 perc
Szint: 2

Tanács

50 g pirított hagymát és 2 tk Provence-i fűszerkeveréket vagy 50 g darabolt fekete olajbogyót, 1 ek darabolt fenyőmagot és 1 tk rozmaringot keverjen a tésztába.

Fonott kelt kalács

Elkészítési idő: 145 perc
16 szelethez

A tésztához:

42 g friss élesztő
150 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-51
70 g cukor
100 g vaj
1 M-es méretű tojás
1 tk reszelt citromhéj
2 csipet só

A kenéshez

2 ek 3,5 %-os tej

A beszóráshoz

20 g mandula, szálkásra vágva
20 g jégcukor

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevés tejben. Gyúrjuk a liszttel, cukorral, a tojással, a sóval, a vajjal és a reszelt citromhéjjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztából formázzon 3 db, egyenként 300 g és 40 cm hosszú rudat. Formázzon a 3 rúdból fonott kalácsot, és helyezze az üvegtálra.

Kenje be tejjel a copfot, és szórja meg cukorkadarával és mandulával.

Automatikus program:

Tegye be a kalácsot a sütőtérbe és indítsa el az automatikus programot.

Kézi:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Melegítse elő a sütőt. Tolja be a kalácsot a sütőbe, és süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 15 perc

Sütés

Automatikus program

Kenyér | Fonott kelt kalács

A program időtartama: 50 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150-170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 35-45 perc

Szint: 1

Tanács

Ízlés szerint gyúrjon 100 g mazsolát a tésztába.

Kenyér

Magos kenyér

Elkészítési idő: 110 perc
25 szelethez

A tésztához:

42 g friss élesztő
420 ml hideg víz
400 g rozsliszt, 1150-es típus
200 g búzaliszt, BL-51
3 tk só
1 tk méz
150 g kovász, folyékony
20 g lenmag
50 g napraforgómag
50 g szezámmag

A beszóráshoz

1 ek szezámmag
1 ek lenmag
1 ek napraforgómag

A kenéshez

1 tk víz

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Szögletes tortaforma, hossza 30 cm
Rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. A liszttel, a sóval, a mézzel és a kovással 3–4 percig gyúrja puha tésztává.

Adja hozzá a lenmagot, a napraforgómagot és a szezámmagot, és további 1–2 percig gyúrja.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. Könnyedén gyúrja ét a tésztát, és töltsse a formába. A felületét simítsa el egy nedves gumispatulával, kenje be vízzel, és szórja meg vegyesen a magokkal.

Automatikus program:

Tegye be a kenyeret a sütőtérbe és indítsa el az automatikus programot.

Kézi:

A 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze. Hevítse elő a sütőt, a kenyeret helyezze a sütőbe, és süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Magos kenyér

A program időtartama: 80 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 50 perc

Szint: 1

Fehér kenyér (forma)

Elkészítési idő: 90 perc
25 szelethez

A tésztához:

21 g friss élesztő
290 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ tk cukor
1 ek vaj

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Szögletes tortaforma, hossza 30 cm
Rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki a szögletes tortaformát. A tésztát könnyedén gyúrja át, kb. 28 cm hosszú rudat formázzon belőle, és helyezze a szögletes formába. Hosszában kb. 1 cm mélyen vágja be.

Automatikus program:

Tegye be a kenyeret a sütőtérbe és indítsa el az automatikus programot.

Kézi:

Fedje le egy nedves ruhával, és a 2-es kelési fázis beállításai alapján kelessze.

A tésztát kenje meg vízzel, majd süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | Forma

A program időtartama: 70 perc

Kézi

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 40 perc

Szint: 1

Kenyér

Fehér kenyér (forma nélkül)

Elkészítési idő: 90 perc
20 szelethez

A tésztához:

21 g friss élesztő
260 ml hideg víz
500 g búzaliszt, BL-51
2 tk só
½ ek cukor
1 ek vaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrjuk a lisztel, cukorral, sóval és vajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát lazán gyúrja át, formázzon kb 25 cm hosszú cipót, és keresztbe helyezze az üvegtálra. Vágja be többször 1 cm mélyen.

Fedje le egy nedves ruhával, és a 2-es kelési fázis beállításai alapján kelessze.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt. A tésztát kenje meg vízzel.

Tolja be a kenyeret a sütőbe, és süsse meg.

Tészta kelesztése

Beállítás

1. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 30 perc

2. kelési fázis

Speciális felhasználások | Kelesztés

Hőmérséklet: 30°C

Kelesztési idő: 15 perc

Kenyér sütés

Automatikus program

Kenyér | Fehér kenyér | forma nélkül

A program időtartama: 70 perc

Kézi

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 160°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 35-45 perc

Szint: 2

Kenyér

Cukros kalács

Elkészítési idő: 70 perc
15 szelethez

A kenyérhez

25 g friss élesztő
100 ml 3,5 %-os langyos tej
500 g búzaliszt, BL-51
1 késhegynyi só
90 g vaj
2 tojás, M méretű
3 ek gyömbér szirup
40 g pácolt gyömbér | darabolt
1 tk fahéj
100 g jégcukor

A formához

1 ek vaj
1 ek cukor

Eszköz

Szögletes tortaforma, hossza 25 cm
Rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt egy kevéssé tejben. Gyúrja a lisztet, a sót, az olajat, a tojásokat és a gyömbér szirupot sima tésztává. A tésztából formáljon golyót, egy tálban szobahőmérsékleten 60 percig kelessze.

Kenje ki a formát, majd szórja meg cukorral.

A gyömbért, a fahéjat, a jégcukrot keverje a tésztába. Formázza meg a tésztát, helyezze a szögletes formába, és további 15 percig kelessze.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Szórja meg a kalácsot cukorral.

Automatikus program:

Tolja be a kalácsot a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Kézi:

A kalácsot helyezze a sütőbe, és a 2. és 3. sütési lépés szerint süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Kenyér | Cukros kalács

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 190°C

Időtartam: 25 perc

3. Sütési lépés

Hőmérséklet: 170°C

Időtartam: 5-10 perc

Csemegék gyorsan és egyszerűen

A pizza, tarte, pástétom sokak számára abszolút kedvencnek számítanak minden alkalommal - mindegy, hogy családi ebédről, party-ról vagy egy TV-nézős estéről van szó. A felfújtak, pástétomok és társaik sokak számára a vitathatatlan favoritok minden alkalomra - akár mint laktató ebéd a családi asztalnál, a parti büfénél, vagy nassolás játék közben vagy a televízió előtt töltött estéken.

Egyszer a lágy tésztából készült keverék az ízletes díszítéssel, máskor a klasszikus receptektől történő fantáziadús eltérés - a pikáns csemegék illatozva csábítanak, és egy kis ötletességgel mindig újra variálhatók.

Pizza & Co.

Pizza (Kelt tészta)

Elkészítési idő: 95 perc

4 adaghoz (üvegtál), 2 adaghoz (sütőforma)

A tésztához (üvegtál)

21 g friss élesztő

140 ml langyos víz

250 g búzaliszt, BL-51

1 tk cukor

1 tk só

½ tk morzsolt kakukkfű

1 tk morzsolt oregánó

1 tk olaj

A feltéthez (üvegtál)

2 vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

400 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

2 ek sűrített paradicsom

1 tk cukor

1 tk morzsolt oregánó

1 babérlevél

1 tk só

Bors

100 g mozzarella

100 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez:

1 ek olívaolaj

A tésztához (Sütőforma)

10 g friss élesztő

70 ml langyos víz

130 g búzaliszt, BL-51

½ tk cukor

½ tk só

1 tk olaj

Morzsolt kakukkfű

½ tk oregánó, morzsolt

A feltéthez (Sütőforma)

1 hagyma

½ gerezd fokhagyma

200 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

1 ek sűrített paradicsom

½ tk cukor

½ tk oregánó, morzsolt

½ babérlevél

½ tk só

Bors

60 g mozzarella

60 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez:

1 tk olívaolaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Nyújtófa

Üvegtál vagy kerek sütőforma és rács

Elkészítés

Oldja fel kevergetve az élesztőt vízben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, kakukkfűvel, oregánóval és olajjal 6-7 perc alatt sima tésztává.

A tésztából formáljon golyót, fedje le egy nedves ruhával, és egy tálban szobahőmérsékleten 20 percig kelessze.

A feltéthez a vöröshagymát és a fokhagymát vágja kis kockákra. Hevítsen olajat egy serpenyőben. Párolja üvegesre a hagymát és a fokhagymát. A paradicsomot, a paradicsompürét, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót adja hozzá.

A szószt főzze fel, és alacsony fokozaton néhány percig főzze.

Vegye ki a babérlevelet, sóval és borsal ízesítse. A mozzarellát vágja szeletekre.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát nyújtsa ki, és helyezze az üvegtálra vagy a kerek sütőformára. Fedje le egy nedves ruhával, és szobahőmérsékleten 10 percig kelessze.

A szószt oszlassa el a tésztán, hagyjon kb 1 cm-es szélet. Tegye rá a mozzarellát, és szórja meg Gouda sajttal.

Tolja be a pizzát a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Kerek sütőforma | Pizza | Kelt tészta | Üvegtál / Pizza & Co.

A program időtartama: 38 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk. plusz

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 150 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 35-45 perc

Szint: 2

Tanács

A pizzára tehet sonkát, szalámit, csiperkegombát, hagymát vagy tonhalat is.

Pizza & Co.

Pizza (Túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz (üvegtál), 2 adaghoz (sütőforma)

A tésztához (üvegtál)

100 g, 20 %-os túró

3 ek 3,5 %-os tej

3 ek olaj

2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

1 tk só

1 tk sütőpor

200 g búzaliszt, BL-51

A feltétéhez (üvegtál)

2 vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

400 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

2 ek sűrített paradicsom

1 tk cukor

1 tk morzsolt oregánó

1 babérlevél

1 tk só

Bors

100 g mozzarella

100 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez:

1 ek olívaolaj

A tésztához (Sütőforma)

50 g, 20 %-os túró

2 ek 3,5 %-os tej

2 ek olaj

½ tk só

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

1 tk sütőpor

110 g búzaliszt, BL-51

A feltétéhez (Sütőforma)

1 hagyma

½ gerezd fokhagyma

200 g dobozos paradicsom, hámozott, darabolt

1 ek sűrített paradicsom

½ tk cukor

½ tk oregánó, morzsolt

½ babérlevél

½ tk só

Bors

60 g mozzarella

60 g reszelt Gouda sajt

A sütéshez:

1 tk olívaolaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Nyújtófa

Üvegtál vagy kerek sütőforma és rács

Elkészítés

A feltéthez a vöröshagymát és a fokhagymát vágja kis kockákra. Hevítsen olajat egy serpenyőben. Párolja üvegesre a hagymát és a fokhagymát. A paradicsomot, a paradicsompürét, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót adja hozzá.

A szószot főzze fel, és alacsony fokozaton néhány percig főzze.

Vegye ki a babérlevelet. Sóval és borsal ízesítse. A mozzarellát vágja szeletekre.

A tésztához a túrót, a tejet, az olajat, a tojássárgáját és a sót keverje el. A lisztet a sütőporral keverje el. Ennek a felét keverje a tésztához. Végül keverje hozzá a maradékot.

Kenje ki az üvegtálat. A tésztát nyújtsa ki, és helyezze az üvegtálra vagy a kerek sütőformára.

A szószot oszlassa el a tésztán. Hagyjon kb. 1 cm-es szélet. Tegye rá a mozzarellát, és szórja meg Gouda sajttal.

Tolja be a pizzát a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Pizza | Túrós-olajos tészta
| Üvegtál / Kerek sütőforma
A program időtartama: 45 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 40-55 perc

Szint: 1

Tanács

A pizzára tehet sonkát, szalámit, csiperkegombát, hagymát vagy tonhalat is.

Pizza & Co.

Quiche Lorraine

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A tésztához:

125 g búzaliszt, BL-51

40 ml víz

50 g vaj

A feltéthez:

25 g füstölt húsos szalonna

75 g húsos szalonna

100 g főtt sonka

1 gerezd fokhagyma

25 g friss petrezselyem

100 g reszelt Gouda sajt

100 g reszelt ementáli

Az öntethez:

125 g tejszín

2 tojás, M méretű

Szerecsendió

Eszköz

Nyújtófa

Sütőforma, kerek

Rács

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a vajat és a vizet és sima tésztává. 30 percig pihentesse a hűtőben.

A feltéthez a szalonnát, a húsos szalonnát és a sonkát kockázza fel. A fokhagyma gerezdeket és a petrezselymet darabolja fel. A szalonnát süssse meg bevonattal ellátott serpenyőben. A húsos szalonnát és a sonkát adja hozzá, és párolja meg. Keverje hozzá a fokhagymát és a petrezselymet, és hagyja kihűlni.

Az öntethez a tejszínt, a tojásokat és a szerecsendiót keverje el.

A tésztát nyújtsa ki, és helyezze a kerek sütőformára. Közben húzza fel a szélét. A sonkás keveréket oszlassa el a tésztán, és szórja meg sajttal. Öntse rá az öntetet.

A quiche-t a rácson tolja be a sütőbe, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

A program időtartama: 42 perc

Kézi

Üzem módok: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 40-45 perc

Szint: 1

A húsételek előnyei

Akinek a menüjén megtalálható a sertés, a marha, a bárány, a vadhús és társai, az egészségesen, változatosan és jól él. A szárnyas ételek különösen ajánlatosak a jó közérzet érdekében. A halételeket sokféleképpen el lehet készíteni, a legváltozatosabb fűszerekkel, mártásokkal, köretekkel mindig új és új ízeket érhetünk el, s ez a változatosság – hol egzotikus, hol házias – még kultúrákat is összeköt.

Hús

Kacsa (töltött)

Elkészítési idő: 135 perc

4 adaghoz

A kacsához

1 kacsa, konyhakész (2 kg)

1 tk só

Bors

1 tk kakukkfű

A töltelékhez:

2 kockára vágott narancs

1 kockára vágott alma

1 kockára vágott vöröshagyma

½ tk só

Bors

1 tk morzsolt kakukkfű

1 babérlevél

A szószhoz:

350 ml szárnyas alaplé

125 ml fehérbor

125 ml narancslé

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

Só

Bors

Eszköz

Üveg sütőedény

Rács

Húsmaghőmérő tű

4 roládtű

Elkészítés

Fűszerezze meg sóval, borssal és kakukkfűvel.

A töltelékhez keverje össze a narancs-, alma-, és hagymakockákat. Fűszerezze meg sóval, borssal, kakukkfűvel és babérlevéllel.

A töltelékkel töltse be a kacsába, és a roládtűvel tűzze össze.

A kacsát a mellrészével felfelé helyezze az üveg sütőedénybe. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt. Az üveg sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg.

30 perc után locsolja meg 250 ml szárnyas alaplével.

A sütési idő letelte után vegye ki a kacsát. Szükség szerint fölözze le a zsírt, és a szaftot öntse a főzőedénybe. A szószhoz adja hozzá a maradék szárnyas alaplé, a fehérbort és a narancslevet.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szósz. Végül főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Kacsa

A program időtartama: kb. 70 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 95 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

perc párolási idő: kb. 60 perc

Szint: 1

Liba (töltetlen)

Elkészítési idő: 335 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 liba, konyhakész (4,5 kg)

2 ek só

500 ml zöldségleves alaplé

Eszköz

Gourmet sütőedény

Húsmaghőmérő tű

Üvegtál

Elkészítés

A libát kívül-belül dörzsölje be sóval.

A libát a mellrészével felfelé helyezze a Gourmet sütőedénybe. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt. A Gourmet sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe.

30 perc múlva locsolja meg a zöldség alaplével, utána 30 percenként locsolja meg a sütéskor keletkezett szafttal.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Liba | töltetlen

A program időtartama: kb. 85 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 95 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

perc párolási idő:

Időtartam: kb. 85 perc

Szint: 2

Hús

Csirke

Elkészítési idő: 75 perc

2 adaghoz

Hozzávalók

1 csirke, konyhakész (1,2 kg)

2 ek olaj

1½ tk só

2 tk édesnemes pirospaprika

1 tk curry

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Konyhai fonal

Elkészítés

Az olajat a sóval, a paprikával és a curry-vel keverje el, és kenje be vele a csirkét.

A csirkecombokat a konyhai fonallal kösse össze, és a mellrészével felfelé helyezze a rácsra. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt.

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak. Süsse meg a csirkét.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirke | egész

A program időtartama: 50 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 40-55 perc

Szint: 1

Mustáros csirkemell

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

250 g Crème fraîche

1 szétnyomott fokhagymagerezd

1 ek édes mustár

1½ tk só

½ tk morzsolt zsálya

4 csirkemellfilé (200 g/db), konyhakész

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel

Üvegtál

Elkészítés

A szószhoz a Crème fraîche-t, a fokhagymát, a mustárt, a sót és a zsályát keverje össze.

A csirkemell filéket helyezze az üveg sütőtálba, és oszlassa el rajta a szószot.

Az üveg sütőtálat helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Kézi:

Fordítsa meg a csirkemell filéket, és locsolja meg a szósszal. Süsse meg a 2. sütési lépés szerint.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirkemell mustárban

A program időtartama: 21 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 4 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 17 perc

Tanács

Alternatívaként használhat magos mustárt.

Padlizsános csirkemell

Elkészítési idő: 70 perc, + 4 óra marinírozás

4 adaghoz

A csirkemellhez

4 csirkemellfilé, konyhakész
5 ek olívaolaj
2 fokhagyma gerezd | finomra vágva
10 g friss gyömbér, finomra reszelve
1¼ tk őrölt kömény
1 tk kurkuma
1¼ tk édesnemes pirospaprika
1 vörshagyma | vékony szeletekre vágva
1 kis padlizsán | felkockázva
2½ ek méz
8 friss datolya | negyedelve
2½ ek citromlé
Só
Bors
125 g joghurt (3,5 % zsírtartalmú)

A beszóráshoz

2½ evőkanál összevágott petrezselyem

Eszköz

Üvegtál
Felfűjt forma (mikrohullámozható)

Elkészítés

Felezze el a csirkemellfilét. Az olaj felét a fokhagymával, gyömbérrel, őrölt köménnyel, kurkumával és a paprikával keverje el, és a csirkemellfiléket legalább 4 órára tegye hidegre.

A hagymát, a padlizsánt és a maradék olajat helyezze egy felfűjt formába.

A felfűjt formát az üvegtálon tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

Tegye bele a mézet, datolyát és a csirkét, jól keverje össze és süsse tovább fedő nélkül.

Kézi:

Tegye bele a mézet, datolyát és a csirkét, jól keverje össze és süsse tovább a 2. sütési lépés szerint fedő nélkül.

Tálalás előtt adja hozzá a citromlé felét. Sóval és borssal ízesítse. 5 percig hagyja állni.

Keverje el a joghurtot a maradék citromlével, és tegye a csirkére. Petrezselyemmel tálalja.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirkemell és padlizsán

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 600 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ légkever. grill

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 20 perc

Tanács

Kuszkusz vagy rizs illik hozzá.

Hús

Csirkecombok

Elkészítési idő: 75 perc

4 adaghoz

A csirkecombokhoz

2 ek olaj

1½ tk só

Bors

1 tk pirospaprika

4 csirkecomb (200 g/db), konyhakész

A zöldséghez

4 ek olaj

1 piros paprika | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 sárga paprika | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 padlizsán | nagyobb, egyforma darabokra vágva

1 cukkini | nagyobb, egyforma darabokra vágva

2 durvára vágott vöröshagyma

2 gerezd fokhagyma | enyhén kopréselt

2 szár friss rozsmaring

4 szár friss kakukkfű

200 g cseresznye-paradicsom, felezett

200 ml átpasszírozott paradicsom

100 ml zöldségleves alaplé

½ tk só

Bors

1 tk cukor

enyhén csípős fűszerpaprika

Eszköz

Rács

Üvegtál

Gourmet sütőedény

Elkészítés

Az olajat, a sót, a borsot és a paprikát keverje el, és kenje meg vele a csirkecombokat. A csirkecombokat helyezze a rácsra. A rácsot helyezze az üvegtálra,

és tolja be a sütőbe, és süssse meg. 17 perc után fordítsa meg, és süssse tovább.

A zöldséghez az olajat a Gourmet sütőedényben a főzőzónán közepes és magas fokozat között hevítse. A paprikát és a padlizsánt gyakori kevergetés mellett süssse. Adja hozzá a cukkinit, a hagymát és a fokhagymát, és közepes fokozaton gyakori kevergetés mellett süssse.

A rozsmaringot és a kakukkfüvet kösse össze. A fűszereket, a felezett paradicsomokat, az átpasszírozott paradicsomokat és az alaplé adja hozzá, rövid ideig főzze közepes és magas fokozat között. Közepes fokozaton többszöri kevergetés mellett kb. 15 percig főzze.

Fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszerpaprikával.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Csirke | Csirkecomb

A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: Légkeveréses grill

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35 perc

Szint: 2

Pulyka (töltött)

Elkészítési idő: 75 perc

8 adaghoz

A töltelékhez:

125 g mazsola
 2 ek likőrbor (Madeira)
 3 ek olaj
 3 kockára vágott vöröshagyma
 100 g előgőzölt rizs
 150 ml víz
 ½ tk só
 100 g pisztácia, hámozott
 Só
 Bors
 Curry
 Garam Masala (Fűszerkeverék)

A pulykához

1 konyhakész pulyka (5 kg)
 1 ek só
 2 tk bors
 500 ml szárnyas húslé

A szószhoz:

250 ml víz
 150 g Crème fraîche
 2 ek étkezési keményítő
 2 ek hideg víz
 Só
 Bors

Eszköz

Gourmet sütőedény
 Húsmaghőmérő tű
 6 fogvájó
 Konyhai fonal
 Üvegtál

Elkészítés

A töltelékhez a likőrbort csepegtesse rá a mazsolára. A hagymát párolja meg olajban. Adja hozzá a rizst, rövid ideig párolja, és öntse le vízzel. Adja hozzá a

sót. Rövid ideig főzze fel, és a rizst alacsony fokozaton forralja. Adja hozzá a pisztáciát és a mazsolát, és keverje össze. Sóval, borssal, curry-vel és Garam masala fűszerkeverékkel ízesítse.

Fűszerezze a pulykát sóval és borssal. Töltse a pulykába a töltelékkel, és a fogvájókkal és a konyhai fonallal zárja össze. A combokat szükség szerint lazán kösse össze. A pulykát a mellrészével felfelé helyezze a Gourmet sütőedénybe, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

A Gourmet sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe és süssse meg.

30 perc múlva locsolja meg a zöldség alaplével, utána 30 percenként locsolja meg a sütéskor keletkezett szafttal.

A pulykát vegye ki, és a sütés során keletkezett szószot engedje fel vízzel. Adja hozzá a Crème fraîche-t. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Végül főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Pulyka | egész

A program időtartama: 160 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 160°C

Teljesítmény: 150 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

perc párolási idő: 140-170 perc

Szint: 1

Hús

Pulykacomb

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A pulykacombhoz

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1,2 kg konyhakész, pulyka felsőcomb

250 ml víz

A szószhoz:

1 doboz felezett sárgabarack (280 g) |

lecsepegetve

150 ml víz

200 g tejszín

200 g mangós chutney

Só

Bors

Eszköz

Üvegtál

Gourmet sütőedény

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a pulykacombokat. A pulykacombot a bőrös részével felfelé helyezze a Gourmet sütőedénybe, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A Gourmet sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe és süssse meg.

30 perc után öntsön rá vizet, és süssse tovább. Eközben a felezett sárgabarackokat darabolja fel.

Vegye ki a pulykacombot. A szószhoz a sütés során keletkezett szószot engedje fel vízzel. A tejszínt és a chutney-t adja hozzá, és rövid ideig főzze.

A sárgabarack darabokat adja a szószhoz. Sóval és borssal ízesítse. Ismét főzze fel.

Automatikus program beállítása

Hús | Szárnyas | Pulyka | Pulyka comb

A program időtartama: 120 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 160°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Időtartam: 120 perc

Szint: 1

Borjúfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 120 perc

4 adaghoz

A borjúfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg konyhahész borjúfilé

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúcombokat.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a borjúfilé minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a borjúfilét, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A borjúfilét helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúfilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 100 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 10 perc

Szint: 2

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Maghőmérséklet 57 °C

perc párolási idő: kb. 100 perc

Hús

Borjúfilé (sütés)

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

A borjúfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg konyhahész borjúfilé

A sütéshez:

2 ek olaj

A szószhoz:

30 g szárított kucsmagomba

300 ml forrásban lévő víz

1 hagyma

30 g vaj

150 g tejszín

30 ml fehérbor

3 ek hideg víz

1 ek étkezési keményítő

Só

Bors

Cukor

Eszköz

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Finomszűrő

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a borjúfilé minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúcombokat.

Helyezze a borjúfiléket az üvegtálra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süsse meg a borjúfilét.

A szószhoz a kucsmagombákat öntse le vízzel, és 15 percig áztassa.

A hagymát kockázza fel. A kucsmagombákat egy szűrőn öntse le, közben fogja fel a vizet. Nyomja ki a kucsmagombákat, és vágja kis kockákra.

A hagymát 5 percig párolja vajban. Adja hozzá a gombát, és további 5 percig párolja.

A gombás vizet, a tejszínt és a bort adja hozzá, és főzze fel. Keverje bele az étkezési keményítőt a hideg vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúfilé | Sütés (hús)

A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 200°C

Maghőmérséklet 57 °C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: kb. 35 perc

Szint: 1

Tanács

A szárított kucsmagomba helyett használhat vargányát is.

Borjú lábszár

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A borjú lábszárhoz

2 ek olaj

1½ tk só

½ tk bors

1 konyhakész borjú lábszár (1,5 kg)

1 hagyma

1 szegfűszeg

2 sárgarépa

80 g zeller

1 ek sűrített paradicsom

800 ml borjú alaplé

A szószhoz:

75 g tejszín

1½ ek étkezési keményítő

2 ek hideg víz

Só

Bors

Eszköz

Gourmet sütőedény fedővel

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Botmixer

Finomszűrő

Elkészítés

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

A hagymát negyedelje fel, és díszítse a szegfűszeggel. A zellert és a répát hámozza meg, és kockázza durvára.

A zöldséget, a sűrített paradicsomot és a húst helyezze a Gourmet sütőedénybe. Szűrje bele a húsmaghőmérő tűt. A Gourmet sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe és lefedve süsse meg.

35 perc után vegye le a fedelet, további 30 perc után adja hozzá az alaplé ¼-ét. Ezt minden 30. percben ismételje meg.

A húst és a zöldséget vegye ki. A szegfűszeget vegye ki a hagymából.

A zöldséget és a sütésből keletkezett szószot öntse egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy szűrőn, öntse le tejszínnel, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjú csülök

A program időtartama: 100 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Maghőmérséklet 76 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: kb. 100-130 perc

Szint: 1

Hús

Borjúgerinc (Sütés)

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A borjúgerinchez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Húsmaghőmérő tű

Rács

Üvegtál

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a borjúgerinc minden oldalát 1 percre erősen süssse meg.

Vegye ki a húst. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt. A borjúgerincet helyezze a rácsra. A rácsot helyezze az üvegtálra, tolja be a sütőbe, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Hús Borjú | Borjúgerinc | Sütés (hús)

A program időtartama: 60 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 200°C

Maghőmérséklet 57 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: kb. 50-80 perc

Szint: 1

Borjúgerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A borjúgerinchez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg konyhakész borjúgerinc

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a borjúgerinc minden oldalát 1 percre erősen süssön meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a húst.

Vegye ki a húst, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A borjúgerincet helyezze a rácsra és süssön meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjúgerinc | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 60 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Maghőmérséklet 54 °C

perc párolási idő: kb. 50 perc

Hús

Borjúpaprikás

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg borjúhús (comb vagy diója), konyhakész

2 g durvára felkockázott sárgarépa

2 durvára felkockázott paradicsom

2 durvára felkockázott vöröshagyma

2 velőscsont (borjú vagy marha)

500 ml borjú alaplé

250 ml víz

A szószhoz:

250 g tejszín

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

Só

Bors

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Gourmet sütőedény

Botmixer

Finomszűrő

Elkészítés

Az olajat hevítse fel a Gourmet sütőedényben, és a borjúhúst minden oldalán 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a húst. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a borjúhúst.

A zöldséget süsse meg a Gourmet sütőedényben. Adja hozzá a velőscsontot és a húst. A vizet és a borjú alaplé felét öntse hozzá. A Gourmet sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe. Lefedve süsse.

30 perc után vegye le a fedőt.

Vegye ki a borjúhúst, a csontot és a zöldség felét. A megmaradt zöldséget és a sütésből keletkezett szószot öntse egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy szűrőn, adja hozzá a tejszínt, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Borjú | Borjú dinsztelt hús

A program időtartama: 90 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 95 perc

Szint: 1

Báránycomb

Elkészítési idő: 135 perc

6 adaghoz

A báránycombhoz

3 ek olaj

1½ tk só

½ tk bors

2 gerezd szétnyomott fokhagyma

3 tk provence-i fűszerkeverék

1 báránycomb (1,5 kg), konyhakész

A meglocsoláshoz

100 ml vörösbort

400 ml zöldségleves alaplé

A szószhoz:

500 ml víz

50 g Crème fraîche

3 ek hideg víz

3 tk étkezési keményítő

Só

Bors

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel

Húsmaghőmérő tű

Rács

Elkészítés

Keverje el az olajat a sóval, a borssal, a fokhagymával és a fűszerekkel, és kenje be vele a báránycombot.

Helyezze az üveg sütőedénybe a báránycombot, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Az üveg sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe. Lefedve süssse.

30 perc után vegye le a fedőt. A vörösbort és a zöldség alaplént öntse rá, és süssse tovább.

Vegye ki a báránycombot, és a hús üledéket engedje fel vízzel. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és rövid ideig főzze. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránycomb

A program időtartama: 100 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 80 W

Maghőmérséklet 76 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: kb. 90-120 perc

Szint: 1

Hús

Báránygerinc (Sütés)

Elkészítési idő: 55 perc

4 adaghoz

A báránygerinchez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

3 báránygerinc (300 g/db), konyhakész

A sütéshez:

1 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a báránygerinc minden oldalát 1 percig erősen süssse meg.

Keverje el az olajat, a sót és a borsot, és kenje be vele a báránygerincet.

Helyezze a báránygerincet a rácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Süssse meg a báránygerincet.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránygerinc | Sütés (hús)

A program időtartama: 45 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 80 W

Maghőmérséklet 65 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: kb. 35-45 perc

Szint: 1

Báránygerinc (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 ek olaj

1 tk só

Bors

3 báránygerinc (300 g/db), konyhakész

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy 10 percre melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Keverje el az olajat, a sót és a borsot, és kenje be vele a báránygerincet.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A báránygerincet minden oldalán 1 percre erősen süsse meg.

Vegye ki a báránygerincet, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A báránygerincet helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Bárány | Báránygerinc | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 100 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 10 perc

Szint: 2

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Maghőmérséklet 65 °C

perc párolási idő: kb. 100 perc

Hús

Marhafilé (Sütés)

Elkészítési idő: 55 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg marhafilé, konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát 1 percig erősen süssse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhafilét.

Helyezze a báránygerincet a rácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Süssse meg a marhafilét.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhafilé | Sütés (hús)

A program időtartama: 55 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Maghőmérséklet 54 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 50 perc

Szint: 1

Marhafilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg marhafilé, konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhafilét.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát 1 percig erősen süssse meg.

Vegye ki a marhafiléket, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A marhafilét helyezze a rácsra, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhafilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 60 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Maghőmérséklet 54 °C

Időtartam: kb. 50 perc

Hús

Marha hasé

Elkészítési idő: 250 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

30 g vaj

3 ek olaj

1,2 kg marhahús, konyhakész | felkockázva

Só

Bors

500 g finomra vágott vöröshagyma

2 babérlevél

4 szegfűszeg

1 ek barnacukor

2 ek búzaliszt, BL-51

1,2 l marhahúsleves

70 ml ecet

Eszköz

Üveg sütőedény

Rács

Elkészítés

Hevítsen vajat egy serpenyőben. Amint a buborékozás elállt, adja hozzá az olajat, és hevítse.

A húst sóval és borssal fűszerezze, és minden oldalán süsse meg kissé.

Adja hozzá a hagymát, babérleveleket, a szegfűszeget és a barna cukrot és süsse további 3 percig.

Szórja meg a húst liszttel és további 2-3 percig süsse.

A marhahúslevest és az ecetet folyamatosan keverés közben adja hozzá úgy, hogy egy sima mártást kapjon.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

A hasét helyezze az üveg sütőedénybe.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Az üveg sütőedényt tolja be a sütőbe, és süsse meg. A sütési idő felének letele után keverje meg.

Tálalás előtt még egyszer fűszerezze sóval és borssal.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahúsos hasé

A program időtartama: 210 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Teljesítmény: Kikapcsolás

Szint: 1

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 180 perc

Dinsztelt marhahús

Elkészítési idő: 135 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg marhahús (comb vagy lapocka),
konyhakész

200 g durvára felkockázott sárgarépa

2 durvára felkockázott vöröshagyma

50 g durvára felkockázott zeller

1 babérlevél

500 ml marha alaplé

250 ml víz

A sütéshez:

2 ek olaj

A szószhoz:

250 ml víz

125 g Crème fraîche

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

Só

Bors

Eszköz

Gourmet sütőedény fedővel

Húsmaghómerő tű

Rács

Finomszűrő

Botmixer

Elkészítés

Az olajat a sütéshez hevítse fel a Gourmet sütőedényben. A marhahúst minden oldalán 1 percre erősen süsse meg.

Vegye ki a marhahúst. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhahúst.

A zöldséget süsse meg a Gourmet sütőedényben. Adja hozzá a marhahúst és a babérlevelet. Szűrje bele a húsmaghómerő tűt. A vizet és a marha alaplé felét öntse hozzá.

A Gourmet sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe. Süsse meg a dinsztelt marhahúst.

60 perc után vegye le a fedőt, a maradék marha alaplével locsolja meg, és süsse tovább.

A szószhoz a marhahúst, a babérlevelet és a zöldség felét vegye ki. Öntse rá a vizet, és engedje fel a hús üledéket. A zöldséget és a sütésből keletkezett szószot öntse egy főzőedénybe, és pürésítse. A pürét engedje át egy finomszűrőn, adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószot. Ismét főzze fel. Sóval és borsal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Dinsztelt marhahús

A program időtartama: 120 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 190°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 120 perc

Szint: 1

Hús

Marhahátszín (sült)

Elkészítési idő: 95 perc

4 adaghoz

A marhahátszínhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

A remulád mártáshoz

150 g joghurt (3,5 % zsírtartalmú)

150 g majonéz

2 csemegeuborka

2 ek kapribogyó

1 ek petrezselyem

2 salottahagyma

1 ek snidling

½ tk citromlé

Só

Cukor

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a marhahátszín minden oldalát 1 percig erősen süssse meg.

Vegye ki a marhahátszínt. Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhahátszínt.

Helyezze a marhahátszínt a rácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Süssse meg a marhahátszínt.

A remuládroz a joghurtot és a majonézt keverje simára. A csemegeuborkát, a kapribogyót és a petrezselymet vágja finom kockákra. A salottahagymát vágja finom kockákra, a snidlinget vágja fel apróra. Mindent adjon hozzá a joghurtos-majonézes keverékhez.

A remuládot ízesítse citromlével, sóval és cukorral.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahátszín | Sütés (hús)

A program időtartama: 50 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 200°C

Maghőmérséklet 54 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 50 perc

Szint: 1

Marhahátszín (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A marhahátszínhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

1 kg marhahátszín, konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a marhahátszínt. Az olajat a sütéshez hevítse egy serpenyőben, és a marhahátszín minden oldalát 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a marhahátszínt, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A marhahátszínt helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Marha | Marhahátszín | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 100 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Maghőmérséklet 54 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

perc párolási idő: 100 perc

Hús

Fasírt

Elkészítési idő: 75 perc
10 adaghoz

Hozzávalók

1 kg sertés darálthús
3 tojás, M méretű
200 g zsemlemorzsa
1 tk pirospaprika
Só
Bors

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

A darált húst a tojásokkal, a zsemlemorzssával, az őrölt paprikával, a sóval és a borssal keverje össze.

A darált húsból formázzon egy kenyérhez hasonló formát, és helyezze az üvegtálra.

Automatikus program:

Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süsse meg a fasírtot.

Kézi:

Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és a fasírtot süsse meg az 1., 2., és 3. sütési lépés szerint.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Stefánia

A program időtartama: 62 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 220°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 12 perc

Szint: 2

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Teljesítmény: 150 W

Hőmérséklet: 160°C

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 45 perc

3. Sütési lépés

Üzem módok: Grill

Szint: 3

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 5-10 perc

Csemege karaj (sült)

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

A karajhoz

1 kg csemege karaj, konyhakész

Pesztóhoz:

50 g fenyőmag

60 g szárított, olajban pácolt paradicsom

30 g sima levelű petrezselyem

30 g bazsalikom

1 gerezd fokhagyma

50 g keménysajt (parmezán), reszelve

5 ek napraforgóolaj

5 ek olívaolaj

Eszköz

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Botmixer

Elkészítés

Helyezze a karajt az üvegtálra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süsse meg a karajt.

A pestóhoz a fenyőmagot pirítsa meg egy serpenyőben. A paradicsomot, a petrezselymet, a bazsalikomot és a fokhagymát vágja durvára. A fenyőmaggal, a parmezánnal és a napraforgómaggal pürésítse. Keverje hozzá az olívaolajat.

Automatikus program beállítása

Sertés | Csemege karaj | Sütés (hús)

A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Maghőmérséklet: 63 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés:

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 40 perc

Szint: 1

Tanács

A szárított paradicsomnál, amely nem olajban pácolt, elegendő 30 g. Az elkészítés előtt forrásban lévő vízzel öntse le, és kb. 10 percig áztassa be. Ezután öntse le a vizet.

Hús

Csemege karaj (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A karajhoz

1 kg csemege karaj, konyhakész

A sütéshez:

1 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Hevítsen olajat egy serpenyőben. A karajt minden oldalán 1 percig erősen süsse meg.

Vegye ki a karajt, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A karajt helyezze a rácsra, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Sertés | Csemege karaj | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 110 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Maghőmérséklet: 63 °C

Időtartam: kb. 100 perc

Königsbergi húsgombóc

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A gombóchoz

40 g zsemlemorzsa

110 ml víz

1 hagyma

250 g sertés darálthús

250 g marha darálthús

1 M-es méretű tojás

1 tk só

Bors

A szószhoz:

40 g lágy vaj

40 g búzaliszt, BL-51

500 ml hideg húsalaplé

2 ek tejszín

1 ek kapribogyó

1 tk cukor

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel

Üvegtál

Elkészítés

A zsemlemorzsat keverje el vízzel és forralja fel.

A hagymát kockázzuk fel finomra. A darálthúst és a hagymát adja a zsemlemorzzához. A tojással, a sóval és a borssal gyúrja tésztává. Formázzon 8 húsgolyót, és helyezze az üveg sütőedénybe.

Keverje el a vaját és a lisztet, és kis adagokban adja a húsgolyók mellé. Adja hozzá a húsalaplét.

Az üvegtálon tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

A szószot óvatosan keverje simára. Tejszínnel, kapribogyóval és cukorral ízesítse, és süssse tovább.

Kézi:

A szószot óvatosan keverje simára. Tejszínnel, kapribogyóval és cukorral ízesítse, és a 2. sütési lépés szerint süssse.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Königsbergi húsgombóc

A program időtartama: 14 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 4 perc

Hús

Sült sonka

Elkészítési idő: 150 perc

4 adaghoz

A sütéshez

2 ek olaj

2 ek mustár

1 tk só

½ tk bors

½ tk pirospaprika

1 kg sertéshús (felsál vagy frikandó),

konyhakész

A meglocsoláshoz

500 ml zöldségleves alaplé

A szószhoz:

300 ml víz

100 g Crème fraîche

1 tk étkezési keményítő

1 ek hideg víz

Só

Bors

Cukor

Eszköz

Rács

Üveg sütőedény fedővel

Rács

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Az olajat mustárral, a sóval, a borssal és a paprikával keverje el, és kenje be vele a sertéshúst.

A sertéshúst helyezze az üveg sütőtálba, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az üveg sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe. Süssse meg a sonkát.

30 perc után vegye le a fedőt, a maradék zöldség alaplével locsolja meg, és süssse tovább.

Vegye ki a sertéshúst. A hús üledéket engedje fel vízzel, és helyezze egy főzőedénybe. Adja hozzá a Crème fraîche-t, és főzze fel. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószt. Ismét főzze fel. Fűszerezze sóval, borssal és cukorral.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Sült sertéscomb

A program időtartama: 100 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 160°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 85 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 100 perc

Szint: 1

Sertésfilé (Sült)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A sertésfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

3 sertésfilé (350 g/db), konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

A szószhoz:

500 g salottahagyma

20 g vaj

1 ek cukor

100 ml fehérbor

400 ml zöldségalaplé

4 ek balzsamecet

3 tk méz

½ tk só

Bors

1½ tk étkezési keményítő

2 ek hideg víz

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. A sertésfiléket minden oldalán 1 percig erősen süsse meg.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a sertésfiléket.

Helyezze a sertésfiléket a rácsra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Süsse meg a sertésfiléket.

A szószhoz a salottahagymát hosszában felezzé el, és vágja vékony szeletekre. Hevítsen vaját egy serpenyőben. Közepes hőfokon pirítsa meg benne a salottahagymát, amíg enyhén barna színű nem lesz.

Szórja meg a salottahagymát cukorral, és alacsony fokozaton karamellizálja meg. Öntse rá a bort, zöldségalaplé-t és a balzsamecetet. Közepes hőfokon kb. 30 percig főzze.

Mézzel, sóval és borssal ízesítse a szósz-t. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szósz-t. Ismét főzze fel.

Automatikus program beállítása

Sertés | Sertésfilé | Sütés (hús)

A program időtartama: 45 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 160°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 40 perc

Szint: 1

Hús

Sertésfilé (Alacsony hőmérsékletű sütés)

Elkészítési idő: 130 perc

4 adaghoz

A sertésfiléhez

2 ek olaj

1 tk só

Bors

3 sertésfilé (350 g/db), konyhakész

A sütéshez:

2 ek olaj

Eszköz

Rács

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

A rácsot helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Az olajat, a sót és a borsot keverje el, és kenje meg vele a sertésfiléket.

Hevítsen olajat egy serpenyőben. A sertésfiléket minden oldalán 1 percig erősen süssse meg.

Vegye ki a sertésfiléket, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A sertésfiléket helyezze a rácsra, és süssse meg.

Automatikus program beállítása

Sertés | Sertésfilé | Alacsony hőm. sütés

A program időtartama: 110 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 100°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10 perc

Szint: 2

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 90°C

Időtartam: 100 perc

Sertésfilé roquefortos mártásban

Elkészítési idő: 45 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

200 g márványsajt (Roquefort)

2 kockára vágott vöröshagyma

2 ek összevágott petrezselyem

125 g tejszín

50 ml fehérbor

3 ek olaj

½ tk só

Bors

1 kg sertésfilé, konyhakész

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel

Üvegtál

Elkészítés

A márványsajtot helyezze az üveg sütőedénybe, és nyomja szét egy villával.

Adja hozzá a hagymát és a petrezselymet.

Adja hozzá a tejszínt, a bort és az olajat. Fűszerezze meg sóval és borssal.

A sertésfiléket helyezze az üveg sütőedénybe, és öntse rá a szószt.

Az üveg sütőedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Kézi:

Fordítsa meg a sertésfiléket, és lefedve a 2. sütési lépés szerint süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hús | Sertés | Sertésfilé rokf. mártással

A program időtartama: 19 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 8 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 11 perc

Hús

Nyúlcomb

Elkészítési idő: 80 perc + 12 óra érlelés
6 adaghoz

Hozzávalók

2 nyúlcomb (400g/db), konyhakész
500 ml író
Só
Bors
2 ek olvasztott vaj
50 ml vörösbort
200 g tejszín
6 borókabogyó
2 babérlevél
50 g szeletelt zsír- vagy húsos szalonna
250 ml húsalaplé
150 ml víz
2 ek étkezési keményítő
2 ek víz

Eszköz

Gourmet sütőedény fedővel
Üvegtál

Elkészítés

A nyúlcombokat kb. 12 órára helyezze az íróba. Közben többször fordítsa meg.

A nyúlcombokat öntse le vízzel, szárítsa meg és távolítsa el a bőrt. Fűszerezze meg sóval és borssal.

Az olvasztott vaját hevítse fel gourmet sütőedényben a főzőzónán. A nyúlcombokat minden oldalán erősen süsse meg. A vörösbort és a tejszín felével öntse le. Adja hozzá a borókabogyót és a babérleveleket. A combokat fedje be szalonna szeletekkel.

A Gourmet sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe, és a nyúlcombokat lefedve süsse meg.

15 perc után adja hozzá az alaplé, és lefedve süsse tovább.

Vegye ki a nyúlcombokat, a sütésből keletkezett szószt öntse fel a maradék tejszínnel és a vízzel. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és adja a szószhoz. Az egészet forralja össze. A nyúlcombokat helyezze vissza a szószba.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Nyúl comb

A program időtartama: 60 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 190°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 60 perc

Szint: 1

Nyúl

Elkészítési idő: 100 perc

4 adaghoz

A nyúlhoz

1 konyhakész nyúl (1,3 kg)

1 tk só

Bors

2 ek dijoni mustár

30 g vaj

100 g felkockázott húsos szalonna

2 kockára vágott vöröshagyma

1 tk morzsolt kakukkfű

125 ml fehérbor

125 ml víz

A szószhoz:

1 ek dijoni mustár

100 g Crème fraîche

1 ek étkezési keményítő

2 ek víz

Só

Bors

Eszköz

Gourmet sütőedény fedővel

Rács

Elkészítés

Vágja a nyulat 6 részre. Fűszerezze be sóval és borssal, és kenje meg mustárral.

Hevítse fel a vaját a gourmet sütőedényben. A szalonnát és a nyúl részeit süsse meg minden oldalán. A hagymával és a kakukkfűvel süsse meg. Öntse fel fehérborral és vízzel.

A gourmet sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe és süsse meg a nyulat.

Vegye ki a nyulat. Adja hozzá a mustárt és a Crème fraîche-t, és főzze fel a főzőzónán.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószt. Ismét főzze fel. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Nyúl

A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35 perc

Szint: 1

Szarvasgerinc

Elkészítési idő: 110 perc + 24 óra érlelés
4 adaghoz

A páchoz

500 ml vörösbort
250 ml vizet
1 kockára vágott sárgarépa
3 kockára vágott vöröshagyma

A szarvasgerinchez

1,2 kg szarvasgerinc, konyhakész
1 tk só
1 tk bors, durván őrölve
½ tk őrölt zsálya
½ tk kakukkfű
60 g húsos szalonna, szeletelve
500 ml alaplé vagy vadpecsenyelé

A szószhoz:

350 g meggybefőtt (lecsepegtetve)
200 ml meggylé (meggybefőttből)
200 g tejszín
150 ml víz vagy pác
1 ek étkezési keményítő
1 ek víz vagy pác
Só
Bors
Cukor

Eszköz

Konyhai fonal
Húsmaghőmérő tű
Gourmet sütőedény
Rács

Elkészítés

A páchoz a bort, a vizet, a répát és a hagymát főzze fel. A folyadékot langyosra hűlve öntse a szarvasgerincbe, és 24 órára tegye a hűtőbe.

Vegye ki a szarvasgerincet, és itassa le róla a páclét. Tegye félre a pácot. Keverje össze a sót, a borsot és a fűszereket, és dörzsölje be vele a szarvasgerincet. A szarvasgerincet tekerje körbe szalonnával, adott esetben kösse át konyhai fonallal.

A szarvasgerincet helyezze egy gourmet sütőedénybe, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. A Gourmet sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe. Süssse meg a szarvasgerincet.

30 perc után az alaplével vagy a vadpecsenyelével öntse le és süssse tovább.

A szószhoz a hús üledéket engedje fel a vadpecsenyelével a gourmet sütőedényben. Öntse le a meggyet, és a fogja fel a meggyét. Vegye ki a szarvasgerincet, a sütés során keletkezett szósz a meggyével, a tejszínnel és a vízzel vagy a páccal öntse fel.

Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és adja a szószhoz. Főzze fel az egészet, és adja hozzá a meggyet. Ízesítse sóval, borssal és cukorral és esetleg páccal.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad | Szarvas gerinc

A program időtartama: 50 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Maghőmérséklet 70-78 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 50°C

Szint: 1

Hús

Őzgerinc

Elkészítési idő: 110 perc + 24 óra érlelés
6 adaghoz

Az őzgerinchez

1,2 kg őzgerinc lefejtve
1½ l író
1 tk vadhús fűszerkeverék
1 tk só
Bors

A sütéshez:

30 g olvasztott vaj

A szószhoz:

125 ml vörösbor
800 ml vadpecsenyelé
125 g Crème fraîche
1 ek étkezési keményítő
2 ek hideg víz
Só
Bors
Vadhús fűszerkeverék

Eszköz

Gourmet sütőedény fedővel
Üvegtál

Elkészítés

Távolítsa el a szarvasgerinc bőrét. A gerincet kb. 24 órára tegye az íróba. Közben többször fordítsa meg.

A szarvasgerincet hidegen öblítse le, és itassa le. Fűszerezze meg a vadhús fűszerkeverékkel, a sóval és borssal.

A szarvasgerinc minden oldalát süssse meg erősen az íróval a gourmet sütőedényben. Adott esetben a húst szedje szét részekre.

Vegye ki a szarvasgerincet, helyezze az üvegtálra, és tűzze bele a húsmag hőmérő tűt. Az üvegtálat tolja be a sütőbe. Süssse meg az őzgerincet.

A szószhoz a hús üledéket a gourmet sütőedényben öntse fel vörösborral és vadpecsenyelével. Adja hozzá a Crème fraîche-t. Keverje bele az étkezési keményítőt a vízbe, és sűrítse be vele a szószt. Forralja fel. Fűszerezze sóval, borssal, cukorral és vadhús fűszerkeverékkel.

Automatikus program beállítása

Hús | Vad Őzgerinc

A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: Sütőautomatika

Hőmérséklet: 180°C

Maghőmérséklet: 72 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: kb. 35 perc

Szint: 1

Tanács

A tálaláshoz 6 felezett konzerv körtét enyhén melegítsen meg. A mélyedéssel felfelé helyezze a szarvasgerinc köré, és egyenként 1 teáskanál vörösfonyó lekvárral töltsen meg.

Kérjük, fájradjanak az asztalhoz!

A sok ízletes halétel sokkal inkább az egészségünket szolgálja, mint növeli a derékbőségünket. Ezért megnyugtató tudni, hogy a halételek azon elismerésre méltó kivételekhez tartoznak, amelyek ugyanolyan egészségesek, mint amilyen finomak. A halak előfordulása, a főzési szokások és az országokra jellemző kedvencek függvényében az egész világon a legkülönbözőbb specialitások kerülnek az asztalra, amiket mindig érdemes megkóstolni. Ezek közül néhányat különösen szívesen ajánlunk önnek a következő fejezetben.

Hal

Hal curry

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 ananász, friss (400 g)
1 pirospaprika
1 banán
600 g vörös sügér filé, konyhakész
3 ek citromlé
125 ml fehérbor
125 ml ananászlé
1½ tk étkezési keményítő
½ tk Cayenne-i bors
2 ek curry
1½ tk só
1 tk cukor

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel
Üvegtál

Elkészítés

Hámozza meg az ananászt, negyedelje fel, a torzsáját távolítsa el és kockázza fel. A paprikát vágja vékony csíkokra, és a banánt szeletelje fel.

A halfilét vágja durva kockákra, tegye egy tálba, és csepegtessen rá citromlét. Az ananászt, a paprikát és a banánt adja hozzá és keverje össze.

A fehérbort, az ananászlét az étkezési keményítővel, a Cayenne-i borsot, a curryt, a sót és a cukrot keverje el. A szószot oszlassa el a halon.

Az üveg sütőedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe.

Automatikus program:
Indítsa el az automatikus programot. A hal curryt lefedve süssse.

Kézi:

A hal curryt lefedve süssse az 1. sütési lépés szerint. A hal curryt óvatosan keverje meg, és lefedve a 2. sütési lépés szerint süssse.

Automatikus program beállítása

Hal | Hal curry

A program időtartama: 25 perc

Kézi

1. Sütési lépés
Üzem módok: Mikrohullám
Teljesítmény: 850 W
Időtartam: 9 perc
Szint: 1

2. Sütési lépés
Teljesítmény: 450 W
Időtartam: 16 perc

Tanács

Köretnek rizst kínáljon.

Pisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A halhoz

4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)

2 ek citromlé

Só

Bors

A töltelékhez:

200 g csiperkegomba (friss)

½ hagyma

1 gerezd fokhagyma

25 g petrezselyem

Só

Bors

3 ek vaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Csepegtessen a pisztrángra citromlét.

Kívül-belül sózza, borsozza.

A töltelékhez tisztítsa meg a csiperkegombát. A hagymát, a fokhagymát, a csiperkegombát és a petrezselymet vágja apróra és keverje össze. Fűszerezze meg sóval és borssal a keveréket.

Kenje ki az üvegtálat. Töltse meg a keverékkel a pisztrángokat, és tegye azokat egymás mellé az üvegtálra. Helyezzen rá vajdarabokat.

Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süsse meg a pisztrángot.

Automatikus program beállítása

Hal | Pisztráng

A program időtartama: 20 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 20 perc

Szint: 1

Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

Hal

Ponty

Elkészítési idő: 65 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

450 ml víz

50 ml ecet

50 ml fehérbor

1 zsigerejt ponty, pikkelyel (1,5 kg),

konyhakész

Só

1 babérlevél

5 szem bors

Eszköz

Üveg sütőedény fedővel

Rács

Elkészítés

A vizet az ecettel és fehérborral a főzőzónán forralja fel.

A pikkelyes pontyot víz alatt óvatosan tisztítsa meg anélkül, hogy megsértené a bőr nyálkás rétegét.

Sózza meg belülről a pontyot, és az ecetes vízzel öntse le.

A pontyot helyezze az üveg sütőedénybe. A maradék ecetes vizet a babérlevéllel és a borssal adja hozzá.

Az üveg sütőedényt a rácson tolja be a sütőbe, és a pontyot lefedve süsse meg.

Automatikus program beállítása

Hal | Ponty

A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 40 perc

Szint: 1

Tanács

A pontyot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A halhoz

1 egész konyhakész lazacpisztráng

(1 kg)

1 citrom leve

Só

A töltelékhez:

2 salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

2 szelet toastkenyér

50 g kapribogyó, kicsi

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

2 ek olívaolaj

Chilipor

Bors

A formához

1 tk vaj

Eszköz

fa nyársak

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Csepegtessen a lazacpisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza.

A töltelékhez a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret kockázza fel apróra. A kapribogyót, a tojássárgáját, az olívaolajat, a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret keverje össze. Fűszerezze meg sóval, borssal és chiliporral.

A lazacpisztrángot töltsse meg a maszszával. A nyílást zárja le kis fa nyársakkal.

Kenje ki az üvegtálat. Helyezze a lazacpisztrángot az üvegtálra, és tűzze bele a húsmaghőmérő tűt. Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süssse meg a lazacpisztrángot.

Automatikus program beállítása

Hal | Lazacpisztráng

A program időtartama: 40 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: kb. 40 perc

Szint: 1

Hal

Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 lazacfilé (200 g/db), konyhakész

2 ek citromlé

Só

Bors

3 ek vaj

1 tk összevágott kapor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Üvegtál

Húsmaghőmérő tű

Elkészítés

Kenje ki az üvegtálat.

A lazacfiléket helyezze az üvegtálra. Csepegtessen rá citromlét. Fűszerezze meg sóval és borssal. A lazacdarabokra helyezzen vajdarabkákat, és szórja meg kaporral. Szúrja bele a húsmaghőmérő tűt.

Az üvegtálat tolja be a sütőbe, és süsse meg a lazacfiléket.

Automatikus program beállítása

Hal | Lazacfilé

A program időtartama: 20 perc

Kézi

Üzem módok: MH + sütőautomatika

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 150 W

Maghőmérséklet 75 °C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 20 perc

Szint: 1

Élvezetes randevú

Szinte egyik étel sem kerül asztalra olyan változatosan, mint a felfújtt. A hozzávalók esetén valóban mindenből méríthet és mindent kombinálhat, amit az évszakok és a készletek kínálnak. Ezt a köret-randevút élvezet előkészíteni és a vendégek körében is nagy népszerűségnek örvend. És ha valami megmarad, a maradékok még az újramelegítést követően is ízletesek.

Felfújt / gratin

Cikóriagratin

Elkészítési idő: 55 perc

5 adaghoz

A cikóriához

8 cikória

50 g vaj

5 tk cukor

Só

Bors

8 szelet főtt sonka (3-4 mm vastag)

A sajt szószhoz

30 g vaj

40 g búzaliszt, BL-51

750 ml 1,5 %-os tej

250 g reszelt sajt

1 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

5 tk szerecsendió

Só

Bors

1 kevés citromlé

Eszköz

Felfújt forma

Rács

Elkészítés

A cikória kemény, keserű részét távolítsa el.

A vajat olvassza meg egy serpenyőben. A cikóriát süssse aranybarnára. Alacsony hőfokon 25 percig párolja.

Sóval, borssal és cukorral ízesítse.

A cikóriát egyenként tekerje egy szelet sonkába. Helyezze egymás mellé egy felfújt formába.

A sajtmártáshoz a vajat olvassza fel egy főzőedényben. A lisztet keverje bele, és enyhén pirítsa meg. A tejet sűrű kevergetés mellett adja hozzá, forralja fel, és a sajt felét, a tojássárgáját, a szerecsendiót, a sót, a borsot és a citromlét keverje bele.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Öntse a sajtmártást a cikóriára, a maradék sajttal szórja meg.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

A felfújtat tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Csőben sült cikória

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Alsó-felső hő

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Szint: 1

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 25-40 perc

Felfújt / gratin

Csirke-gomba pástétó

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A pástétóhoz

1 salottahagyma | finomra kockázva

2 fokhagyma gerezd | finomra vágva

1 szál póréhagyma, kicsi | karikákra vágva

8 szelet húsos szalonna | csíkokra vágva

200 g csiperkegomba | kb. 1 cm-es kockákra vágva

150 g laskagomba | kb. 1 cm-es kockákra vágva

1½ tk kakukkfű, szárított

Petrezselyem | finomra vágva

1½ tk magos mustár

Só

Bors

150 ml fehérbor

50 g vaj

60 g búzaliszt, BL-51

250 g tejszín

500 ml tyúkhúsleves

250 g leveles tészta

2 csirkemellfilé, konyhakész | kb. 1 cm-es kockákra vágva

4 csirkecomb (csontozott, bőr nélkül), konyhakész | kb. 1 cm-es kockákra vágva

2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

A sütéshez:

1 ek olaj

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Magas, kerek forma Ø 26 cm (mikrohullámozható)

Rács

Elkészítés

A sütéshez hevítsen olajat egy serpenyőben. Párolja meg a salottahagymát. Adja hozzá a fokhagymát, a póréhagymát és a szalonnát, és addig süssse, amíg a szalonna aranybarna nem lesz.

Adja hozzá a csiperkegombát és a laskagombát, és süssse meg.

Töltse át egy tálba. Adja hozzá a fűszereket és a mustárt. Fűszerezze sóval és borssal, és tegye félre.

A fehérbort adja egy főzőedénybe, és alacsony hőfokon főzze. Adja hozzá a vajat, és olvassza fel. Keverje hozzá a lisztet, amíg sima állagú nem lesz. Adja hozzá a tejszínt és a levest, és állandó keverés mellett főzze fel, amíg sűrű szósz nem keletkezik. A szószot töltsse át egy tálba.

A leveles tésztát úgy vágja ki, hogy a formát befedje.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

A gomba-salottahagyma keveréket és a szószot keverje össze, és ízesítse. A csirkeköcsöket keverje hozzá, és adja a formába.

A forma szélét kenje meg tojássárgájával, és helyezze rá a leveles tésztát. A túlnyúló leveles tésztát vágja le, és egy éles késsel vágjon kis keresztet a le-

veles tészta tetejébe, hogy sütéskor a gőz el tudjon párologni. Kenje meg tojássárgájával.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Tolja be a sütőbe a pástétomot, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Csirke-gomba pástétom

A program időtartama: 25 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Bekapcsolás

Szint: 1

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 200°C

Teljesítmény: 300 W

perc párolási idő: 25 perc

Felfújt / gratin

Burgonyás-sajtos gratin

Elkészítési idő: 55 perc

4 adaghoz

A gratinhoz:

600 g lisztes burgonya

75 g reszelt Gouda sajt

Az öntethez:

250 g tejszín

1 tk só

Bors

Szerecsendió

A beszóráshoz

75 g reszelt Gouda sajt

A formához

1 gerezd fokhagyma

Eszköz

Felfújt forma Ø 26 cm

Rács

Elkészítés

A felfújt formát dörzsölje ki fokhagymával.

Az öntethez a tejszínt, a sót, a borsot és a szerecsendiót keverje össze.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 3–4 mm vastag szeletekre. A burgonyát a sajttal és az öntettel keverje össze, és adja a felfújt formába.

Szórja meg Gouda sajttal.

A burgonyás-sajtos gratint a rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Sajtós burgonyagratin

A program időtartama: 28 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégek.plusz

Hőmérséklet: 170°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 28-35 perc

Szint: 1

Felfújt / gratin

Lasagne

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A lasagne-hoz

8 lasagne lap (előfőzés nélkül)

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz

50 g füstölt húsos szalonna | finomra kockázva

2 kockára vágott vöröshagyma

375 g darálthús (fele marhahús, fele sertéshús)

800 g dobozos paradicsom, hámozott

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsalaplé

1 tk összevágott friss kakukkfű

1 tk friss összevágott oregánó

1 tk friss összevágott bazsalikom

Só

Bors

A csiperkegomba szószhoz

20 g vaj

1 kockára vágott vöröshagyma

100 g friss csiperkegomba | szeletelve

2 ek búzaliszt, BL-51

250 g tejszín

250 ml 3,5 %-os tej

Só

Bors

Szerecsendió

2 ek friss összevágott petrezselyem

A beszóráshoz

200 g reszelt Gouda sajt

Eszköz

Felfújt forma kb. 32 x 22 cm

Rács

Elkészítés

A paradicsomos-darálthúsos szószhoz a serpenyőt hevítse fel. A szalonnakockákat süssse meg, adja hozzá a darált-húst, és sütés közben forgassa meg.

Adja hozzá a hagymát és dinsztelje meg. Aprítsa fel a paradicsomot. A paradicsomot, a paradicsomlét, a paradicsomsűrítményt és a húsleves alaplét adja hozzá. Fűszerezze meg sóval, borssal és egyéb fűszerekkel. Kb. 5 percig főzze kis fokozaton.

A csiperkegomba szószhoz a hagymát párolja vajban. Adja hozzá a csiperkegombát, és süssse rövid ideig. Szórja meg a liszttel, és keverje össze. Öntse le a tejszínnel és a tejjel. Fűszerezze meg sóval, borssal és szerecsendióval. Kb. 5 percig főzze kis fokozaton a szószot. Adja hozzá a petrezselymet.

A lasagne-hoz a hozzávalókat egymás után rétegezze:

- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 4 lasagne tészta
- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 1/2 csiperkegomba szósz
- 4 lasagne tészta
- 1/3 paradicsomos-darálthúsos szósz
- 1/2 csiperkegomba szósz

Szórja meg a lasagne-t Gouda sajttal, a rácson tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Lasagne

A program időtartama: 30 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégg.plusz

Hőmérséklet: 180

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 30 perc

Szint: 1

Felfújtt / gratin

Csőben sült tészta

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A tésztához

150 g tészta (penne),
csomagolás szerinti 11 perces főzési
idő

1½ l víz

3 tk só

A felfújthoz:

1½ ek vaj

2 kockára vágott vöröshagyma

1 paprika | 1 cm-es kockákra vágva

2 g szeletekre vágott kis sárgarépa

150 g Crème fraîche

75 ml 3,5 %-os tej

Só

Bors

300 g nagy kockára vágott húsos paradicsom

100 g főtt sonka, kockára vágva

150 g kockákra vágott fűszeres juhsajt

A beszóráshoz

100 g reszelt Gouda sajt

Eszköz

Felfújtt forma kb. 24 x 24 cm

Rács

Elkészítés

A tésztát 5 percre főzze sós vízben.

A hagymakockákat párolja meg a vajban. Adja hozzá a paprikát és a sárgarépát, és párolja további 5 percre.

A Crème fraîche-t keverje el a tejjel, és adja a zöldséghez. Fűszerezze meg erősen sóval és borssal.

A tésztát, a paradicsomot, a sonkát és a juhsajtot adja a felfújtt formába. Keverje hozzá a zöldséges szószot.

Szórja meg Gouda sajttal a csőben sült tésztát.

A csőben sült tésztát a rácson tolja be a sütőbe. Süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Csőben sült tészta

A program időtartama: 30 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk. plusz

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 30 perc

Szint: 1

Tanács

A felfújthoz 350 g előző napi főtt tésztát is használhat.

Paella

Elkészítési idő: 120 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

2 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 pirospaprika
2 paradicsom
300 g csirkemellfilé, konyhakész
300 g hosszú szemű rizs
200 g borsó, fagyasztott
300 g tintahalkarika, fagyasztott
300 g garnélarák, fagyasztott
200 g fekete kagylóhús, fagyasztott
1 l húsalaplé
6 ek olívaolaj
1 tk édesnemes pirospaprika
1/2 tk őrölt sáfrány
Só
Bors

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

A hagymát és a fokhagyma gerezdeket kockázza fel apróra. A paprikát vágja fel csíkokra, és a paradicsomot nagyobb kockákra. Oszlassa el a zöldséget az üvegtálon.

A csirkemellfilét kockázza fel. A rizzsel, a borsóval, a tintahallal, a garnélarákkal és a fekete kagylóhússal adja a zöldséghez.

Az üvegtálat tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg az 1. sütési lépés szerint.

A szószhoz a húsalaplét, az olívaolajat, a paprikát és a sáfrányt keverje össze. Sóval és borszal ízesítse.

Automatikus program:

A szószot oszlassa el a paellán, és keverje össze. Süsse tovább a paellát.

Kézi:

A szószot oszlassa el a paellán, és keverje össze. Süsse meg a paellát a 2. sütési lépés szerint. 20 percenként keverje meg.

Automatikus program beállítása

Felfújtt / gratin | Paella

A program időtartama: 75 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 160°C

Teljesítmény: 150 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 20 perc

2. Sütési lépés

Hőmérséklet: 160°C

Teljesítmény: 150 W

Időtartam: 55 perc

Felfújt / gratin

Cukkinis muszaka

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A muszakához

2 ½ ek olívaolaj

5 cukkini | szeletelve

1 vöröshagyma | szeletelve

2 paprika | vékony szeletekre vágva

1 gerezd finomra aprított fokhagyma

1 doboz paradicsom (400 g), egész

2 ek sűrített paradicsom

35 g menta | aprított

Só

Bors

150 g svájci sajt

(pl. Gruyère) | szeletekre vágva

3 ek búzaliszt, BL-51

500 g joghurt (3,5 % zsírtartalmú)

2 tojás, M méretű

180 g reszelt sajt

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Felfújt forma (mikrohullámozható)

Rács

Elkészítés

Hevítsen olajat egy serpenyőben. A cukkini szeleteket egymás után süssé aranybarnára, és tegye félre.

A hagymát, a fokhagymát és a paprikákat ugyanebben a serpenyőben süssé 4 percig. A paradicsomot, a paradicsomsűrítményt és a mentát adja hozzá. Fűszerezze meg sóval és borsal.

Kenje ki a felfújt formát. Az alját bélelje ki a cukkini felével, a paradicsomszósz felét öntse rá, és helyezze rá a sajtsze-

leteket. Fedje be a paradicsomszósszal, és végül a maradék cukkiniszeleteket egyenletesen oszlassa el rajta.

Keverje össze a lisztet, joghurtot, tojást és a sajtot, és tegye a muszakára.

A felfújt formát a rácson tolja be a sütőbe. Süssé meg a muszakát.

Automatikus program beállítása

Felfújt / gratin | Cukkinis muszaka

A program időtartama: 35 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ légkever. grill

Hőmérséklet: 180°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 35 perc

Szint: 1

Tanács

A cukkini helyett használhat padlizsánt, tököt vagy édesburgonyát is.

A titokzatos hősök

Egyedül az a tény, hogy majd naponta élvezzük a burgonyát, a rizst, vagy a főtt tésztát anélkül, hogy beleunnánk, tanúskodik a közérzetünkre gyakorolt nagy befolyásukról és egy egészséges, ízletes táplálékról. Számtalan elkészítési módjukkal sokkal többek ők, mint egészséges kiegészítő ételek. Új és új módokon frissítik fel étkeinket – éppúgy, mint a zöldségek, amik egyre sokszínűbb választékban jelennek meg a piacon és a frissességgel és szín pompával minden menünek csábító hangsúlyt kölcsönöznek.

Köreték és zöldség

Héjában sült burgonya

Elkészítési idő: 35 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 héjában sült burgonya (200 g/db)

1 ek olaj

Só

Bors

Eszköz

Üvegtál

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

A burgonyát többször szurkálja meg egy villával. Keverje össze az olajat sóval és borssal, dörzsölje be vele a burgonyákat.

A burgonyákat helyezze az üvegtálra.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Az üvegtálat tolja be a sütőbe. Süsse meg a burgonyát.

Vágja fel hosszában a burgonyákat és vajjal tálalja.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Burgonya | Egészen sült burgonya

A program időtartama: 27 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 200°C

Teljesítmény: 300 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás
perc párolási idő: 25 perc

Szint: 1

Bab kakukkfüves szószban

Elkészítési idő: 35 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

750 g zöldbab, fagyasztott

50 ml víz

150 g tejszín

150 g Crème fraîche

2 tk mustár

1½ tk só

1 tk étkezési keményítő

1 ek morzsolt kakukkfű

Bors

Eszköz

Üvegedény fedővel, Ø 23 cm

Üvegtál

Elkészítés

Öntse a babot az üvegedénybe.

Keverje össze a vizet, a tejszínt, a Crème Fraîche-t, a mustárt, a sót, az étkezési keményítőt és a kakukkfűvet. Borsal ízesítse.

A szószot adja a zöldséghez, és keverje össze. Az üvegedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Lefedve süsse.

Kézi:

Lefedve süsse az 1. sütési lépés szerint. Keverje meg a zöldséget, és a 2. sütési lépés szerint süsse.

A babot vágja falatnyi darabokra, és tállalja.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Bab kakukkfüves szószban

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 10 perc

Köreték és zöldség

Répa turbolyás tejszínben

Elkészítési idő: 35 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 kg szeletekre vágott sárgarépa

1 ek vaj

100 ml zöldségleves alaplé

150 g tejszín

2 ek fehér bor

1 tk cukor

1½ tk só

1 tk étkezési keményítő

1 tk mustár

1 ek turbolya, darabolt

Bors

Eszköz

Üvegedény fedővel, Ø 23 cm

Üvegtál

Elkészítés

A répát a vajjal és a zöldségleves alaplével adja az üvegedénybe.

A tejszínt a fehér borral, cukorral, sóval, étkezési keményítővel, mustárral és turbolyával keverje el. Borssal ízesítse. A szószt adja a zöldséghez, és keverje össze. Az üvegedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Lefedve süsse.

Kézi:

Lefedve süsse az 1. sütési lépés szerint. Keverje meg a zöldséget, és a 2. sütési lépés szerint lefedve süsse.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Répa turbolyás tejszínben

A program időtartama: 18 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 6 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 600 W

Időtartam: 12 perc

Héjában főtt krumpli

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A héjában főtt krumplihoz

800 g burgonya, nem szétfővő

160 ml víz

A zöldfűszeres mártáshoz

1 hagyma

1 gerezd fokhagyma

250 g sovány túró

100 g Crème fraîche

2 ek zöldfűszer, darabolt

Só

Bors

A lazac mártáshoz

150 g füstölt lazac

200 g sajtkrém

100 g Crème fraîche

½ tk szárított kapor

Só

Bors

Eszköz

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Üvegtál

Elkészítés

Mossa meg a burgonyát. A burgonyát a vízzel és a sóval adja az üvegedénybe. Az üvegedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Lefedve süsse.

Kézi:

Lefedve süsse az 1. sütési lépés szerint. Keverje meg a burgonyát, és a 2. sütési lépés szerint lefedve süsse.

A fűszeres mártáshoz a hagymát és a fokhagymát vágja apró kockákra. Keverje el a túróval, a Crème fraîche-el és a fűszerekkel. Sóval és borssal ízesítse.

A lazac mártáshoz a lazacot vágja csíkokra. Keverje el a sajtkrémet, a Crème fraîche-t és a kaprot. Sóval és borssal ízesítse.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Héjában főtt burgonya

A program időtartama: 26 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 9 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 300 W

Időtartam: 17 perc

Köreték és zöldség

Rizs

Elkészítési idő: 25 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

200 g előfőzött rizs

400 ml víz

1 tk só

Eszköz

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Üvegtál

Elkészítés

A rizst a vízzel és a sóval adja az üvegedénybe. Az üvegedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Lefedve süsse.

Kézi:

Lefedve süsse az 1. sütési lépés szerint. Keverje meg a rizst, és a 2. sütési lépés szerint lefedve süsse.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Rizs

A program időtartama: 20 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 5 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 150 W

Időtartam: 15 perc

Sós vízben főtt krumpli

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

900 g burgonya, nem szétfővő

120 ml víz

1 tk só

Eszköz

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Üvegtál

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyát és mossa meg. A vízzel és a sóval adja az üvegedénybe.

Az üvegedényt helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe.

Automatikus program:

Lefedve süsse.

Kézi:

Lefedve süsse az 1. sütési lépés szerint. Keverje meg a burgonyát, és a 2. sütési lépés szerint lefedve süsse.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Sós burgonya

A program időtartama: 21 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 8 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 300 W

Időtartam: 14 perc

Köreték és zöldség

Paradicsomos rizottó

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 vöröshagyma, finomra kockázva
125 g chorizo (spanyol szalámi) | apróra kockázva
2 ½ ek olívaolaj
1 doboz paradicsom (400 g), felkockázva
375 ml tyúkhúsleves
200 g rizottó rizs
1 finomra kockázott cukkini
30 g vaj
50 g keménysajt (parmezán), reszelve
2 ek összevágott petrezselyem
100 g fekete olajbogyó, magozott | apróra kockázott
2 ek metélőhagyma, aprítva
60 g kecskesajt
50 g bazsalikomlevél, tépett

Eszköz

Fedele felfűjt forma (mikrohullámozható)
Üvegtál

Elkészítés

A vöröshagymát, a szalámit és az olívaolajat adja a felfűjt formába.

A felfűjt formát helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy süssse meg az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

Adja hozzá a paradicsomot, a tyúkhúsleves és a rizst adja hozzá, és süssse tovább.

Kézi:

A paradicsomot, a tyúkhúsleves és a rizst adja hozzá, és a 2. sütési lépés szerint süssse.

Automatikus program:

Adja hozzá a cukkinit, jól keverje meg és párolja tovább.

Kézi:

Adja hozzá a cukkinit, jól keverje el, és a 3. sütési lépés szerint süssse.

A rizottót 2 percig hagyja állni. Adja hozzá a vajat és a parmezánt.

Tálalás előtt keverje hozzá a petrezselymet, az olívát és a metélőhagymát. Kecskesajttal és bazsalikommal tálalja.

Automatikus program beállítása

Köreték és zöldség | Paradicsomos rizottó

A program időtartama: 21 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 3 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 8 perc

3. Sütési lépés

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

A jó ízlés tiszta esete

Egy könnyű leves a csábító menü ideális kezdete, de kalóriatudatos és élvezetes főétkezés is. Burgonya, zöldség, hal és társai – majd minden, ami a szilárd táplálékunkat gazdagítja, egy csodálatos kalandba bocsátkozik a húslével és -levesként tálalva, hozzáértően fűszerezve és szükség esetén krémesen tökéletesítve - felfedi ízbeli sokoldalúságát. A pszichológusok ráadásul a levesnek még pezsdítő hatást is tulajdonítanak: az élvezete boldoggá tesz és megnyugtatja a feszült idegeket.

Levesek/egytálételek

Tojásrántotta

Elkészítési idő: 45 perc

6 adaghoz

A tojásrántottához

6 tojás, M méretű

300 ml 3,5 %-os tej

¼ tk só

A formához

1 tk vaj

Eszköz

Felfűjt forma (mikrohullámozható), 20 cm x 20 cm

Folpack, hőálló

Rács

Elkészítés

Keverje össze a tojást és a tejet, de ne verje habosra. Végül sózza meg.

Kenje ki a felfűjt formát. Öntse bele a tojásos masszát, és folpackkal fedje le.

A felfűjt formát a rácson tolja be a sütőbe. Süssse meg a tojásrántottát.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Tojásrántotta

A program időtartama: 19 perc

Kézi

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 95°C

Teljesítmény: 150 W

Crisp function: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Időtartam: 19-24 perc

Szint: 1

Töklevés

Elkészítési idő: 55 perc

6 adaghoz

A leveshez:

750 g tök (Hokkaido) | csak a húsa | felkockázva

1 kockára vágott vöröshagyma

125 ml 3,5 %-os tej

375 ml zöldségleves alaplé

1½ tk só

2 tk cukor

1 ek vaj

1 ek Crème fraîche

Bors

Díszítéshez

6 ek tejszín

1 ek durvára aprított tökmag

Eszköz

Botmixer

Üvegtál

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Elkészítés

A tök húsát és a hagymakockákat adja az üvegedénybe.

A tejet, a zöldségleves alaplé, a sőt és a cukrot adja hozzá, és keverje el. Az üvegtálon tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Kézi:

Keverje meg a levest, és a 2. sütési lépés szerint lefedve főzze.

Automatikus program:

A levest keverje meg, és lefedve tovább főzze.

A levesből készítsen pürét, közben adja hozzá a vajat és a Crème fraîche-t. Borssal ízesítse.

A tálaláshoz a levest tejszínnel és tökmaggal díszítse.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Töklevés

A program időtartama: 22 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 12 perc

Levesek/egytálételek

Minestrone leves

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

50 g húsos szalonna

1 hagyma

150 g zeller

2 paradicsom

150 g sárgarépa

100 g zöldbab, fagyasztott

100 g borsó, fagyasztott

50 g tészta (kis kagylótészta)

1 ek olasz fűszerkeverék, fagyasztott

100 ml zöldségleves alaplé

100 g keménysajt (parmezán), egy darab

Eszköz

Üvegtál

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Elkészítés

Kockázza fel a szalonnát és a hagymát. Kockázza fel a zellert és a paradicsomot, a répát szeletelje fel. Öntsön mindent az üvegedénybe.

A babot, a borsót, a tésztát és a fűszereket a zöldségleves alaplével adja hozzá, és keverje el. Az üvegedényt helyezze az üvegtálra. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Keverje meg és lefedve főzze tovább.

Reszelje le a parmezánt, és szórja a levesre.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Minestrone

A program időtartama: 25 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 15 perc

Tanács

Tészta helyett 150 g felkockázott burgonyát is használhat.

Paradicsomleves

Elkészítési idő: 35 perc

4 adaghoz

A leveshez:

250 g szeletekre vágott sárgarépa

1 kockára vágott vöröshagyma

1 ek vaj

850 g dobozos paradicsom (száraz tömeg)

350 ml zöldségleves alaplé

1 tk só

1 tk cukor

Bors

Díszítéshez

100 g tejszín

12 levél bazsalikom

Eszköz

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Üvegtál

Botmixer

Elkészítés

A répaszeleteket, a hagymakockákat, a vajat, a paradicsomot, a zöldségleves alaplé, a cukrot és a sót adja az üvegedénybe. Az üvegedényt az üvegtálon tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

A levest keverje meg, és lefedve tovább főzze.

Kézi:

Keverje meg a levest, és a 2. sütési lépés szerint lefedve főzze.

Pürésítse a levest. Borssal ízesítse.

A tejszínt verje fel félkeményre, és darabolja fel a bazsalikomot. Tálalás előtt tejszínnel és bazsalikkal díszítse.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Paradicsom leves

A program időtartama: 35 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 11 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 24 perc

Levesek/egytálételek

Fehér fejeskáposzta egytálétel

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

200 g marha darálthús

½ tk só

½ tk édesnemes pirospaprika

Bors

1 hagyma

250 g burgonya

100 g póréhagyma

250 g fehér fejeskáposzta

250 g cékla

250 ml marhahúsleves

1½ tk só

150 g Crème fraîche

1 ek összevágott petrezselyem

2 ek vörösborecet

Eszköz

Durva reszelő

Üvegtál

Üvegedény fedővel, mikrohullámozható, Ø 23 cm

Elkészítés

A darálthúst a sóval, paprikával és a borssal gyúrja össze. Formázzon kis golyókat, és helyezze az üvegedénybe.

A hagymát és a burgonyát kockázza fel. A póréhagymát vágja karikákra. A káposztát gyalulja le. A céklát reszelje le.

A zöldséget rétegezze rá a húsgolyókra. A marhahúslevest és a sót adja hozzá. Az üvegtálon tolja be a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy főzze lefedve az 1. sütési lépés szerint.

Automatikus program:

Az ételt keverje meg, és lefedve tovább főzze.

Kézi:

Keverje meg az ételt, és a 2. sütési lépés szerint lefedve főzze.

Keverje bele a Crème fraîche-t és a petrezselymet. Vörösborecettel ízesítse.

Automatikus program beállítása

Levesek/ Egytálételek | Fehér fejeskáposzta egytálétel

A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 450 W

Időtartam: 20 perc

Minden jó, ha jó a vége

Egy jól sikerült desszertet arról lehet megismerni, hogy mindig talál helyet a gyomorban. Mivel egy finom étkezés után alig tud valaki egy ugyanolyan finom befejezésnek ellenállni. Fagylalttal, felfújtakkal, gyümölcskompozíciókkal vagy más édes csábítással engedi el a szakács vagy szakácsnő a vendéget elégedetten az asztaltól - és ezt sokszor viszonylag kis fáradsággal, amelyhez kevés idő szükséges. A végeredménnyel mégis mindenkit levezünk a lábáról.

Desszert

Édes kenyérfelfújt

Elkészítési idő: 20 perc + 20 perc pihentetési idő
10 adaghoz

Hozzávalók

14 szelet fehér kenyér
70 g lágy vaj, sótlan
8 tojás, M-es méretű | csak a sárgája
150 g cukor
1 vaníliarúd
300 ml 3,5 %-os tej
300 g tejszín
100 g mazsola

A beszóráshoz

1 ek cukor

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Felfújt forma, lapos
Rács

Elkészítés

Kenje ki a felfújt formát.

Vágja le a kenyérhéjat. A kenyérszeleteket kenje meg vajjal, és átlósan felezze el.

A tojássárgáját és a cukrot keverje össze.

A vaníliarudat felezze el hosszában, és a tejjel és a tejszínnel melegítse fel egy főzőedényben.

Vegye ki a vaníliarudat, és a tejet lassú, állandó kevergetés mellett adja a tojásos-cukros keverékhez.

A kenyér felét ossza el egyenletesen egy felfújt formába. A mazsolát szórja rá, és oszlassa el rajta a maradék keveret.

A meleg tojásos tejet öntse rá egyenletesen a felfújtra, és 20 percig hagyja állni.

Tolja be a rácsot a sütőbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt az 1. sütési lépés szerint.

Végül szórja meg cukorral.

Kézi:

A beállításokat a 2. sütési lépés szerint állítsa be.

Tolja be a felfújtat a sütőbe, és süsse meg.

Automatikus program beállítása

Desszert | Édes kenyérfelfújt
A program időtartama: 30 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Booster: Bekapcsolás

Előmelegítés: Bekapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Szint: 1

2. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 190°C

Teljesítmény: 80 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

perc párolási idő: 25 perc

Crème Caramel

Elkészítési idő: 65 perc + 4-5 óra hűlési idő
10 adaghoz

A karamellhez

150 g cukor
80 ml víz

A krémhez

1 vaníliarúd
500 ml 3,5 %-os tej
75 g cukor
250 g tejszín
2 tojás, M méretű
4 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

Eszköz

Üveg felfújt forma Ø 22 cm
Folpack, hőálló
Rács

Elkészítés

A karamell elkészítéséhez egy főzőedényben keverje össze a cukrot és a vizet, és főzze addig lassú tűzön, amíg a massa aranysárga-aranybarna színű nem lesz. Ügyeljen arra, hogy a karamell ne legyen túl sötét, mert akkor keserű lesz.

Tegye a karamellt a felfújt formába, és hagyja lehűlni.

A krém elkészítéséhez hosszában vágja fel a vaníliarudat, és egy késsel kaparja ki a belsejét. Főzze fel a tejet a cukorral, a vaníliarúddal és a vanília-belsővel.

Adja hozzá a tejszínt, és az egész masszát hagyja kb. 60 °C-ra lehűlni.

Keverje össze a tojásokat és a tojássárgáját, majd keverje a tej-tejszín keverékbe. Vegye ki a vaníliarudat.

Tegye a keveréket a felfújt formába, takarja le folpackkal. A felfújt formát a rácsra tolja be a sütőbe. Süssse meg a krémet.

A sütés után hagyja kihűlni a krémet 4–5 órán át, és ha lehet, éjszakára tegye a hűtőszekrénybe.

Hogy a krém és a karamell szépen ki tudjon jönni a formából, tegye őket kb. 2–3 percre forró vízbe. Óvatosan válassza le a krémet a peremről, és borítsa rá egy tányérra.

Beállítás

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz
Hőmérséklet: 95°C
Teljesítmény: 150 W
Booster: Kikapcsolás
Előmelegítés: Kikapcsolás
Crisp function: Kikapcsolás
Időtartam: 25 perc
Szint: 1

Tanács

Egy kevés tejszínhabbal és friss bogyós gyümölcssel találja a krémet.

Desszert

Gyümölcsös crumble

Elkészítési idő: 40 perc

6 adaghoz

A felfújthoz:

800 g alma szeletelve

65 g cukor

200 g friss feketeáfonya

75 g búzaliszt, BL-51

90 g barnacukor

2 tk őrölt fahéj

60 g vaj

50 g zabpehely

50 g pekándió

A formához

1 ek vaj

Eszköz

Felfújó forma (mikrohullámozható),

Ø 25 cm

Üvegtál

Elkészítés

Kenje ki a felfújó formát.

Az almaszeleteket helyezze a felfújó formába, és szórja meg cukorral. A felfújó formát helyezze az üvegtálra. Indítsa el az automatikus programot vagy süsse meg az 1. sütési lépés szerint.

Közben a lisztet, a cukrot és a fahéjat keverje el. A vajat, a zabpehelyet és a pekándiót adja hozzá, és a hozzávalókat gyúrja morzsává.

Automatikus program:

Először a feketeáfonyát, majd a morzsát tegye az almákra és süsse tovább.

Kézi:

Először a feketeáfonyát, majd a morzsát tegye az almákra és a 2. sütési lépés szerint süsse tovább.

A gyümölcsös morzsát hagyja 10 percig hűlni.

Automatikus program beállítása

Desszert | Gyümölcsös crumble

A program időtartama: 24 perc

Kézi

1. Sütési lépés

Üzem módok: MH+ légkever. grill

Teljesítmény: 300 W

Hőmérséklet: 180°C

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 10 perc

Szint: 1

2. Sütési lépés

Teljesítmény: 300 W

Hőmérséklet: 180°C

Időtartam: 14 perc

Tanács

Alma helyett körtét, sárgabarackot, őszibarackot vagy más hasonló gyümölcsöt is használhat. A feketeáfonya málnával, feketeribizlivel, földieperrel vagy banánkarikákkal helyettesíthető. A gyümölcsös crumble-t tejszínhabbal vagy görög joghurttal tálalja.

Túrófelfűjt

Elkészítési idő: 20 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

500 g sovány túró

2 tojás, M méretű

100 g cukor

8 g vaníliásukor

4 ek citromlé

125 g mazsola

37 g vanília pudingpor főzéshez

½ tk sütőpor

2 ek zsemlemorzsa

30 g vaj

Eszköz

Felfűjt forma (mikrohullámozható),

Ø 22 cm

Üvegtál

Elkészítés

Keverje el a túró, a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a citromlét és a mazsolat.

A pudingport és a sütőport keverje össze, és keverje hozzá. A masszát öntse a felfűjt formába, szórja meg a zsemlemorzsával, és oszlassa el rajta a vajdarabokat.

A felfűjt formát az üvegtálon tolja be a sütőbe. Süsse meg a túrófelfűjtat.

Automatikus program beállítása

Desszert | Túrófelfűjt

A program időtartama: 10 perc

Kézi

Üzem módok: Mikrohullám

Teljesítmény: 850 W

perc párolási idő: 10 perc

Szint: 1

Tanács

Más változat: A vaníliapudingot 125 g grízzel helyettesítheti.

Desszert

Csokoládés tortácska

Elkészítési idő: 70 perc

8 adaghoz

A tésztához:

70 g étcsokoládé

70 g vaj

70 g cukor

4 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

70 g őrölt mandula

20 g zsemlemorzsa

500 ml vaníliaszósz

200 g tejszín

A beszóráshoz

40 g porcukor

A formához

1 tk vaj

Eszköz

8 formácska Ø 6 cm

Üvegtál

Elkészítés

Olvassza fel egy főzőedényben a csokoládét alacsony hőfokon és kissé hűtse ki.

A vajat, a cukrot és a tojássárgáját keverje krémesre. Keverje hozzá a csokoládét, a mandulát és a zsemlemorzst.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje keményre a tojásfehérjét és keverje a csokoládés masszához.

Kenje ki a formácskákat. Öntse bele a masszát.

A formácskákat helyezze az üvegtálra, és tolja be a sütőbe. Süssse meg a csokoládés tortácskát.

Verje fel keményre a tejszínhabot, majd keverje a vaníliás szószhoz. Oszlassa el egyenletesen a desszerttányérokra.

A csokoládés tortácskákat egy késsel válassza le a forma széléről. Minden desszerttányérra helyezzen egy tortácskát. Szórja meg porcukorral és langyosan tálalja.

Beállítás

Üzem módok: MH+ hőlégk.plusz

Hőmérséklet: 150°C

Teljesítmény: 80 W

Booster: Kikapcsolás

Előmelegítés: Kikapcsolás

Crisp function: Kikapcsolás

Időtartam: 17-25 perc

Szint: 1



Miele Kft.

H – 1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
Tel: (06-1) 880-6480
Fax: (06-1) 880-6402
E-mail: info@miele.hu
Internet: www.miele.hu

Gyártó:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Németország

