

Receptfüzet H 6000

Sütemények és húsok sütése
klímavezérléssel

hu - HU

M.-Nr 09 684 260

Tartalom

Magyarázatok a beállításokhoz	6
Mennyiségek és méretek	9
Sütés	10
Tanácsok és információk az elkészítéshez	10
Lisztípusok	10
Kelesztőszerek	11
Tésztafajták	11
Újrasütött pékáruk	14
Zsemle (mélyhűtött/hűtetlen elősütött)/Sósperec (mélyhűtött)	14
Zsemle mint kész tészta	15
Croissant, saját nyújtású kész tészta	15
Almatorta	16
Almatorta, finom	17
Almatorta, fedett	18
Almatorta mogorós-grillázs-morzsával	19
Sárgabarackos kalács	20
Sárgabarackos morzsás pite	21
Mézes puszedli	22
Piskótatorta	23
Mandulás kelt tészta	25
Írós kenyér	26
Angol gyümölcsös sütemény	27
Török kenyér	29
Gyümölcsös tortácska	30
Reggeli csokoládés zsemle	31
Kuglóf	32
Kelt tészta	33
Kelt perec	34
Kelt cipóemberek	35
Kelt zsemle	36
Kelt fonott kalács	37
Diós fonott kelt kalács	39
Olasz mozzarella kenyér	40
Sajtos, szezámagos zsemle	41
Magos zsömlék	43
Fűszeres fehér kenyér	44
Malátás tökmagos zsemle	45
Mandulás sütemény	46

Márványkalács	47
Kenyér többféle lisztből	48
Morzsás gyümölcstorta	49
Gyümölcsös tortácska	50
Olivás kenyér	51
Fenyőmagos mézes sütemény	52
Túrós zsemle	53
Rozskenyér	54
Mazsolás kenyér	55
Homoktorta	56
Sonkás, sajtos zsemle	57
Csokoládés meggyes muffin	58
Csokoládés-diós sütemény	59
Vasárnapi zsemle	60
Svájci parasztkenyér	61
Szalonnás vagy fűszeres rúd	62
Kinyomós süti	63
Morzsás pite	64
Vaníliás kifli	65
Diós muffin	66
Fehér kenyér	67
Képviselőfánk	68
Fahéjas makadámdió koszorú	69
Fonott kalács	70
Édes sütemény	71
Hagymás török kenyér	72
Halak	73
Tanácsok és információk az elkészítéshez	73
Mennyiségek	73
Kékre főzött hal	73
Tisztítás	73
Savanyítás	73
Sózás	73
Párolás	74
Verduras aranymakréla	75
Halfilé bécsi módra	76
Champignonnal töltött pisztráng	77
Töltött lazacpisztráng	78
Tengeri márna batyuban	79

Tartalom








Tengeri keszeg delicioso (finom)	80
Tengeri hekk zöld mártásban	81
Szárított tőkehal-Brandade	82
Kelkáposztás lazacos gratin	83
Fogas fűszeres ágyon	84
Hús és szárnyas	85
Tanácsok és információk az elkészítéshez	85
Hús	85
Szárnyas	86
Wellington bélszín (Ausztrália)	87
Wellington bélszín (Nagy-Britannia)	89
Narancsos kacsa	91
Töltött sertésfilé	92
Párolt marharolád	93
Párolt borjúfartó	94
Fasírt	95
Csirkemell gyümölcsös erős	96
Fűszeres csirkefilé	97
Csemege karaj cukros kéreggel	98
Fokhagymás nyúl	99
Báránykaraj pisztácia kéreggel	100
Bárányborda mustárkéreggel és zöldséggel	101
Ossobuco	102
Pulykatekercs spenótos ricotta (túró) töltelékkel	104
Sertésstarja kéreggel és fűszeres méz bevonattal	105
Sertésfilé leveles tésztában	106
Sertésfilé tál almával	107
Kínai steak	108
Karácsonyi sonka	109
Yorkshire puding	110
Padlizsán-muszaka	111
Tavaszi pástétom	112
Jansson kísértése	113
Sajtos- vagy zöldséges tortácska	114
Sajtszulfé	115
Burgonyagratin mustármártásban	116
Burgonya-sajt-Gratin	117
Fokhagymaleves	118
Lasagne	119

Tésztás lazacos spenót felfűjt.	121
Csőben sült tészta	123
Pikáns kemencés tészta	124
Gombás Cannelloni	125
Pizzavariációk	126
Quiche Lorraine	130
Rafinált sajtpástétom	131
Ratatouille	132
Svájci burgonyagratin.	133
Shepherd's Pie	134
Spenót leveles tésztában	135
Tortellinis ruccolás sonkás felfűjt	136
Tonhalpástétom	137
Desszertek	138
Habcsók	138
Flan	139
Karamellpuding	141
Lemon Meringue Pie.	142
Kemencés tészta szilvalekvárral (szilvalekváros gombóc)	143
Csokoládédesszert.	144
Csokoládétortácska	145
Édes cseresznye szuflé	146

Magyarázatok a beállításokhoz






H 6x0x	A beállítások 3 szinttel felszerelt sütőkre vonatkoznak (Készülék szélessége kb. 60 cm).
H 6x6x	A beállítások 5 szinttel felszerelt sütőkre vonatkoznak (Készülék szélessége kb. 60 cm).
H 6x9x	A beállítások 3 szinttel felszerelt sütőkre vonatkoznak (Készülék szélessége kb. 90 cm).
Hőmérsékletek	<p>Az adatok Celsius fokban (°C) értendők Hőmérséklet-tartományokat adtak meg. Általában az alacsonyabb beállítást válassza.</p> <p>A sütőforma, a tészta mennyisége és a megkívánt barnítás szerint kissé csökkentheti vagy növelheti a hőmérséklet-beállítást.</p> <p>Az élelmiszerek kíméletes kezelése az Ön egészségét szolgálja. A süteményt, zsemlet, kenyeret és hasonlókat csak aransyárgára süsse meg és ne pirítsa sötétbarnára.</p>
Idők	<p>Adatok percekben Időtartományokat adtak meg. Általában az alacsonyabb beállítást válassza.</p>
Előmelegítés	<p>A legtöbb ételt akár a hideg sütőtérbe is beteheti, így a meleget már a felfűtési szakaszban is kihasználja.</p> <p>Ha előmelegítés szükséges, az a beállításoknál külön említésre kerül.</p> <p>Az előmelegítési időt a sütési idő/párolási idő nem tartalmazza, az kiegészítőleg érvényes.</p> <p>Az automatikus üzemmódban Auto az előmelegítési időt a programidő tartalmazza.</p>

Magyarázatok a beállításokhoz

Az üzemmódok receptfüzetben használt piktogramjai	 Automatikus  Klímasütés  Hőlégkeverés plusz  Felső-alsó sütés  Intenzív sütés  Nagy grill  Hőlégkeveréses grill	A sütő további üzemmódokkal rendelkezik, amelyek azonban a következő receptekben nem kerülnek felhasználásra.
Húsmaghőmérő tű */ Maghőmérséklet	A húsmaghőmérős automata programokat csak akkor tudja használni, ha az Ön sütője rendelkezik húsmaghőmérővel. Ha nincs húsmaghőmérője, használja az alternatív beállításokat.	
Felmelegítési szakasz	<p>A Hőlégkeverés plusz, Klímasütés és a Felső-alsó sütés üzemmódokban 100 °C feletti hőmérsékleteknél, a "Felmelegítési szakasz" közben a kiválasztási lehetőségek gyorsan és normál módon kerülnek felajánlásra.</p> <p>A receptfüzetekben, ezen három üzemmód egyikéhez való ajánlással a felmelegítési szakasz beállítását külön megemlítjük.</p> <p>Válassza ki a receptben megnevezett beállítást.</p>	
Crisp funkció *)	<p>A Crisp funkció mindegyik üzemmódban használható, de mindegyik sütési művelethez külön be kell kapcsolni. Ennek a funkciónak a használata olyan ételek esetében célszerű, aminek ropogós felületet kell kapnia.</p> <p>Ha a Crisp funkció használata célszerű, azt a beállítások alatt külön megemlítjük.</p> <p>Akkor válassza ki a "Crisp funkció" menüpontot és nyugtázza a "be"-t.</p> <p>A Crisp funkció nem mindegyik modellnél áll rendelkezésre.</p>	
Szint	A megadott szintek megjelölését nyitott készülékajtónál a sütő sütőtere mellett olvashatja le.	

*) modelltől függően

Magyarázatok a beállításokhoz

<p>Automatikus </p>	<p>Ebben az üzemmódban hívhatja elő az automatikus programokat. Vannak automatikus programok nedvesség hozzáadásával vagy anélkül.</p> <p>A rendelkezésre álló automatikus programok modelltől függően változnak. Mindegyik receptet elkészítheti automatikus program nélkül is. Az adatokat az alternatív beállításokban találja meg.</p>									
<p>Klímásütés </p>	<p>Válassza ki a recept szerint</p> <ul style="list-style-type: none"> – Automatikus gőzlöket – 1 gőzlöket, 2 vagy 3 gőzlöket <p>Az 1, 2 és 3 gőzlöket kézzel vagy idővezérelten is kiváltható.</p> <table border="1" data-bbox="286 582 1046 1420"> <tr> <td data-bbox="286 582 464 1037"> <p>Kézi</p> </td> <td data-bbox="464 582 1046 1037"> <p>Ha kézzel vált ki gőzlöketeket, beállíthatja a rövid időt  az időpontra emlékeztetőnek.</p> <p>Ha egy recept elkészítéséhez előmelegítés szükséges a klímásütés üzemmódban, akkor a gőzlöketeket kézzel kell kiváltani.</p> <p>Az 1. gőzlöket időpontja</p> <ul style="list-style-type: none"> – a sütési művelet indítására vonatkozik, nem előmelegített sütőnél). – a sütnivaló betolására vonatkozik (előmelegített sütőnél). <p>A következő gőzlöket időadata mindig arra az időpontra vonatkozik, amikor az előző gőzlöket kiváltásra került.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="286 1037 464 1141"> <p>idővezérelt</p> </td> <td data-bbox="464 1037 1046 1141"> <p>Ha a gőzlöketeket idővezérelten indítja, meg kell határoznia mindegyik gőzlöket időpontját, mielőtt a sütési művelet elindul.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="286 1141 464 1316"> <p>gyárilag beállított fűtési mód</p> </td> <td data-bbox="464 1141 1046 1316"> <p>A klímásütés üzemmódnál gyárilag a "Hőlégkeverés plusz" fűtési módot kombinálják párástítással.</p> <p>A legtöbb receptnél nem szükséges átváltani másik fűtési módra.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="286 1316 464 1420"> <p>más fűtési módok</p> </td> <td data-bbox="464 1316 1046 1420"> <p>Ha a recepteknél érdemes átváltani egy másik fűtési módra, akkor azt a "Beállítások" alatt külön megemlítjük.</p> </td> </tr> </table>		<p>Kézi</p>	<p>Ha kézzel vált ki gőzlöketeket, beállíthatja a rövid időt  az időpontra emlékeztetőnek.</p> <p>Ha egy recept elkészítéséhez előmelegítés szükséges a klímásütés üzemmódban, akkor a gőzlöketeket kézzel kell kiváltani.</p> <p>Az 1. gőzlöket időpontja</p> <ul style="list-style-type: none"> – a sütési művelet indítására vonatkozik, nem előmelegített sütőnél). – a sütnivaló betolására vonatkozik (előmelegített sütőnél). <p>A következő gőzlöket időadata mindig arra az időpontra vonatkozik, amikor az előző gőzlöket kiváltásra került.</p>	<p>idővezérelt</p>	<p>Ha a gőzlöketeket idővezérelten indítja, meg kell határoznia mindegyik gőzlöket időpontját, mielőtt a sütési művelet elindul.</p>	<p>gyárilag beállított fűtési mód</p>	<p>A klímásütés üzemmódnál gyárilag a "Hőlégkeverés plusz" fűtési módot kombinálják párástítással.</p> <p>A legtöbb receptnél nem szükséges átváltani másik fűtési módra.</p>	<p>más fűtési módok</p>	<p>Ha a recepteknél érdemes átváltani egy másik fűtési módra, akkor azt a "Beállítások" alatt külön megemlítjük.</p>
<p>Kézi</p>	<p>Ha kézzel vált ki gőzlöketeket, beállíthatja a rövid időt  az időpontra emlékeztetőnek.</p> <p>Ha egy recept elkészítéséhez előmelegítés szükséges a klímásütés üzemmódban, akkor a gőzlöketeket kézzel kell kiváltani.</p> <p>Az 1. gőzlöket időpontja</p> <ul style="list-style-type: none"> – a sütési művelet indítására vonatkozik, nem előmelegített sütőnél). – a sütnivaló betolására vonatkozik (előmelegített sütőnél). <p>A következő gőzlöket időadata mindig arra az időpontra vonatkozik, amikor az előző gőzlöket kiváltásra került.</p>									
<p>idővezérelt</p>	<p>Ha a gőzlöketeket idővezérelten indítja, meg kell határoznia mindegyik gőzlöket időpontját, mielőtt a sütési művelet elindul.</p>									
<p>gyárilag beállított fűtési mód</p>	<p>A klímásütés üzemmódnál gyárilag a "Hőlégkeverés plusz" fűtési módot kombinálják párástítással.</p> <p>A legtöbb receptnél nem szükséges átváltani másik fűtési módra.</p>									
<p>más fűtési módok</p>	<p>Ha a recepteknél érdemes átváltani egy másik fűtési módra, akkor azt a "Beállítások" alatt külön megemlítjük.</p>									

Rövidítések

- tk = Teáskanál
- ek = Evőkanál
- g = gramm
- ml = milliliter

1 teáskanál kb. a következőknek felel meg

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

1 evőkanál kb. a következőknek felel meg

- 10 g liszt/ételkeményítő/zsemlemorzsa
- 15 g cukor
- 10 ml folyadék
- 10 g mustár

1 csomag a következőknek felel meg

- 8 g Vaníliás cukor
- 8 g habfixáló
- 16 g sütőpor
- 7 g száraz élesztő
- 37 g pudingpor

1 csipet

- akkora mennyiség, amit a hüvelyk és a mutatóujj közé lehet fogni.

Tanácsok és információk az elkészítéshez

Sütemény és aprósütemény

Lisztípusok

A liszt előállításakor a liszt fajtája szerint a teljes magot vagy annak csak egy részét őrlik meg.

A liszt típusa az ásványi anyagtartalmat adja meg, mg-ban, 100 g lisztre vonatkoztatva. Minél magasabb a típusszám, annál több ásványi anyagot tartalmaz. A kiőrlési fok szerint különböző típusokat lehet megkülönböztetni. A búzaliszt-típusokat pl. a következő képpen lehet felosztani:

405-ös típus

Finom, fehér liszt, egyformán alkalmas főzéshez és sütéshez. Elsősorban keményítőből és sikkéféhérből áll.

550-es típus

Sütésre alkalmas liszt, finom pórusú tésztákhoz, többcélú lisztként használható.

1050-es típus

Ez a liszt közepesen erős őrlésű, színében sötétebb, és a teljes kiőrlésű és a fehérliszt között közepesen van. A receptekben az eredmény lényeges megváltozása nélkül ennek a lisztípusnak a fele fehérlisztre cserélhető.

1700-as típus

Egy sötét lisztről van szó, melynél a mag szélső rétegei majdnem teljesen megmaradnak. Kiválóan alkalmas kenyérsütéséhez.

Teljes kiőrlésű liszt

Az ilyen fajtájú lisztnél nem adnak meg típusszámot. A teljes magról van szó, az összes benne lévő anyaggal. Lehet finom vagy durva őrlésű, és különösen alkalmas kenyérsütésre.

Kelesztőszerek

A kelesztőszerek kelesztik meg a tésztát és segítik azt a fellazulást, ami a tésztát a gyúrás vagy keverés közben éri.

Élesztő

Az élesztő friss- vagy száraz élesztőként kapható és könnyű búzalisztből készült tészták készítésére alkalmas. Folyadékkal (pl. víz), keményítővel (pl. liszt), cukorral és 35 °C-tól legfeljebb 50 °C hőmérséklettel az élesztő gondoskodik a tészta keléséről.

Kovász

A kovász folyékony- vagy szárazkovászként kapható. A tipikusan erős, kellemesen savanykás íz a szőlőcukornak tejsav-baktériumokká való átalakulásából keletkezik. A kovászra olyan nehéz tésztáknál van szükség, amelyek teljes kiőrlésű lisztből-, rozslisztből vagy darából készülnek. Folyékony rozskováaszt egyszerűen készíthet, ha 250 g rozslisztet összekever kb. 200 ml langyos vízzel. 48 órás pihenő idő után szobahőmérsékleten a kovász a recept adatai szerint tovább feldolgozható.

Sütőpor

A sütőport rendszerint kevert tésztáknál használják. Nedvességgel és hővel együtt a sütőpor gondoskodik a kelésről és ezzel együtt a laza szerkezetű tésztáról.

Tésztafajták

Kenyerek / Zsemlék

A kenyérnek és zsemlének ropogósan lazának kell lennie. Erről kelesztőként az élesztő és a kovász gondoskodik.

A kenyér ízét többek között a hozzávalók kiválasztása és összeállítása határozza meg. Az egész magokból frissen őrlött vagy darált liszt esetén megmaradnak a ballasztanyagok, valamint minden ásványi anyag és vitamin.

A folyadékoknak, amelyeket a tészta elkészítéséhez felhasznál, langyosnak (30–35 °C) kell lenniük.

A kenyértésztát gyúrja addig, amíg nyújtható lesz és hagyja megfelelően megkelni. Az első kelesztésnél a tészta térfogatának meg kell duplázódnia. A további kelesztési szakaszok gyakran rövidebbek, mivel a tészta a sütési művelet közben még jelentős mértékben kel. A sütés után ez adja a kenyér igazi állagát, a kenyér jól vágható és nem morzsálódik.

A szabad betolású kenyereknél az alakításkor ügyeljen arra, hogy a felületnek simának és gyűrődésmentesnek kell lenni. Szükség esetén ezeket dolgozza alulra.

Zsírozza ki a szögletes tepsiformát, ha abban akarja a kenyeret megsütni.

Ennek a rubrikának minden automatikus programjánál a tésztát kelesztés nélkül azonnal tegye be a sütőbe és indítsa el a programot. A program figyelembe veszi a kelesztési és a sütési időt.

Sütés

Annak megállapítására, hogy a kenyér megsült-e, a süteményeknél ismert fapálcikás próba itt nem használható. A frissen elkészült kenyér ragad, amíg teljesen ki nem hűlt. Ezért az alsó oldal kopogtatását ajánljuk. Ha üresen kong, akkor a kenyér átsült, és egy rostélyra kell tenni, kihűlni.

Ha a kenyeret a sütés után nem veszi ki azonnal a sütőből, akkor egy alacsonyabb barnítási fokozatot válasszon, hiszen a kenyér még utána is pirul.

Kenyérféleségek

Ennek a rubrikának minden automatikus programjánál a tésztát kelesztés nélkül azonnal tegye be a sütőbe és indítsa el a programot. A program figyelembe veszi a kelesztési és a sütési időt.

Készítse el a tésztát a csomagolás adatai szerint. Azt a vízmennyiséget használja fel, amely a sütőben történő elkészítéshez meg van adva.

Süsse mindegyik kenyér-keveréket kizsírozott dobozformában (25 x 10 cm).

Mielőtt a sütőbe teszi a tésztát, vagdossa be és kenje be egy kis vízzel.

Ha a kenyeret a sütés után nem veszi ki azonnal a sütőből, akkor egy alacsonyabb barnítási fokozatot válasszon, hiszen a kenyér még utána is pirul.

Sok különböző gyártó kínál kenyértészta-keverékeket. A programot nem egy meghatározott keverékhez fejlesztették ki. Ezáltal az eredmény a barnaság, a megkelés és a morzsálódás tekintetében eltérő lehet. Adott esetben vagy süsse még tovább vagy a legközelebbi alkalommal használjon egy másik barnítási fokozatot.

Kelt tészta

A kelt tészta kiválóan alkalmas morzsás pite, mézes sütemény, aprósütemények és pizza készítéséhez. A kelt tészta elkészítése sokkal egyszerűbb, mint azt sokszor feltételezik.

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos folyadékban. Gyúrja a liszttel és további hozzávalókkal sima tésztává. Száritott élesztő alkalmazása esetén a folyadék mennyiségét két evőkanálnyival kell növelni.

A kelt tésztának a sütőben történő optimális keléséhez használhatja a felső-alsó sütést 35 °C-on vagy a megfelelő automatikus programokat.

A kelt tésztát a sütőben addig kell lefedve állni hagyni, amíg a térfogata megduplázódik. A további feldolgozás előtt röviden gyúrja át, azután nyújtsa ki, vagy gyúrja hozzá a további hozzávalókat (mazsola, mandula).

A frissen süttött kelt tészta nagyon alkalmas lefagyasztásra. A tárolási idő kb. egy hónap. A lefagyasztott kelt tésztát a sütőben a klímasütés üzemmódban süsse. Ehhez az automatikus gőzlöketet használja.

Túrós-olajos tészta

A túrós-olajos tészta egy elasztikus, puha gyúrt tészta, amely a kelt tészták jó alternatíváját kínálja. Mivel sütőporral készül, azután kelesztés nélkül, azonnal tovább feldolgozható.

Omlós tészta

Az omlós tészta esetében egy szilárd gyúrt tésztáról van szó, amely főként lisztből és zsírból (arány 2:1), valamint vízből áll.

Gyúrja össze tempósan a hozzávalókat, hogy a tészta jobban feldolgozható legyen.

Kevert tészta

A kevert tészta nagyon tartalmas és nehéz tészta, amely a liszt mellett zsírból, cukorból és tojásból áll. A tészta különösen szellős lesz, ha a keményre felvert tojásfehérjét a tojássárgájától elkülönítve teszi a tésztába.

A sütőporral és a belekevert levegővel együtt sütéskor laza tészta keletkezik.

A kevert tészta sűrű lesz, ha nagyon sokáig keveri.

Újrasütött pékáruk

Zsemle (mélyhűtött/hűtetlen elősütött)/Sósperec (mélyhűtött)

Hozzávalók

Mélyhűtött vagy hűtetlen elősütött zsemle vagy mélyhűtött sósperec

"Zsemle" készítése

Helyezze a zsemlet a sütőtepsire vagy a rostélyra.

"Sós perec" készítése

Tegye a sósperceket egy sütőpapírral kibélelt sütőtepsire.

10 percet hagyja felolvadni, és szórja meg darabos sóval.

Tipppek és továbbiak

A sütő- és univerzális tepsik használata esetén a PerfectClean nemesítés alapján a zsírzásról, vagy a sütőpapír alátétről le lehet mondani. Kivételt képeznek a sós sütemény, a piskóta, habcsók. Itt mindig kell sütőpapírt használni.

Klímasütés beállítás

A csomagolás- adatai szerint	Előmelegítés nem szükséges	Előmelegítés szükséges
Üzem mód	☐☐☐	
Hőmérséklet	lásd a csomagolás adatait a forró levegőhöz/keringtetett levegőhöz	
Előmelegítés	nem	igen
Felmelegítési szakasz	gyors	
Szint	1 (H 6x0x) 2 (H 6x0x) 1 (H 6x0x)	
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus	1/kézi
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn	
1. gőzlöklet	automatikus	rögtön a sütnivaló betolása után
Sütési idő	A csomagolás adatai, plusz kb. 5 perc	

Zsemle mint kész tészta


Hozzávalók

Zsemle mint kész tészta

Elkészítés

Készítse el a tésztát a csomagoláson lévő utasítás szerint és tegye a zsemleket egy sütőtepsire.

Klímasütés beállítás

A csomagolás-adatai szerint	Előmelegítés nem szükséges
Üzem mód	
Hőmérséklet	lásd a csomagolás adatait a forró levegőhöz/keringetett levegőhöz
Felmelegítési szakasz	gyors
Szint	1 (H 6x0x) 2 (H 6x0x) 1 (H 6x0x)
Gőzlöketek száma/fajtája	1/idővezérelt
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn
1. gőzlöket	indítás 3 perc után
Sütési idő	A csomagolás adatai plusz kb. 5 perc

Croissant, saját nyújtású kész tészta


Hozzávalók

Croissant, saját nyújtású kész tészta

Elkészítés

Készítse el a tésztát a csomagoláson lévő utasítás szerint és tegye a Croissant egy sütőtepsire.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x, H 6x6x, H 6x9x
Üzem mód	
Program	Zsemle \ Croissant
Szint	lásd a kijelzőn
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn
Programidő	kb. 20

Alternatív beállítás

A Croissant a klímasütés üzemmódban is elkészítheti. Használja ehhez a "Zsemle és kész tészta" beállításokat.

Sütés

Almatorta

Elkészítési idő 80-90 perc
12 darabhoz

A tészta hozzávalói

220 g liszt
100 g vaj
60 g porcukor
1 csipet só
1 tojás

A töltelék hozzávalói

600 g alma

A karamell hozzávalói

100 g cukor
20 ml almalé
1/2 citrom leve

A beszóráshoz

Porcukor

Elkészítés

Gyúrja össze a lisztet, a vajat, a porcukrot, a sót és a tojást sima tésztává. Hűtse a tésztát kb. 30 percig.

A munkalapot szórja be liszttel, nyújtsa ki a tésztát és tegye egy tortaformába (Ø 26 cm). Az almát hámozza meg, magozza ki és vágja gerezdekre. Helyezze az almaseleteket tetőcserépszerűen a tésztára.

Állandó keverés közben karamellizálja aranybarnára a cukrot egy serpenyőben a főzőzónán, magas beállításnál. Eressze fel alma- és citromlével. Ossa el a karamellt az almagerezdeken és tegye az előmelegített sütőbe.

Lehűlés után szórja meg porcukorral.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Almatorta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 53	kb. 40

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	190–210	180–200	
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1		
Sütési idő	35–45		

Tippek és továbbiak

Alternatív módon a karamell helyett öntettel is sütheti a tortát:
Keverjen össze 150 g Crème fraîche-t, 2 tojást, 1 csomag vaníliás cukrot és 1 evőkanál porcukrot, ossza el az almagerezdeken és hosszabbítsa meg a sütési időt kb 10 perccel.

Almatorta, finom

Elkészítési idő 80-110 perc
12 darabhoz

A tészta hozzávalói

150 g vaj
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
3 tojás
1/2 citrom leve
150 g liszt
1/2 teáskanál sütőpor

A töltelék hozzávalói

650 g alma

A megszóráshoz vagy bekenéshez

Porcukor

Elkészítés

Keverje krémesre a vajat, cukrot és a vanília cukrot és keverje hozzá egyesével a tojásokat.

Keverje hozzá a citromlevet és a sütőporral elkevert lisztet. Ossa el a tésztát egy kizsírozott nyitható formában (Ø 26 cm).




Hámozza meg az almákat, vágja negyedekre és távolítsa el a magházat. Vágja be a felső oldalukon, és a gömbölyű felükkel fölfelé nyomkodja bele lágyan a tésztába és süsse aranyárgára.

Kihűlés után szórja meg porcukorral vagy kenje meg simára felvert sárgabarackdzsemmel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Almatorta \ finom		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 43	kb. 45	kb. 54

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190		150–170
Előmelegítés	igen		nem
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	40–50	45–55	55–65

Sütés

Almatorta, fedett

Elkészítési idő 90-100 perc
12 darabhoz

A tészta hozzávalói

350 g liszt
1/2 teáskanál sütőpor
200 g vaj
100 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tojás

A töltelék hozzávalói

1000 g alma
50 g mazsola
50 g cukor
1/2 teáskanál fahéj
3 evőkanál víz

A bekenéshez

1 tojássárgája kevés tejjel
összekeverve

Elkészítés

Gyúrja össze a lisztet, a sütőport, a vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot a tojást sima tésztává.

A tészta kb. 2/3-át nyomja egyenletesen egy kizsírozott nyitható forma (Ø 26 cm) aljára, közben formázzon kb. 2 cm magas peremet.

Az almákat hámozza meg, negyedelje fel, magozza ki és kockázza fel. Párolja meg egy fazékban mazsolával, cukorral, fahéjjal és vízzel 1 perccig és ossza el az alján.

A munkalapot szórja be liszttel, a maradék tésztát nyújtsa ki, tegye az almára és süsse meg.

Automatikus programmal:

A sütemény tetejét rögtön kenje be a tojásos tejjel.



Automatikus program nélkül:

kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kenje be az almatortát tojássárgája-tej keverékével.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Almatorta \ fedett		
Szint	lásd a kijelzőn		
Program idő	kb. 62	kb. 62	kb. 78

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190		160–180
Előmelegítés	igen		nem
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2		1
Sütési idő	60–70		55–65

Almatortaogyorós-grillázs-morzsával

Elkészítési idő 100-110 perc

12 darabhoz

A tészta hozzávalói

200 g vaj, folyékony

350 g liszt

1 teáskanál sütőpor

150 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

60 gogyorós grillázs

A töltelék hozzávalói

800 g savanyú alma (pl. Boskop)

50 g cukor

Elkészítés

Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot. Tegye hozzá a kissé lehűtött vaját. Gyúrja össze az összes hozzávalót morzsává.



A tésztának kb. a 2/3-át nyomkodja bele egy nyitható forma (Ø 26 cm) aljába és közben formázzon kb. 2 cm magas peremet. A maradék tésztát keverje össze aogyorós-grillázzsal.

Az almát hámozza meg, negyedelje fel, magozza ki és kockázza fel. Keverje össze cukorral és ossza el a tésztaalapon. Szórja meg aogyorós-grillázs-morzsával és süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Almatorta \ morzsával		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 60		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190		160–180
Előmelegítés	igen		nem
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	55–65		

Sütés

Sárgabarackos kalács

Elkészítési idő 105-115 perc

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
200 ml langyos tej
500 g liszt
60 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1 teáskanál citromhéj, reszelve
100 g lágy vaj
1 tojás
100 g aszalt sárgabarack
50 g aprított piztácia

A bekenéshez

Tej

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben a langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, vaníliás cukorral, sóval, reszelt citromhéjjal, vajjal és tojással sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Kockázza fel a sárgabarackot, az aprított piztáciával gyúrja a tésztába, formázza hosszúkás cipóvá és tegye egy megzsírozott dobozformába (kb. 30 cm). Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Ezután a sárgabarackos kalácsot kenje meg tejjel és süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[☺]		
Hőmérséklet	160–180		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső-alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöket	további 10 perc után		
Sütési idő	45–55		

Sárgabarackos morzsás pite

Elkészítési idő 85–95 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

240 (380) g túró
6 (10) evőkanál tej
8 (12) evőkanál olaj
1 (2) tojás
110 (175) g cukor
1 (2) csomag vaníliás cukor
1 (2) csipet só
450 (640) g liszt
1 csomag és 1 teáskanál (2 csomag) sütőpor

A töltelék hozzávalói

1200 (1900) g sárgabarack,
lecsepegtetett

A morzsa hozzávalói

400 (640) g liszt
250 (400) g cukor
1 (2) csomag vaníliás cukor
250 (400) g vaj, felkockázva
1/2 (1) teáskanál fahéj

Elkészítés

Keverje össze a túrót, tejet, olajat, tojást, cukrot, vaníliás cukrot és a sót. Keverje hozzá a sütőporral elkevert liszt felét, a maradékot gyúrja át.

Terítse el a tésztát egy sütőtepsin. Helyezze rá a felezett sárgabarackokat.

A lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, vaját és a fahéjat gyúrja morzsává és ossza el a gyümölcsön. Süsse aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Gyümölcsös morzsás pite \ Túrós-olajos tészta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 56	kb. 45

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	160–180		170–190
Felmelegítési szakasz	gyors		normál
Szint	2	3	2
Sütési idő	55–65		40–45

Tipp és továbbiak

Tölteléknek a szilva, meggy vagy egres is alkalmas.

Sütés

Mézes puszedli

Elkészítési idő 130-140 perc
kb. 80 darabhoz

Hozzávalók

250 g liszt
1 csapott teáskanál sütőpor
80 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 kis üveg rumaroma
2 evőkanál víz
120 g vaj

Elkészítés

Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot. A többi hozzávalóval gyúrja sima tésztává és tegye legalább 1 óra hidegre.

Nyújtsa a tésztát kb. 3 mm vastagra, szaggassa ki a puszedliket, tegye a sütőtepsiire és süsse meg.


Ajánlott beállítás 1 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Mézes puszedli \ 1 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 24	kb. 22	kb. 25

Ajánlott beállítás 2 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Mézes puszedli \ 2 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 33	kb. 24	kb. 25

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	130–150	140–160	
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint (1 tepsi)	2		1
Szint (2 tepsi)	1+2	1+3	
Sütési idő	20–30	25–35	25–30

Piskótatorta

Elkészítési idő 70-80 perc
16 darabhoz

A tortalap alapreceptjének hozzávalói

4 tojásfehérje
4 evőkanál forró víz
175 g cukor
4 tojás sárgája
200 g liszt
2 teáskanál sütőpor

A tortalap elkészítése

Verje nagyon keményre a tojásfehérjét vízzel. Azután lassan szórja bele a cukrot. Keverje hozzá a felvert tojássárgáját.

Keverje össze a sütőport és a lisztet, szitálja rá és lazán keverje bele.


Zsírozza ki vékonyan egy nyitható forma alját (Ø26 cm) és bélelje ki sütőpapírral. Tegye a tésztát a formába, simítsa el és süsse aranyárgára.

Sütés után válassza le a tészta szélét egy késsel. Fordítsa fel a formát és távolítsa el a sütőpapírt. Vágja fel a tortalapot kétszer vízszintesen. Kenje be az előkészített töltelékkel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Piskótatorta \ 4 tojásos		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 49	kb. 50	kb. 35

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	35–45		30–40

Tipppek és továbbiak

Felezze meg a fent megadott alaprecept hozzávalóinak mennyiségét, ha a tortalapra előkészített gyümölcsöt kell tenni. Azonos hőmérsékleti beállításnál a sütési idő mintegy 5 perccel megrövidül. Csokoládés piskóta tortalap elkészítéséhez tegyen a lisztes keverékhez 1–2 teáskanál kakaót.

I. Tejszínes túrós töltelék

Hozzávalók

500 g túró
100 g cukor
kb. 100 ml tej
1 csomag vaníliás cukor
1 citrom leve
12 fehér zselatinlap
500 ml tejszín

A beszóráshoz

Porcukor

A töltelék elkészítése

A töltelékhez keverje el a túrót cukorral, tejjel, vaníliás cukorral és citromlével. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomkodja ki és mikrohullámon 450 Watton 20 másodpercig vagy tűzhelyen kis fokozaton olvassza fel. Tegyen egy kis túrós masszát a zselatinhoz és keverje el.

Ezt a keveréket keverje a maradék túrós masszához és tegye hidegre. Alkalmanként keverje meg. Amint a túrós masszában a keverés nyomai láthatóak maradnak, adja hozzá a keményre vert tejszínt.

Tegyen egy réteget egy tortaformába, kenje meg túrós masszával, még egy réteget, kenje meg túrós masszával, tegyen rá még egy réteget. Hűtse le jól a tortát és porcukorral megszórva tálalja.

Tippek és továbbiak

A gyümölcsös változathoz keverjen kb. 300 g lecsepegtetett meggyet, mandaringerezdet vagy sárgabarack kockát a tejszínes túros masszához.

II. Cappuccinos töltelék

Hozzávalók

100 g étcsokoládé
6 fehér zselatinlap
80 ml presszókávét
500 ml tejszín
2 csomag vaníliás cukor
80 ml kávélikőr
1 evőkanál kakaó

A beszóráshoz

Kakaó

A töltelék elkészítése

Olvassza fel az étcsokoládét. Verje keményre a tejszínhabot. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, nyomkodja ki és mikrohullámon 450 Watton 20 másodpercig vagy tűzhelyen kis fokozaton olvassza fel és egy kicsit hagyja kihűlni. Keverje a kávé és a kávélikőr kb. felét a zselatinba és tegye e keveréket a maradék tejszínhez. Tegyen félre ebből kb. 3 evőkanállal. A maradék tejszínt felezze el. Keverje a vaníliás cukorba az egyik felét, a másik felét a csokoládéba és a kakaóba.

Tegyen egy réteget egy tortalapra, csepegtessen rá egy kis kávélikőrt és presszókávét és kenje meg a sötét tejszínnel. Tegye rá a második tortalapot, a maradék folyadékot csepegtesse rá és kenje meg a világos tejszínnel. Tegye rá az utolsó tortalapot, kenje meg a félretett tejszínnel és szórja meg kakaóval.

Mandulás kelt tészta

Elkészítési idő 95-120 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

1 (2) kocka élesztő (42 g ill. 84 g)
200 (400) ml langyos tej
500 (960) g liszt
50 (100) g cukor
1 (2) csipet só
50 (100) g vaj
1 (2) tojás

A töltelék hozzávalói

100 (200) g vaj
100 (200) g mandulaforgács
120 (200) g cukor
2 (4) csomag vaníliás cukor

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on, felső-alsó sütéssel, 20 percig hagyja kelni.

Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki az univerzális tepsin. Sütőben lefedve 35 °C-on felső-alsó sütéssel további 20 percig hagyja kelni.

Keverjen el a vajat vaníliás cukorral és a cukor felével. Nyomjon az ujjával mélyedéseket a tésztába és tegyen a mélyedésekbe két teáskanállal kis vaj-cukor darabokat. Szórja rá a megmaradt cukrot és a mandulalapokat.

Automatikus programmal:

Tegye be a süteményt a sütőbe és indítsa el az automatikus programot.

Automatikus program nélkül:

Hagyja a süteményt még egyszer kb. 10 percig kelni, azután süsse aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Mandulás kelt tészta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 34	kb. 32	kb. 46

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	□		
Hőmérséklet	170–190	180–200	170–190
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	
Sütési idő	20–30	30–40	20–30

Tippek és továbbiak

Házi vaníliás cukor: Vágjon szét egy vaníliarudat hosszában, mindkét felét vágja 4–5 darabba, és tartsa 3 napig 500 g cukorral együtt egy zárható üvegben. Intenzívebb aroma eléréséhez dörzsölje ki a vanília termés belét és adja azt a cukorhoz.

Sütés

Írós kenyér

Elkészítési idő 115-125 perc

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
300 ml langyos író
375 g búzaliszt 405-ös típus
100 g rozsliszt 1150-es típus
1 evőkanál búzakorpa
1 evőkanál lenmag
1 teáskanál cukor
2 teáskanál só
1 teáskanál vaj

A bekenéshez

Író

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos íróban. Gyúrja a búzaliszttel, rozsliszttel, búzakorpával, lenmaggal, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, formázza hosszúkás cipóvá és tegye egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Vágja be a kenyeret, kenje meg íróval, majd süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső-alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöket	további 10 perc után		
Sütési idő	40–50		

Angol gyümölcsös sütemény

Elkészítési idő 225–375 perc

Kiegészítőleg: a gyümölcsöket legalább 12 órán keresztül hagyja konyakban állni.

Hozzávalók

különböző nagyságú formákhoz (Ø)

15 cm	20 cm	25 cm		
110	230	360	g	Sultaninen
110	230	360	g	Mazsola
85	170	280	g	Korinthen
50	100	175	g	Aszalt sárgabarack
50	100	175	g	Koktélcseresznye
25	50	75	g	Kandírozott gyümölcsök
3	6	10	ek	Konyak
110	250	400	g	Liszt
1/4	1/2	2/3	tk	Fahéj, szerecsendió, vegyes fűszer
1/4	1/2	2/3	tk	Fahéj
1/8	1/4	1/2	tk	Szerecsendió, frissen őrölve
25	50	75	g	Mandula, reszelt
1/2	1	1 1/2		Narancshéj
1/2	1	1 1/2		Citromhéj
110	250	400	g	Vaj, lágy
110	250	400	g	Barna cukor
2	4	7		Tojás, M osztály
1	2	3	ek	Melasz

Elkészítés

Öntse le a koktélcseresznyét és darabolja fel a sárgabarackkal és a kandírozott gyümölcsökkel. Tegye egy nagy tálba, adjon hozzá konyakot, keverje meg és több órára vagy éjszakára hagyja állni.

A vaját és a cukrot keverje krémesre, a tojásokat egyenként keverje hozzá és adja hozzá a melaszt. Tegye bele a fűszerekkel összekevert lisztet, az aprított mandulát, a citrom- és narancshéjat és a konyakkal átitatott gyümölcsöket.

Zsírozza ki vékonyan egy nyitható forma (Ø 15 cm, 20 cm vagy 25 cm) alját és bélelje ki sütőpapírral. Tegye a tésztát a formába, simítsa el, a süteményformát fedje be dupla rétegű itatós papírral és konyhai fonallal rögzítse a süteményforma széléhez. Süssse meg a sütőben és azután hagyja lehűlni a süteményformában.

Tippek és továbbiak

A sütemény itatós papírba és alufóliába csomagolva, kb. 3 hónapig tárolható. Rendszeres időközönként locsolja meg konyakkal vagy Sherry-vel.

Sütés

Ajánlott beállítás

Forma Ø15 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Angol gyümölcsös sütemény \ 15 cm-nyitható forma		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 195		

Forma Ø20 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Angol gyümölcsös sütemény \ 20 cm-nyitható forma		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 240		

Forma Ø25 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Angol gyümölcsös sütemény \ 25 cm-nyitható forma		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 345		

Alternatív beállítás

Forma Ø15 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
1. Sütési lépés			
1. Hőmérséklet	140		
1. Sütési idő	45		
2. Sütési lépés			
2. Hőmérséklet	120		
2. Sütési idő	150		

Forma Ø20 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
1. Sütési lépés			
1. Hőmérséklet	140		
1. Sütési idő	60		
2. Sütési lépés			
2. Hőmérséklet	120		
2. Sütési idő	180		

Forma Ø25 cm	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
1. Sütési lépés			
1. Hőmérséklet	140		
1. Sütési idő	75		
2. Sütési lépés			
2. Hőmérséklet	120		
2. Sütési idő	270		

Török kenyér

Elkészítési idő 75-100 perc

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
200 ml langyos víz
375 g liszt
1 teáskanál só
2 evőkanál olaj

A becsepegtetéshez

1 1/2 evőkanál olaj

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval és olajjal 3-4 percig gyúrja sima tésztává.

Nyújtsa ki a tésztát egy sütőtepsin lepénnyé (Ø kb. 25 cm), csepegtesse be olajjal és tegye azonnal a sütőbe.

Melegen, vagy hidegen tálalja.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Török kenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 67		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval és olajjal 3-4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki lepénnyé (Ø kb. 25 cm), tegye egy sütőtepsire és szobahőmérsékleten lefedve további 10 percig hagyja kelni.

Csepegtesse be olajjal a kenyeret, és süsse aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160-180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	automatikus		
Sütési idő	25-30		

Tipppek és továbbiak

A török kenyér sokféleképpen variálható, ha a megkelt tésztába 50 g pirított hagymát vagy 2 teáskanál rozmaryngot vagy 40 g összevagdalt fekete olívbogyóból és 1 evőkanál piniadióból álló keveréket vagy 1 teáskanál összevágott Provence-i fűszerkeveréket gyúr bele. Tetszés szerint megszórhatja a török kenyeret fekete szezámmaggal is, és azután süsse meg.

Sütés

Gyümölcsös tortácska

Elkészítési idő 70 perc
8–10 darabhoz

A tészta hozzávalói

230 g leveles tészta
30 g őrölt mogyoró
500–600 g gyümölcs (pl. sárgabarack, szilva, körte, alma, cseresznye)

Az öntet hozzávalói

2 tojás, M méretű
200 ml tejszín
50 g cukor
1 teáskanál vaníliás cukor

Elkészítés

A kerek sütőformát (Ø 27 cm) bélelje ki a tésztával és szórja meg mogyoróval.


Mossa meg és hámozza meg a gyümölcsöt, magozza ki, vágja szeletekre és ossza el egyenletesen a tésztán.

Készítsen öntetet a tojásokból, tejszínből, cukorból és a vaníliás cukorból és tegye a gyümölcsös tortácskákra. Süssé aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Gyümölcsös tortácska		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 47		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	230		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1		
Sütési idő	35–40		

Tipppek és továbbiak

Kész tésztát (süteménytészta) vagy leveles tésztát is felhasználhat.

Reggeli csokoládés zsemle

Elkészítési idő 100-105 perc

8 darabhoz

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
 150 ml langyos tej
 500 g liszt
 1 csipet só
 60 g cukor
 1 csomag vaníliás cukor
 75 g lágy vaj
 2 tojás
 100 g csokoládécsepp

A bekenéshez

Tej

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral, vaníliás cukorral, vajjal és a tojásokkal sima tésztává. Fedje le a tésztát, sütőben 35 °C-on felső-alsó fűtéssel kb. 30 percig hagyja kelni.

Röviden gyúrja a tésztához a csokoládé cseppeket. Formázzon a tésztából 8 zsemlet és tegye egy sütőepsire/perforált Gourmet sütőepsire. Sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel lefedve további 15–20 percig hagyja kelni.

Kenje be tejjel a zsemleket.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼☼☼		
Hőmérséklet	150–160		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 4 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Sütés

Kuglóf

Elkészítési idő 80-90 perc
16 darabhoz

Hozzávalók

60 g vaj
50 g cukor
1 tojás
1/2 kocka (21 g) élesztő
375 ml langyos tej
1/2 citrom héja lereszelve
1 csipet só
500 g liszt
50 g mazsola

A beszóráshoz

Porcukor

Elkészítés automatikus programmal

Keverje krémesre a vajat, tegye bele a cukrot és a tojás sárgáját és jól keverje össze. Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben, adja hozzá a citrom héját, a lisztet, sőt és gyúrja az összes hozzávalót sima tésztává.

A keményre vert tejszínhabot és a mazsolát keverje bele a tésztába. Tegye a tésztát egy kiszírozott, liszttel beszórt kuglóf formába (Ø 24 cm), tegye a sütőbe és indítsa el az automatikus programot.

A sütés után vegye ki a formából és szórja meg porcukorral.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ kuglóf		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 80	kb. 78	kb. 70

Elkészítés Hőlégkeverés plusz üzemmódban

Keverje krémesre a vajat, tegye bele a cukrot és a tojás sárgáját és jól keverje össze. Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben, adja hozzá a citrom héját, a lisztet, sőt és gyúrja az összes hozzávalót sima tésztává.

A keményre vert tejszínhabot és a mazsolát keverje bele a tésztába. Töltse a tésztát egy kiszírozott, liszttel beszórt kuglóf formába (Ø 24 cm). Fedje le a tésztát és kelessze szobahőmérsékleten kb. 30 percig vagy a sütőben 35 °C-on Felső–alsó sütés kb. 15 percig, amíg a tésztamennyiség mintegy megduplázódik. Majd süsse aranyárgára.

A sütés után vegye ki a formából és szórja meg porcukorral.

Hőlégkeverés plusz beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	45–55		45–50

Kelt tészta

Ezt az automatikus programot használhatja, hogy a kelt tészta megkeljen.

A következők közül választhat:

- 15 perc kelés
- 30 perc kelés
- 45 perc kelés

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Kelt tészta \ 15/30/45 perc kelés		
Szint	lásd a kijelzőn		

Sütés

Kelt percc

Elkészítési idő 85-95 perc
8 darabhoz

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
100 ml langyos tej
300 g liszt
1 teáskanál cukor
1 teáskanál só
30 g vaj
1 tojás

A bekenéshez

1 tojás sárgája összekeverve
1 evőkanál tejjel

A beszóráshoz

Mák, vagy reszelt sajt

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	20–25		

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és sodorjon belőle 8 hosszú hengert (Ø kb. 0,5 cm). Formázzon belőle pereceket és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. Sütőben 35 °C-on, felső-alsó sütéssel lefedve további 10 percig hagyja kelni.

Kenje be a pereceket tojássárgája-tej keverékével, és szórja meg mákkal, vagy sajttal. Süsse a pereceket aranybarnára.

Kelt cipóemberek

Elkészítési idő 95-100 perc
4 darabhoz

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
200 ml langyos tej
375 g liszt
50 g cukor
1 csipet só
50 g lágy vaj

A bekenéshez

1 tojás

Díszítéshez

Mazsola
Mandula

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát. Szórja be liszttel a munkalapot, nyújtsa ki a tésztát kb. 1 cm vastagságúra és vágja ki a "cipóembereket". A "cipóembereket" tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

A "cipóembereket" kenje be a felvert tojással, díszítse mazsolával és mandulával és süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐☐☐		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	20–25		

Sütés

Kelt zsemle

Elkészítési idő 75-125 perc
10 darabhoz

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
250 ml langyos víz
500 g liszt
1 1/2 teáskanál só
1 teáskanál cukor
1 púpozott teáskanál vaj, lágy

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval, cukorral és lágy vajjal 3-4 percig gyúrja sima tésztává.

Formázzon a tésztából 10 egyforma nagyságú golyót, tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, ha akarja, vagdossa be.

Tegye azonnal a sütőbe és süsse aranybarnára.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Zsemle \ Kelt zsemle		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 64		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval, cukorral és lágy vajjal 3-4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, formázzon kb.10 azonos nagyságú golyót, tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire és vagdossa be, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje meg vízzel a zsemléket és a sütőben süsse aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	190-210		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 1 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25-30		

Tippek és továbbiak

Tejes zsemlét kap, ha víz helyett 300 ml tejet használ fel, mazsolás zsemlét, ha víz helyett 300 ml tejet használ fel és kiegészítőleg 2 evőkanál cukrot és 100 g mazsolát gyúr a tésztába.

Kelt fonott kalács

Elkészítési idő 140-150 perc
16 adaghoz

Hozzávalók

1 1/2 kocka élesztő (kb. 60 g)
200–250 ml langyos tej
75 g liszt
1 csipet só
100 g cukor
125 g lágy vaj
2 tojás
75 g mazsola
1 citrom héja lereszelve

A bekenéshez

1 tojássárgáját összekeverve
2 evőkanál tejjel

A beszóráshoz

30 g színes cukorkadara
50 g mandulahasáb

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral, lágy vajjal és a tojásokkal 3–4 percig sima tésztává. Végül keverje bele a mazsolát és a citromhéjat. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb 20–30 percig hagyja kelni, amíg a tészta mennyisége megduplázódik.

Formázzon a tésztából három, kb. 40 cm hosszúságú hengert. Fonjon a három ágból egy fonatot és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire.

Kenje meg a fonott kalácsot a tojássárgája-tej keverékével, szórja meg színes cukorkadarával és mandulával és tegye be a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Kelt fonott kalács		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 54	kb. 52	kb. 65


Elkészítés Hőlégkeverés plusz üzemmódban

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral, lágy vajjal és a tojásokkal 3–4 percig sima tésztává. Végül keverje bele a mazsolát és a citromhéjat. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb 20–30 percig hagyja kelni, amíg a tészta mennyisége megduplázódik.

Formázzon a tésztából három, kb. 40 cm hosszúságú hengert. Fonjon a három ágból egy fonatot és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel lefedve további 15–20 percig hagyja kelni.

Kenje meg a fonott kalácsot a tojássárgája-tej keverékével, szórja meg színes cukorkadarával és mandulahasábbal és tegye be a sütőbe. Még egyszer kb 30 hagyja kelni. Azután süsse aranyárgára.

Hőlégkeverés plusz beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzemmód			
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	2	1
Sütési idő	35-45		

Tipppek és továbbiak

Friss élesztő helyett használhat 10 g szárított élesztőt is.

Természetesen ebből a tésztából készíthet koszorúformát is. Ha a megformázott koszorúba még 4–6 előzetesen megfőzött tojást tesz, vidám, színes húsvét reggeli koszorú keletkezik.

Diós fonott kelt kalács

Elkészítési idő 100-110 perc

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
 150 ml langyos tej
 500 g liszt
 50 g cukor
 1 csomag vaníliás cukor
 1 csipet só
 100 g lágy vaj
 1 tojás
 100 g aprított dió

A bekenéshez

Tej

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, vaníliás cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb. 30–40 percig hagyja kelni.

Gyúrja az aprított diót a tésztába. Formázzon a tésztából három, kb. 40 cm hosszúságú hengert. Fonjon a három ágból egy fonatot és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. Sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel lefedve további 20 percig hagyja kelni.

Kenje meg a fonott kalácsot tejjel, és süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	automatikus		
Sütési idő	25–35		

Sütés

Olasz mozzarella kenyér

Elkészítési idő 110-120 perc

A tészta hozzávalói

1 kocka élesztő
200 ml langyos víz
500 g liszt
1 teáskanál só
3 evőkanál olívaolaj

A töltelék hozzávalói

125 g Mozzarella sajt, felkockázva
100 g Pecorino, durván lereszelt
2 gerezd fokhagyma, meghámozva és nagyon apróra vágva
2 evőkanál bazsalikomlevél, összevágva

A bekenéshez

Olívaolaj

A beszóráshoz

1 teáskanál durva só
Rozmaring levél
1 teáskanál színes bors, durván összetörve

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a liszttel, sóval és olívaolajjal kemény tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki téglalappá (30 x 40 cm). Terítse rá a mozzarella, Pecorinot, fokhagymát és bazsalikomot és a keskenyebb oldaláról csavarja fel. Tegye a tekercset egy sütőepsire/perforált Gourmet sütőepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Vágja be a kenyeret többször mélyen, legalább a második rétegelig, kenje meg olívaolajjal, és szórja meg sóval, rozmaringgal és borssal. Süsse a kenyeret aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlököt	indítás 1 perc után		
2. gőzlököt	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tippek és továbbiak

Változatként a feltekerés előtt kiegészítőleg tehet a tészta 100 g apróra vágott szárított, eltett paradicsomot, vagy 100 g szeletekbe vágott olívát.

Sajtos, szezámmagos zsemle

Elkészítési idő 65-105 perc
10 darabhoz

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
150 ml langyos tej
500 g liszt
1 púpozott teáskanál só
1 csipet cukor
75 g vaj, folyékony
40 g parmezán, finomra reszelt
2 tojás
6 evőkanál szezámmag

A bekenéshez

1 tojás

A beszóráshoz

120 g Cheddar-, Chester- vagy Goudasajt, reszelt

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Liszttel, sóval, cukorral, vajjal, parmezánnal és a tojásokkal 3-4 percig gyúrja sima tésztává.

Formázzon a tésztából 10 azonos nagyságú golyót, az alját nyomkodja szezámba, és tegye egy sütőpapírral bélelt sütőtepsire.

Kenje meg a felvert tojással, szórja meg jól sajttal vagy mártsa sajtba és tegye azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Zsemle \ Sajtos-szezám-magos zsemle		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 54	kb. 52	

Sütés

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Liszttel, sóval, cukorral, vajjal, parmezánnal és a tojásokkal 3–4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, formázzon 10 zsemlét és tegye egy sütőpapírral kibélelt sütőtepsire. Sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel lefedve további 10–15 percig hagyja kelni.

A zsemlék alsó oldalát nyomkodja a szezámmagba. A felső oldalát kenje meg a felvert tojással, szórja meg jól sajttal vagy nyomkodja a sajtba és süsse aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺ III		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 1 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Magos zsömlék

Elkészítési idő 120-130 perc
10 darabhoz

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
1 teáskanál cukorrépaszirup
1 evőkanál malátakivonat
300 ml langyos víz
150 g rozsliszt 1150-es típus
450 g búzaliszt 405-ös típus
2–3 teáskanál só
75 g kovász

A beszóráshoz

3-3 evőkanál lenmag, szezám,
napraforgómag

Elkészítés

Oldja fel langyos vízben kevergetés közben az élesztőt, a cukorrépaszirupot és a malátakivonatot.

Keverje össze a rozslisztet, búzalisztet és sót, adja hozzá a kovászt. Végül gyúrja a malátás vízzel sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Keverje össze a lenmagot, a szezámot és a napraforgómagot.

Kissé gyúrja át a tésztát és formázzon belőle 10 zsömlét. Kenje meg vízzel a zsemléket, és nyomja a felső oldalával a magkeverékbe. A zsömléket tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot. Azután süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐☐☐		
Hőmérséklet	190–210		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. Gőzlöket	indítás 1 perc után		
2. Gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Tippek és továbbiak

Adjon a liszthez 1/2 teáskanál kenyérfűszer keveréket (ánizst, koriandert és őrölt köményt), hogy egy fűszeres változatot kapjon.

Sütés

Fűszeres fehér kenyér

Elkészítési idő 105-115 perc

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
300 ml langyos tej
500 g liszt
1 teáskanál só
1 evőkanál durván összevágott petrezselyem
1 evőkanál durván összevágott kapor
1 evőkanál durván összevágott metélőhagyma

A bekenéshez

Tej

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Liszttel, sóval és fűszerekkel 3-4 percig gyúrja sima tésztává.

Tegye a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). Vágja be a kenyeret a felső részén egy hegyes késsel rombusz alakban, kenje be tejjel és tegye be azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyer \ Fehér formakenyer		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 90		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Liszttel, sóval és fűszerekkel 3–4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Töltse a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). Vágja be a kenyeret a felső részén egy hegyes késsel többször rombusz alakban, tegye a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje be a felső oldalt tejjel, és süsse a kenyeret aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	III		
Hőmérséklet	160–180		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső–alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	további 10 perc után		
Sütési idő	45–55		

Malátás tökmagos zsemle

Elkészítési idő 120-130 perc
8 darabhoz

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő
1 evőkanál malátakivonat
300 ml langyos víz
500 g teljes kiőrlésű búzaliszt
3 teáskanál só
5 evőkanál aprított tökmag

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt és a malátakivonatot kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a liszttel, sóval és az aprított tökmaggal tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és formázzon 8 zsemlet, kenje be kevés vízzel, kereszt alakban vágja be és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. Tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot. Süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼☼☼		
Hőmérséklet	190–210		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 1 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Tippek és továbbiak

A malátakivonat sütést segítő anyag, amely támogatja és gyorsítja az élesztő kelési folyamatát. Ezen kívül a kissé édeskés maláta finom ízt ad a kenyérnek és a zsemlének, és gondoskodik a sötétebb színről. A malátakivonat a reformházakban és a bio üzletekben kapható.

Sütés

Mandulás sütemény

Elkészítési idő 65-75 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

6 tojás
300 g cukor
200 g liszt
300 g őrölt mandula
150 g vaj
200 ml tej
1 citrom héja lereszelve

A beszóráshoz

Porcukor

Elkészítés

A tojást és a cukrot keverje össze.
Részletekben keverje hozzá egyenként a lisztet, az őrölt mandulát, a felolvasztott vajat, a tejet és a citromhéjat.


Zsírozza ki vékonyan egy tortaforma alját (Ø 26 cm) és szórja meg liszttel.
Tegye a tésztát a formába, simítsa el és süsse aranyárgára.

Vegye ki a süteményt a formából és szórja meg porcukorral.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Mandulás sütemény		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 57	kb. 75

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		160–170
Előmelegítés	igen, 10 perc		nem
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	45–55		65–75

Tipppek és továbbiak

A "Tarta de Santiago" mandulás sütemény egy tradicionális galíciai recept. Szokásos a mandulás süteményt tálalás előtt Jakob-keresztrel (Santiago-kereszt) díszíteni. Ehhez tegyen egy Jakob-kereszt-sablont a mandulás süteményre, amelyet azután porcukorral megszór.

Márványkalács

Elkészítési idő 70-90 perc
18 darabhoz

Hozzávalók

250 g vaj
200 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
4 tojás
4 evőkanál rum
4 evőkanál rum
150 ml tej
500 g liszt
1 csomag sütőpor
3 evőkanál kakaó

Elkészítés

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat. Keverje hozzá a rumot, 120 ml tejet és a sütőporral elkevert lisztet.

A tészta kb. 1/3 részéhez keverjen hozzá kakaót és a maradék tejet.

Tegye a világos tészta felét egy koszorú formába (Ø 26 cm). Ossa el rajta a kakaós tésztát. Kenje rá a maradék világos tésztát.

Húzzon keresztül egy villát spirálformában a tésztarétegeken. Süsse meg a kalácsot.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Márványkalács		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 75	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	150–160	150–170	
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Szint	2	1	
Sütési idő	50–60	65–75	

Sütés

Kenyér többféle lisztből

Elkészítési idő 115-150 perc

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
1 evőkanál malátakivonat
400 ml langyos víz
200 g rozsliszt 1150-es típus
400 g búzaliszt 1050-ös típus
3 teáskanál só
75 g kovász, folyékony

A bekenéshez

Víz

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel langyos vízben kevergetés közben az élesztőt és a malátakivonatot.

Keverje össze a rozslisztet, a búzalisztet és a sót, adja hozzá a kovászt. Azután a malátás vízzel kb. 4 percig gyúrja sima tésztává.

Tegye a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). A felületét simítsa el, vágja be hosszában, kenje be vízzel és tegye a kenyeret azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Kenyér többféle lisztből		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Program idő	kb. 97		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel langyos vízben kevergetés közben az élesztőt és a malátakivonatot.

Keverje össze a rozslisztet, a búzalisztet és a sót, adja hozzá a kovászt. Azután a malátás vízzel kb. 4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és tegye egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). Simítsa le a felületét, kenje be vízzel, tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Azután vágja be hosszában a kenyeret és süsse meg.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	190–210		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső–alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöket	további 10 perc után		
Sütési idő	55–65		

Morzás gyümölcstorta

Elkészítési idő 140-160 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

1 (2) kocka élesztő (42 g ill. 84 g)
150 (300) ml langyos tej
450 (900) g liszt
50 (100) g cukor
90 (180) g lágy vaj
1 (2) tojás

A töltelék hozzávalói

1000 (2000) g alma, hámozva és szeletelve, szilva és cseresznye, kimagozva

A morzsa hozzávalói

240 (480) g liszt
150 (300) g cukor
2 (4) csomag vaníliás cukor
1 (2) teáskanál fahéj
130 (260) g vaj

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, vajjal és tojással sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.




Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki az univerzális tepsin. Ossa el a tésztán egyenletesen az előkészített gyümölcsöt.

Keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot és a fahéjat és a vajjal gyúrja morzsává. Ossa el a gyümölcsön. Sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel további 30 percig hagyja kelni és azután süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Morzás gyümölcstorta \ Kelt tészta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 40	kb. 56	kb. 70

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	160–180		150–170
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint	2	3	1
Sütési idő	40–50	50–60	

Sütés

Gyümölcsös tortácska

Elkészítési idő 110-130 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

250 (500) g liszt

80 (160) ml víz

100 (200) g margarin

A töltelék hozzávalói

900 (1800) g gyümölcs (bogyós gyümölcs, őszibarack, cseresznye, alma stb.)

Az öntet hozzávalói

175 (350) ml tejszín

4 (8) evőkanál cukor

2 (4) tojás

Elkészítés

Gyúrja össze hirtelen egy lapos tésztává a lisztet, margarint és a vizet és tegye egy órára hűvösre.

Az öntetkez keverje össze az összes hozzávalót. A gyümölcsöt adott esetben csepegtesse le.

Nyújtsa ki vékonyra a tésztát és tegye a sütőre. Húzza fel a szélét és formázza kis hengerré.

Indítsa el az automatikus programot

Ossza el a gyümölcsöket a tésztán, majd öntse rá az öntetet, hagyja elterülni és tegye be az előfűtött sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Gyümölcsös tortácska		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 46	kb. 35	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	210–230	180–200	
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint	1		
Sütési idő	30–40	35–45	

Olivás kenyér

Elkészítési idő 160-175 perc

Hozzávalók

450 g liszt
 1/2 kocka (21 g) élesztő
 150 ml fehér bor
 4 tojás
 50 g olívaolaj
 100 g nyers sonka, finomra kockázott
 100 g Pecorino, reszelt
 1 teáskanál majoránna, morzsolt
 1/2–1 teáskanál só
 100 g dió, aprított
 100 g fekete olíva, durván aprított

Elkészítés automatikus programmal

Gyúrja a lisztet, a bort, a tojást és az olajat sima tésztává.

Azután keverje össze a sonkát, a sajtot, a majoránnat és a sót a darabolt dióval, és gyúrja a tésztába. Végül óvatosan gyúrja hozzá a durvára darabolt olívát.

Tegye a nagyon lágy tésztát egy kizsírított dobozformába (kb. 30 cm) és azonnal süsse meg.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[Auto]		
Program	Kenyer \ Olivás kenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 127		

Elkészítés klímasütéssel

Gyúrja a lisztet, az élesztőt, a bort, a tojásokat és az olajat sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Azután keverje össze a sonkát, a sajtot, a majoránnat és a sót a darabolt dióval, és gyúrja a tésztába. Végül óvatosan gyúrja hozzá a durvára darabolt olívát.

Tegye a nagyon lágy tésztát egy kizsírított dobozformába (kb. 30 cm), tegye a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot. Vágja be hosszában a kenyeret és süsse aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[0 III]		
Hőmérséklet	160–180		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső–alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöket	további 10 perc után		
Sütési idő	60–70		

Sütés

Fenyőmagos mézes sütemény

Elkészítési idő 135-145 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

30 (50) g élesztő
200 (320) ml langyos tej
500 (800) g liszt
80 (130) g cukor
1 (1 1/2) csipet só
80 (130) g lágy vaj
1 (2) tojás

A töltelék hozzávalói

150 (240) g vaj
200 (320) g cukor
2 (3) evőkanál méz
3 (5) evőkanál tejszín
100 (160) g aprított fenyőmag
100 (160) g mandulaforgács

A töltelék hozzávalói

1 (2) csomag vanília pudingpor
500 (800) ml tej
3 (5) evőkanál cukor
1 (2) csipet só
250 (400) g lágy vaj

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és a tojással sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, nyújtsa ki az univerzális tepsin, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

A töltelékhez főzze fel a vajat, a cukrot, a mézet és a tejszínt, keverje bele az aprított fenyőmagot és a mandulaforgácsot. Ujjheggyel nyomjon mélyedéseket a tésztába, és a kissé lehűlt masszát kenje a megkelt tésztára. Hagyja a süteményt még egyszer 10 percre kelni, ezután süssse aransárgára.

Készítsen a vanília pudingporból, tejből, cukorból és sóból egy pudingot és hagyja lehűlni. Keverje krémesre a vajat és evőkanalanként keverje hozzá a pudingot.

A lehűlt süteményt keresztben vágja el. A mézes sütemény alsó részét kenje be a krémmel, a felső részt tegye rá, rövid időre tegye hidegre.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlökét	automatikus		
Sütési idő	25–30		

Túrós zsemle

Elkészítési idő 45-55 perc
10 darabhoz

Hozzávalók

250 g sovány túró
2 tojás
70 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
500 g liszt
1 1/2 csomag sütőpor
100 g dió, aprított

A bekenéshez

Tej

A beszóráshoz

Cukor

Elkészítés

Keverje össze egymással a túrot, a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. Apránként gyúrja hozzá a sütőporral és az aprított dióval kevert lisztet.

Azután kézzel gyúrja addig a tésztát, amíg sima és nyújtható lesz. Ha a tészta ragadós lenne, dolgozzon bele még egy kevés lisztet.

Formázzon a tésztából 10 azonos nagyságú golyót. Kenje be tejjel, merítse cukorba és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. Tegye az előmelegített sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼☼☼		
Hőmérséklet	150–170		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	25–35		

Sütés

Rozskenyér

Elkészítési idő 105-120 perc

Hozzávalók

400 g rozsliszt 1150-es típus

200 g búzaliszt 405-ös típus

2 1/2 teáskanál só

2 teáskanál méz

150 g kovász, folyékony

1 kocka (42 g) élesztő

400 ml langyos víz

5 evőkanál lenmag

4 evőkanál napraforgómag

A bekenéshez

Víz

Elkészítés automatikus programmal

Keverje össze a búzalisztet, a rozslisztet és só, adja hozzá a mézet és a kovászt.

Adja hozzá a vízben oldott élesztőt, és a legjobb, ha a nehéz tésztát egy konyhai robotgéppel 4 percig átgyúrja.

Gyúrja hozzá a lenmagot és a napraforgómagot.

Tegye a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). A felületét simítsa el, kenje be vízzel és tegye a kenyeret azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Rozskenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 97		

Elkészítés klímasütéssel

Keverje össze a búzalisztet, a rozslisztet és só, adja hozzá a mézet és a kovászt.

Adja hozzá a vízben feloldott élesztőt és a legjobb, ha a nehéz tésztát egy konyhai robotgéppel 4 percig gyúrja. Tegye be a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja hozzá a lenmagot és a napraforgómagot. Tegye a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm). Simítsa el a felületet, kenje be vízzel, tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Süsse a kenyeret előmelegített sütőben aranybarnára. 15 perc után csökkentse a sütő hőmérsékletét.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	15 Percek: 220 azután: 200		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Felső–alsó sütés		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	további 10 perc után		
Sütési idő	45–55		

Mazsolás kenyér

Elkészítési idő 110-140 perc

Hozzávalók

1 kocka élesztő
240 ml langyos író
500 g liszt
100 g cukor
1 csipet só
20 g folyékony vaj
125 g sovány túró
250 g mazsola

A bekenéshez

Víz

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos íróban. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és túróval sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja hozzá a mazsolát, töltsse a tésztát egy kiszírozott dobozformába (kb. 30 cm), tegye a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje be a tetejét vízzel és azután süsse a kenyeret aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Édes kenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 60	kb. 52	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	150–160		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	50–60		

Sütés

Homoktorta

Elkészítési idő 85-95 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

200 g vaj
200 g cukor
4 tojás
1 citrom leve és lereszelt héja
125 g étkezési keményítő
125 g liszt
1 teáskanál sütőpor

A beszóráshoz

Porcukor

Alternatív módon a citromos cukormázhoz

200 g porcukor elkeverve
20 ml citromlével

Elkészítés

Keverje krémesre a vajat és a cukrot. Adja hozzá a tojásokat, a citrom levét és a héját.

Keverje hozzá az étkezési keményítővel elkevert lisztet.



Zsírozzon ki egy dobozformát, bélelje ki sütőpapírral és metsze be a felületét egy késsel kb. 1 cm mélyen. Süsse a süteményt aranyárgára.

Sütés után borítsa ki a formából és szedje le a papírt. Szórja meg porcukorral vagy kenje meg citromos cukormázzal.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Homoktorta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 72	kb. 77	kb. 70

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		140–160
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		ki
Szint	2		1
Sütési idő	60–70		65–75

Tippek és továbbiak

1. változat: Készítsen egy narancsos-cukormázat 20 ml narancslével és kenje be vele a homoktortát.

2. változat: szurkálja meg többször a megsült süteményt és csepegtessen ezekre a helyekre Grand Marniert vagy Cointreau-t.

Sonkás, sajtos zsemle

Elkészítési idő 110-120 perc
8 darabhoz

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
250 ml langyos víz
500 g liszt
30 g vaj
1/2 teáskanál só
100 g főtt sonka, apróra felkockázva
100 g fűszeres reszelt sajt

A bekenéshez

Víz

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a liszttel, vajjal és sóval sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja a főtt sonkát és a sajt felét a tésztába.

Formázzon a tésztából 8 zsemlét és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje meg vízzel a zsemléket, a tetejét mártsa a maradék sajtba, és süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	180–200		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 1 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Tippek és továbbiak

Fűszeres sajt fajták pl. a hegyi sajt, az emmentáli, a Greyerzer és a Gouda.

Sütés

Csokoládés meggyes muffin

Elkészítési idő 80-90 perc
12 darabhoz

A tészta hozzávalói

100 g makkcsokoládé vagy
étcsokoládé
100 g vaj
3 tojás
80 g porcukor
10 g Cappuccinopor
100 g liszt
1 teáskanál sütőpor

A töltelék hozzávalói

200 g friss sajt
70 g porcukor
1 tojás
10 g liszt
200 g meggy (befőtt), lecsepegtetett

Elkészítés

Olvassza meg a csokoládét (mikrohullám 450 Watt, 3 perc). Keverje krémesre a vajat és felváltva tegyen bele tojást és cukrot, keverje össze. Keverje bele a kicsit meghűlt csokoládét, Capuccinoport és a sütőporral elkevert lisztet.


A töltelékhez keverje össze a friss-sajtot, a porcukorral, a tojással és a liszttel.

A csokis tészta felét ossza el a muffin formákba (Ø kb. 7 cm), tegye rá a meggy felét, utána pedig a sajtos masszát. Ossa el a maradék csokis tésztát és a maradék meggyet a formákban. Süssse meg a muffinokat.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Muffin \ gyümölcscsel		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 53	kb. 50	kb. 40

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	160–180		
Előmelegítés	nem	igen	
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint	1	2	
Sütési idő	45–55		40–45

Tipppek és továbbiak

Oldja fel a sötét vagy világos csokoládémázát és díszítse ezzel a muffinokat.

H 6x9x: Dupla mennyiség sütésénél a sütési idő nem változik.

Csokoládés-diós sütemény

Elkészítési idő 70–85 perc

Kiegészítőleg: tálalás előtt 12 órára tegye hidegre

Hozzávalók

250 g mogyoró, őrölt

200 g vaj

250 g étcsokoládé

190 g cukor

3 evőkanál presszókávé

1 teáskanál Bourbon-Vanília-aroma

6 tojás

Friss bogyós gyümölcsök

Elkészítés

Olvassza fel a vajat és az étcsokoládét. Adjon hozzá cukrot, presszókávé, az őrölt mogyorót és Bourbon-Vanília-aromát, majd hagyja lehűlni.

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. A tojássárgákat keverje a vaj-csokoládés masszához, a tojásfehérjét verje fel keményre és keverje bele a tésztába.

Öntse a tésztát egy kizsírozott és sütőpapírral kibélelt nyitható formába (Ø 26 cm) vagy alternatív módon 24 kicsi kizsírozott formácskába (100 ml) és süsse meg.

Friss bogyós gyümölcsökkel tálalja.

Tálalás előtt 12 órára tegye hidegre.


Ajánlott beállítás a nyitható formához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Csokoládés-diós sütemény \ Egy nagy		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55		

Ajánlott beállítás a formácskákhöz

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Csokoládés-diós sütemény \ Több kicsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 40		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	1
Sütési idő	Nyitható forma: kb. 55 Formácskák: kb. 45		

Tipppek és továbbiak

12 formácskánál csökkentse a mennyiséget a felére, a sütési idő változatlan marad.

Sütés

Vasárnapi zsemle

Elkészítési idő 100-115 perc
8 darabhoz

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő
250 ml langyos tej
500 g liszt
40 g cukor
1 csipet só
60 g vaj, lágy
100 g mandula, aprított

A bekenéshez

Tej

A beszóráshoz

Színes porcukor

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval és vajjal sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja az aprított mandulát a tésztához, formázzon 8 zsemlét és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje be tejjel a zsemléket, a tetejét szórja meg színes cukorkadarával, és süssse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	35–40		

Svájci parasztkenyér

Elkészítési idő 180 perc
1 parasztkenyérhez, kb. 750 g

Hozzávalók

350 g búzaliszt
150 g rozsliszt
1–1 1/2 teáskanál só
25 g friss élesztő
300 ml langyos tej
egy kevés liszt

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a búzaliszttal, rozsliszttel és sóval lágy, sima tésztává. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb. 60 percig hagyja kelni.

Gyúrja át enyhén a tésztát és formázza kerek kenyérré, tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. Szórja meg kevés liszttel. Vágja be a kenyeret felül hosszában és keresztben kb. 1 cm mélyen és hagyja még egyszer 30 percig szobahőmérsékleten kelni. Ha a kenyeret automatikus programmal süti, akkor azt 10 perccel a kelesztési szakasz vége előtt indítsa el.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Svájci parasztkenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 50		

Alternatív beállítás:

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	0 III		
Hőmérséklet	200		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	6 perccel a sütési művelet elindítása után		
2. gőzlöklet	további 6 perc után		
3. gőzlöklet	további 6 perc után		
Sütési idő	40–50		

Tipppek és továbbiak

A tésztát a formázás közben szalonnakockákkal, dióval stb. egészítse ki.

Használjon parasztliszt helyett tönkölybúzalisztet vagy félféher lisztet.

Sütés

Szalonnás vagy fűszeres rúd

Elkészítési idő 80-110 perc

2 darabhoz

Hozzávalók

1 kocka (42 g) élesztő

250 ml langyos víz

250 g búzaliszt 405-ös típus

250 g teljes kiőrlésű búzaliszt

1 teáskanál cukor

2 teáskanál só

1/2 teáskanál bors

3 evőkanál olaj

150 g felkockázott húsos szalonna, vagy

egyenként 1 evőkanál apróra

összevágott petrezselyem, kapor és

metélőhagyma

A bekenéshez

Tej

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a búzaliszttel, teljes kiőrlésű búzaliszttel, cukorral, sóval, borssal és olajjal 3-4 percig sima tésztává. Végül gyúrja hozzá a húsos szalonnát, vagy a növényeket.

Formázzon a tésztamennyiségből két kb. 35 cm hosszúságú rudat és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. A rudakat vágja be ferden, kenje be tejjel és tegye azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyér \ Bagett		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 67		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a búzaliszttel, teljes kiőrlésű búzaliszttel, cukorral, sóval, borssal és olajjal 3-4 percig sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 45 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja hozzá a húsos szalonnát, vagy a növényeket. Formázzon a tésztamennyiségből két kb. 35 cm hosszúságú rudat és tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire. A rudakat vágja be ferden, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje be tejjel a rudakat, és végül süsse aranybarnára a sütőben.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	190–210		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 1 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	20–30		

Kinyomós süti

Elkészítési idő 35-40 perc
kb. 50 darabhoz

Hozzávalók

160 g vaj
50 g barna cukor
50 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1 tojásfehérje
200 g liszt

Elkészítés

Egyszerre ne készítsen dupla tésztamennyiségnél többet, mivel a sütemény különben nagyon szétesik.

Keverje krémesre a vaját, adja hozzá a barna cukrot, a porcukrot, a vaníliacukrot és a sót és addig keverje, amíg egy lágy massa jön létre. Keverje hozzá a lisztet és végül a tojás fehérjét.

Tegye a tésztát egy cakkos végű nyomózsákba (9-es vagy 11-es méret). Nyomjon rózsákat vagy csíkokat a sütőtepsikre és süssé aransárgára.


Ájánlott beállítás 1 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Kinyomós süti \ 1 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 22	kb. 24	

Ájánlott beállítás 2 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Kinyomós süti \ 2 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 30	kb. 24	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	140–150	140–160	
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint (1 tepsi)	2	1	
Szint (2 tepsi)	1 + 2	1 + 3	
Sütési idő	30–40	20–30	20–25

Sütés

Morzásás pite

Elkészítési idő 90-100 perc
20 darabhoz (H 6x9x: 40 darabhoz)

A tészta hozzávalói

1 (1 1/2) kocka élesztő (42 g ill. 63 g)
250 (500) ml langyos tej
500 (900) g liszt
50 (100) g cukor
1 (2) csipet só
50 (100) g vaj, folyékony
1 (2) tojás

A töltelék hozzávalói

125 (250) g lágy vaj
125 (250) g cukor
1 (2) tojás
350 (700) g túró
1 (2) evőkanál ételkeményítő
3 (6) evőkanál citromlé

A morzsa hozzávalói

350 (700) g liszt
200 (400) g cukor
1/2 (1) teáskanál fahéj
200 (400) g vaj, folyékony

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, vajjal és tojással sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki az univerzális tepsin.

Keverje krémesre a vajat a cukorral és a tojással. Adja hozzá a túró, az ételkeményítőt és a citromlét és keverje össze. Kenje a túrómasszát a kelt tésztára.

Keverje össze a lisztet, cukrot és a fahéjat. Adja hozzá a kissé lehűtött vajat. Gyúrja össze az összes hozzávalót morzsává. Szórja a morzsát a túrótöltetre.

Automatikus programmal:
Tegye be a süteményt a sütőbe és indítsa el az automatikus programot.

Automatikus program nélkül:
A süteményeket a sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb. 15 percig hagyja kelni, azután süssé aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Morzásás pite		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 51		kb. 70

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	160–180	170–190	160–180
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint	2	3	2
Sütési idő	35–45		50–60

Vaníliás kifli

Elkészítési idő 100-120 perc
kb. 90 darabhoz

A tészta hozzávalói

280 g liszt
210 g vaj
70 g cukor
100 g darált mandula

A beleforgatáshoz

kb. 70 g vaníliás cukor

Elkészítés

Gyúrja össze a lisztet, vaját, mandulát és a cukrot sima tésztává. Hűtse a tésztát kb. 30 percig.

Képezzen a tésztából apró adagokat, formázza ezeket hengerré majd azután kifli alakúra.

Helyezze a sütőtepsikre és süsse világossárgára.

A kifliket még melegen forgassa meg vaníliás cukorban.

Ajánlott beállítás 1 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Vaníliás kifli \ 1 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 28	kb. 22	kb. 22

Ajánlott beállítás 2 sütőtepsihez

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Vaníliás kifli \ 2 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 30	kb. 26	kb. 22

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	130–150		140–160
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint (1 tepsi)	2		1
Szint (2 tepsi)	1 + 2	2 + 4	1 + 3
Sütési idő	25–35	20–30	20–25

Sütés

Diós muffin

Elkészítési idő 90-100 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

100 g mazsola
50 g rum
150 g vaj
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
3 tojás
150 g liszt
1 teáskanál sütőpor
125 g durvára vágott dió

Elkészítés

A mazsolát kb. 30 percig hagyja rumban állni.




Keverje a vajat krémesre, egymás után adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat. Keverje hozzá a sütőporral elkevert lisztet és a diót. Végül tegye bele a rumos mazsolát.

Ossza el a tésztát két evőkanállal a muffinformácskába (Ø kb. 7 cm), tegye a rostélyra és süsse aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Muffin \ gyümölcs nélkül		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 42	kb. 40	kb. 37

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170	130–150	150–170
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1	2	
Sütési idő	35–45		35–40

Tippek és továbbiak

H 6x9x: Dupla mennyiség sütésénél a sütési idő nem változik.

Fehér kenyér

Elkészítési idő 80-95 perc

Hozzávalók

1/2 kocka (21 g) élesztő

250 ml langyos víz

500 g liszt

1 1/2 teáskanál só

1 1/2 teáskanál cukor

20 g vaj, lágy

A bekenéshez

Víz

Elkészítés automatikus programmal

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval, cukorral és vajjal 4–5 percig gyúrja sima tésztává.

Formázza a tésztát egy golyóvá és frissentartó fóliával lefedve 15 percig szobahőmérsékleten hagyja kelni.

Gyúrja át enyhén a tésztát, formázza egy kb. 25 cm hosszúságú kenyérré és tegye egy sütőtepsire. Vágja be a kenyeret a felső részén egy hegyes késsel többször 1 cm mélyen ferden és tegye azonnal a sütőbe.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Kenyer \ Fehér kenyér		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Program idő	kb. 72		

Elkészítés klímasütéssel

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval, cukorral és vajjal 4–5 percig gyúrja sima tésztává.

Formázza a tésztát egy golyóvá, tegye a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, formázza kb. 25 cm hosszúságú kenyérré és tegye egy sütőtepsire. A kenyeret a felső oldalán vágja be többször 1 cm mélyen ferden, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje be a felső oldalát vízzel és süsse a kenyeret aranybarnára.

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	30–40		

Sütés

Képviselőfánk

Elkészítési idő 50-60 perc
8 darabhoz

A tészta hozzávalói

200 ml víz
40 g vaj
1 csipet só
130 g liszt
3 tojás
1 csapott teáskanál sütőpor

A töltelék hozzávalói

350 ml tejszín
2 csomag habfixáló
2 csomag vaníliás cukor
200 g gyümölcs (pl. málna, eper,
cseresznye vagy mandarin)

Elkészítés

Főzze fel egy fazékban a vizet, a vaját és a sót. Adj hozzá a lisztet és keverje össze egy sima gombóccá. Amint a fazék alján egy fehér réteg képződik, tegye a tésztagombócot az edényből egy tálba.

Keverjen hozzá egyesével annyi tojást, amíg a tésztából selymesen csillogó csúcsokat lehet csipkedni. Végül keverje hozzá a sütőport.

Két teáskanállal vagy egy nyomózsákkal helyezzen mandarin nagyságú tésztazacskókat egy liszttel megszórt sütőlemezre és azonnal süsse aranyárgára.

A még forró képviselőfánkokat egy ollóval vízszintesen vágja fel. Ha még csekély nedves tésztaanyag lenne látható, akkor távolítsa el azokat. Lehűlve tölts meg.

Verje fel keményre a tejszínt a habfixálóval és a vaníliás cukorral.

Tölts meg a képviselőfánkokat tejszínnel és gyümölcssel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Aprósütemény \ Képviselőfánk \ 1 sütőtepsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 40		kb. 35

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	III		III
Hőmérséklet	160–180		160–180
Felmelegítési szakasz	gyors		normál
Crisp funkció	ki		be
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		–
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		–
1. gőzlöklet	automatikus		–
Sütési idő	25–35		35–40

Fahéjas makadámdió koszorú

Elkészítési idő 115-125 perc

A tészta hozzávalói

1 kocka (42 g) élesztő
100 ml langyos tej
500 g liszt
100 g cukor
1 csipet só
1 citrom héja lereszelve
100 g vaj, lágy
1 tojás
2 tojásfehérje

A töltelék hozzávalói

2 evőkanál őrölt fahéj
2 evőkanál cukor
100 g nem sózott, aprított makadámdió
2 tojás sárgája

A bekenéshez

Tej

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral, sóval, citromhéjjal, vajjal, tojással és tojásfehérjével sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát, és felezze meg. Nyújtsa mindkét felet 50-60 cm hosszúságú rúddá, ezeket forgassa össze egymással, és formázzon egy koszorút.

A koszorút tegye egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire, tolja be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Keverje össze a fahéjat, cukrot, aprított diót és a tojássárgákat. Kenje be tejjel a koszorút, ossza el rajta a diókeveréket és sütőben 35 °C-on felső-alsó fűtéssel 15–20 percig hagyja kelni. Süsse aransárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[0 III]		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–35		

Tippek és továbbiak

Az eredetileg Ausztráliából származó makadámdió a világ legdrágább diói közé számít. A diók királynője gazdag telítetlen zsírsavakban. Magas zsírtartalmának köszönheti a kialakult krémes vajjas ízét.

Sütés

Fonott kalács

Elkészítési idő 120 perc

Hozzávalók

1000 g liszt
1 kocka (42 g) élesztő
600 ml langyos tej
3 teáskanál só
180 g vaj
1 tojás sárgája
1 evőkanál kávétejszín

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, sóval és vajjal sima tésztává. Fedje le a tésztát és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb. 60 percig hagyja kelni.

Gyúrja át enyhén a tésztát és formázzon két kb. 80 cm hosszúságú hengert.

A hengereket középen vágja el keresztben, a négy végét tegye egymás mellé és fonjon belőle fonatot.

Tegye a fonott kalácsot egy sütőtepsire/perforált Gourmet sütőtepsire és szobahőmérsékleten lefedve további 30 percig hagyja kelni. Ha a fonott kalácsot automatikus programmal sūti, akkor azt 10 perccel a kelesztési szakasz vége előtt el kell indítani.

Ecsetelje be tojássárgája-tejszín keverékével és sūsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzemmód	Auto		
Program	Kenyér \ Fonott kalács		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 60		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzemmód	8 III		
Hőmérséklet	190		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	6 perccel a sūtnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	további 6 perc után		
Sūtési idő	50–60		60–70

Édes sütemény

Elkészítési idő 90-100 perc
8 darabhoz

A tészta hozzávalói

1/2 kocka (21 g) élesztő
125 ml langyos tej
250 g liszt
10 g cukor
75 g vaj, folyékony
100 g mazsola

A töltelék hozzávalói

75 g vaj
125 g barna cukor

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos tejben. Gyúrja a liszttel, cukorral és vajjal sima tésztává. Végül gyúrja bele a mazsolát, tegye a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Röviden gyúrja át a tésztát, azután nyújtsa ki egy kiszírozott nyitható formában (Ø 26 cm), közben formázzon egy kis peremet és sütőben 35 °C-on felső-alsó sütéssel kb. 15 percig hagyja kelni.

Melegítse fel a vajat, keverje bele a cukrot. A tésztába ujjbeggyel nyomkodjon mélyedéseket. Ossa el a vaj-cukor keveréket a tészta felületén és azonnal süsse aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Sütemények \ Édes sütemény		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 38	kb. 55	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	1	
Sütési idő	35–40		

Sütés

Hagymás török kenyér

Elkészítési idő 105-110 perc

A tészta hozzávalói

1 kocka (42 g) élesztő

200 ml langyos víz

375 g liszt

1 teáskanál só

2 evőkanál olaj

A töltelék hozzávalói

2 kis lila hagyma

100 g fűszeres sajt

Kakukkfű

A becsepegtetéshez

2 evőkanál olaj

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Liszttel, sóval és olajjal 3–4 percig gyúrja sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Gyúrja át enyhén a tésztát és nyújtsa ki lepénnyé (Ø kb. 30 cm), tegye egy sütőtepsire és szobahőmérsékleten lefedve további 10 percig hagyja kelni.

A hagymát hámozza meg, és vágja keskeny csíkokra. Reszelje le a sajtot.

Tegye a hagymát a lángosra, szórja meg sajtval és kakukkfűvel. A szélén csepegtesse be olajjal és süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 6 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	25–30		

Tippek és továbbiak

Fűszeres sajt fajták pl. hegyi sajt, emmentáli, Greyerzer és középérett Gouda.

Tanácsok és információk az elkészítéshez

A halfogyasztás egy egészségesebb ízvilág és egy valódi alternatíva a hússal szemben. A tengeri hal gazdagon tartalmaz jódot, vitaminokat és nagy értékű fehérjét, valamint egészségjavító Omega-3 zsírsavat a testi állóképességhez és javítja a koncentrációképességet, az észlelőképességet és a lelkiállapotot is. Mint kalóriaszegény étel, nagyon alkalmas kímélő ételnek és diétás ételként, a halételek fogyasztása hetente kétszer ajánlott.

Mennyiségek

Egész halak: 250–300 g személyenként

Halfilé: 200–250 g személyenként

Kékre főzött hal

Néhány halfajta, mint a pisztráng, compó, angolna, vagy a ponty "kéken" is elkészíthető. Ezeknek a halaknak a bőre festékanyagot tartalmaz, amely savval (ecetes víz) való kezeléssel felveszi a kék tónust. A halnak nagyon frissnek kell lennie, a tisztítás során a bőr nyálkás rétegét nem szabad megsérteni (ne pikkelyezze le), mivel ezen a helyen a kék színezet már nincs meg. Öntsön a halra forró ecetes vizet, kb. 10 percig hagyja állni és azután kövesse a recept adatait. A halat csak belülről sózza.

Tisztítás

Egész halak: Vegye ki a halat, esetleg szedje le a pikkelyeket, folyó víz alatt tisztítsa meg és konyhai papírtörlővel nyomkodja szárazra.

Halfilé: A filét folyó víz alatt tisztítsa meg, és konyhai papírtörlővel nyomkodja szárazra.

Savanyítás

A tisztított halat, vagy halfilét citromlével vagy ecettel csöpögtesse be, és a további feldolgozás előtt kb. 10 percig hagyja duzzadni. A nyers hal citromlével vagy ecettel való becsepegtetésével a szövet megszilárdul. Ezáltal a hal a párolási művelet közben nem olyan könnyen esik szét. A savanyítás nem befolyásolja a fajtára jellemző halízt.

Sózás

A halat csak röviddel a további feldolgozás előtt sózza meg vagy szórja be növényekkel és fűszerekkel. A halat soha ne sózza meg és hagyja sokáig állni. A só folyadékot von ki a halból, és ezzel az értékes ásványi anyagokat is. A folyadék kivonása a párolásnál kiszáradáshoz vezet.

Párolás

Az egész hal akkor van kész, ha a szem pupillája fehér és a hátuszony könnyen kitéphető.

A sült, párolt és grillezett hal akkor van kész, ha a hús a szálkáról könnyen lefejthető.

Ha a halfilét kötött mártásban párolja, ezt valamivel kevesebb folyadék hozzáadásával készítse, mivel a hal párolás közben folyadékot ad le.

Útmutató az automatikus programokhoz és a húsmaghőmérő alkalmazásához *)

Ha Ön hal párolása közben húsmaghőmérőt használ, ügyeljen arra, hogy legalább 70 °C maghőmérsékletet elérjen.

A húsmaghőmérő fémcsúcsát a legvastagabb haldarab közepébe kell beszúrni úgy, hogy a vége ferdén felfelé mutasson. Húsmaghőmérővel történő elkészítéshez a nagyobb, vastagabb halak alkalmasak.

Tetszés szerint fűszerezze a halat és tegyen rá vajdarabokat, mielőtt behelyezi a sütőbe.

Ha egyszerre több halat vagy haldarabot kíván egyidejűleg sütni, akkor lehetőleg azonos nagyságú halakat válasszon. A húsmaghőmérőt a legvastagabb halba szúrja.

A halat alufóliában, sütőzacskóban/-tömlőben vagy sókéregben is sütheti. A húsmaghőmérőt egyszerűen szúrja át a zacskón.

A húsmaghőmérő használatakor először egy hozzávetőleges időadatot kap, ami a sütési folyamat során optimalizálódik.

*) Modelltől függően az Ön sütője fel van szerelve húsmaghőmérővel.

Verduras aranymakréla

Elkészítési idő 65-75 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 konyhakész aranymakréla (í kb. 400 g)

800 g kis burgonya (drillinge)

2 piros paprika

2 zöld cukkíni

2 sárga cukkíni

4 mogyoróhagyma

3 gerezd fokhagyma

400 g juhsajt

1 citrom leve

Só

Citrombors

4 ág kakukkfű

4 ág rozmaring

10 evőkanál olívaolaj

Elkészítés

Főzze elő a burgonyát héjával együtt kb. 10 percig.

Vágja félbe a paprikákat, távolítsa el az ereket és a magokat és vágja nagy darabokra. A cukkínit szeletelje fel és a hámozott mogyoróhagymát vágja csíkokra. A fokhagymát hámozza meg és aprítsa finomra. Vágja kockákra a juhsajtot.

A halat mossa meg, nyomkodja szárazra, csöpögtesse be citromlével, sóval és citromborssal fűszerezze be és tegye egy nagy Gourmet-sütőbe vagy az univerzális tepsire.

Keverje össze az előfőzött burgonyát, zöldséget és növényeket, és fűszerezze meg a sóval és citromborssal. Ossa el a zöldségkeveréket a hal körül, és szórja a juhsajtot a zöldségre.

Keverjen össze olajat kevés sóval és borssal. A halat, a burgonyát és a zöldséget csepegtesse be fűszerolajjal, és tegye a sütőbe sülni.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlököt	indítás 5 perc után		
2. gőzlököt	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tippek és továbbiak

A Drilling 25–40 mm átmérőjű kis burgonya. A héjával együtt szokásos megfőzni és elfogyasztani.

Halak

Halfilé bécsi módra

Elkészítési idő 60-70 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

600 g tengeri lazacfilé

1 citrom leve

125 g Crème fraîche

50 g eltett uborka

10 g kapribogyó

30 g húsos szalonna

1 evőkanál mustár

1 evőkanál parmezán, reszelve

Elkészítés

Mossa meg a filét, nyomkodja szárazra és csepegtesse meg citrommal.

Tegyen egy filét egy kizsírozott felfújt formába (20 x 20 cm) és kenje meg a Crème fraîche felével.

Öblítse le vízzel az uborkát és a káprít. Az uborkát és a szalonnát kockázza fel apróra és keverje össze a felaprított káprival.

Ossza el az uborka-keverék egyharmadát a halfilén. Tegyen rá egy második halfilét. Ezt kenje be mustárral és ossza el rajta az uborka-keverék további harmadát.

Tegye rá az utolsó halfilét. Kenje be a maradék Crème fraîche-sel és ossza el rajta a maradék uborka-keveréket. Szórja meg parmezánnal és süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 5 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–35		

Champignonnal töltött pisztráng

Elkészítési idő 60-70 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 pisztráng (f 250 g, konyhakész)

2 evőkanál citromlé

Só

Bors

1/2 hagyma

1 gerezd fokhagyma

200 g friss Champignon

25 g petrezselyem

50 g vaj

Elkészítés

Mossa meg és nyomkodja szárazra a pisztrángokat, csepegtesse be citromlével és belül, kívül sózza és borsozza meg.

A hagymát, a fokhagymát és a petrezselymet aprítsa finomra, és keverje össze.

Töltse meg a pisztrángokat a keverékkel. Tegye a pisztrángokat egymás mellé a nagy Gourmet-sütőbe vagy az univerzális tepsire. Terítsen rá vajdarabokat és süssse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼☼☼		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Halak

Töltött lazacpisztráng

Elkészítési idő 65-75 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 lazacpisztráng (í 600–700 g)

1 citrom leve

Só

2 mogoróhagyma

2 gerezd fokhagyma

50 g kis kápri

1 tojás sárgája

2 evőkanál olívaolaj

2 szelet toastkenyér

Chilipor

Bors

Elkészítés

Mossa meg a lazacpisztrángot, nyomkodja szárazra, csepegtesse be citromlével és belül, kívül sózza meg.

A mogoróhagymát és a fokhagymát hámozza meg, vágja finom kockákra. A toastkenyeret szintén vágja finom kockákra. Keverje össze a káprival, tojássárgájával, mogoróhagymával, a fokhagymával, az olajjal és a kenyérrel, és a sóval, borssal, chiliporral fűszerezze meg.

Töltse meg ezzel a masszával a lazacpisztrángokat, és a nyílást zárja le kis fapálcikákkal.

Tegye a lazacpisztrángokat az univerzális tepsire, és süsse meg a sütőben.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tengeri márna batyuban

Elkészítési idő 90-100 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

6 kis tengeri márna (r 150–200 g)

5 szelet fehér kenyér

250 ml tej

2 evőkanál összevágott petrezselyem

4 evőkanál szardella vaj

Só

Bors

3 evőkanál olívaolaj

Elkészítés

Mossa meg a tengeri márnát.

A töltelékhez áztassa be a fehér kenyér szeleteket a tejben. Egy villával nyomkodja szét és keverje össze petrezselyemmel és szardellavajjal.


Sózsa és borsozza meg a halakat, töltsze meg a töltelékkel, csepegtessen rá olívaolajat és hagyja egy órán át hűtőszekrényben összeállni.

Kenjen meg olajjal pergamenpapírt, helyezze erre a tengeri márnákat és zárja le a papírt. A csomagocskát helyezze a sütőtepsire és tegye a sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hal \ Tengeri márna batyuban \ 4–6 hal		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 32	kb. 25	kb. 21

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	190–210		160–180
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2		1
Sütési idő	30–35	25–30	15–20

Tippek és továbbiak

A "Tengeri márna batyuban" azt jelenti, hogy a hal pergamenpapírban sül meg.

Halak

Tengeri keszeg delicioso (finom)

Elkészítési idő 60-70 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

750 g tengeri keszeg

3 vörshagyma

40 g vaj

500 g paradicsom

1/2 citrom leve

Só

Bors

100 ml tej

10 g panírliszt

2 evőkanál összevágott petrezselyem

Elkészítés

Vágja a hagymát vékony szeletekre, és párolja meg a vaj felében. Vágja szeletekbe a paradicsomot. A halfilét mossa meg, nyomkodja szárazra, csepegtesse be citromlével, és fűszerezze meg sóval és borsal.

Tegye a hagymát egy kizsírozott felfújt formába (Ø 26 cm). Rétegezze rá a paradicsomot, és fűszerezze meg sóval és borsal.

Helyezze rá a filét. Olvassza meg a maradék vaját, és a tejjel együtt öntse a filére. Szórja meg zsemlemorzssával és süsse meg. A sütés után szórja meg az aprított petrezselyemmel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 5 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tippek és továbbiak

A tengeri keszeget ebben a receptben tengeri lazacfilével is helyettesítheti.

Tengeri hekk zöld mártásban

Elkészítési idő 50-60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 tengeri hekk-steak (r 250 g)

250 g vénuszkagyló

2 gerezd fokhagyma

4 evőkanál olívaolaj

1 teáskanál liszt

250 ml hal alap

25 g petrezselyem

Só

Elkészítés

Vágja apróra a fokhagymagerezdeket és dinsztelje meg egy edényben olívaolajban.

Tegye a halat az univerzális tepsire. A vénuszkagylót, az olajat és a fokhagymát ossza el rajta és sózza meg. Szórja meg liszttel, öntse le meleg halalappal és szórja meg apróra vágott petrezselyemmel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hal \ Tengeri hekkfilé zöld mártásban		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 30		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	180–200		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	3	1
Sütési idő	15–20		25–30

Tipppek és továbbiak

Tengeri hekkfilé zöld mártásban – Merluza en salsa verde – a baszk konyha egyik tipikus receptje.

Halak

Szárított tőkehal-Brandade

Elkészítési idő 40–50 perc, kiegészítőleg: 24 óra áztatás
6 adaghoz

Hozzávalók

1000 g szárított tőkehal
250 ml tej
600-700 ml olívaolaj
Só
Bors

Elkészítés

A szárított tőkehalat többszöri vízcserevel kb. 24 órán keresztül áztassa. Vágja nagy darabokra és 8 percig egy edényben vízzel főzze át. Vegye ki a halat, csöpögtesse le és hagyja kissé lehűlni. Távolítsa el a bőrét és a szálkákat.

Melegítsen egy lapos edényben 200 ml olívaolajat. Adja hozzá a halat és kisebb beállításnál egy fakanállal keverje addig, amíg a massa finom és jól elkevert lesz.

Vegye le az edényt a főzőzónáról és lassan, állandó keverés mellett váltakozva 400-500 ml olívaolajjal és 250 ml forrásban lévő tejjel keverje össze. Fűszerezze sóval és borsal. A keveréknek jó puhának kell lennie.

Tegye a keveréket (Brandade) egy tűzálló formába és tegye a sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hal \ Szárított tőkehal-Brandade		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 10		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐☐☐		
Hőmérséklet	220		210–230
Szint	2	4	2
Sütési idő	10–15	8–12	8–10

Kelkáposztás lazacos gratin

Elkészítési idő 75-85 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

600 g lazacfilé

1 kis kelkáposzta (kb. 600 g)

20 g vaj, lágy

500 g burgonya

Bors

Só

300 g fűszeres Crème fraîche

2–3 teáskanál tormá

80 g hegyi sajt, reszelve

80 g fehér kenyér

Elkészítés

Tisztítsa meg a kelkáposztát, negyedelje meg, távolítsa el a torzsáját és vágja csíkokra. Hevítse fel a vaját egy serpenyőben, adja hozzá a kelkáposztát, és időnként megforgatva kb. 15 percig enyhén barnítsa meg.

Hámozza meg a burgonyát, vágja szeletekre és 5 percig párolja elő.

Mossa meg a lazacot, nyomkodja szárazra, vágja kb. 2 cm széles csíkokra, borssal és sóval fűszerezze. Keverje össze a fűszeres Crème fraîche-t, a tormát és a sajtot.

Keverje össze a kelkáposztát és a burgonyát, tegye egy felfújt formába (kb. 20 x 30 cm) és ossza el rajta a lazaccsíkokat. Kockázza fel a fehérkenyeret, és tegye Crème fraîche alá. Ossa el ezt a kenyér-sajt keveréket a felfújton és süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
3. gőzlöklet	indítás 25 perc után		
Sütési idő	30–40		

Halak

Fogas fűszeres ágyon

Elkészítési idő 45-55 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

800 g fogasfilé

1 citrom leve

1 köteg petrezselyem

1 köteg metélőhagyma

1 köteg kapor

1 köteg citromfű

Só

50 g vaj

Elkészítés

A filét mossa meg, nyomkodja szárazra, csepegtesse be kevés citromlével és kb.10 percig hagyja összeállni. A növényeket mossa meg, vágja finomra és összekeverve tegye egy lapos kizsírozott felfűjt formába.

A fogasfilét sózza meg és tetőcserépszerűen tegye a növényi ágyra. Csepegtesse rá a maradék citromlevet, tegyen rá vajdarabkákat és süssse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 5 perc után		
2. gőzlöket	indítás 15 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tanácsok és információk az elkészítéshez

Hús

Útmutatások az automatikus programokhoz

Az 1000 g alatti súlyú ételek nem alkalmasak az automatikus programokkal történő elkészítéshez, mert könnyen kiszáradnak.

Az automatikus programokat a Miele-Gourmet-sütőhöz optimalizálták, az üveg-, kerámia- vagy nemesacél sütők használatakor az utántöltendő folyadék mennyiségét igény szerint csökkentheti.

A húsfajták a sütőben fedővel vagy anélkül vagy az univerzális tepsiben készülnek. Ehhez útmutatást a program kiválasztásakor kap.

Néhány programnál az elkészítési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni és szükség esetén el kell távolítani a sütő fedelét. Egy megfelelő útmutatás jelenik meg a képernyőn..

A sütés előtt távolítsa el a zsírt, a bőrt és az inakat. Tetszés szerint fűszerezze a húst és tegyen rá vajdarabokat vagy vadaknál szalonnaszeleteket. A vad különösen puha lesz, ha egy éjszakán keresztül pácolja (pl. íróban), mielőtt megsüti.

Útmutató a húsmaghőmérő használatához *)

Ha utasítást kap, hogy a húsmaghőmérőt használja, ügyeljen arra, hogy a fémcsúcsot közvetlenül a legvastagabb hús közepébe szúrja és a fogantyúja lehetőleg ferdén felfelé mutasson.

Ha több húsdarabot kíván egyidejűleg sütni, akkor lehetőleg azonos magasságú húsokat válasszon. Húsmaghőmérő használatakor azt a legmagasabb húsba szúrja.

A húsmaghőmérő használatakor először egy hozzávetőleges időadatot kap, ami a sütési folyamat során optimalizálódik.

*) Modelltől függően az Ön sütője fel van szerelve húsmaghőmérővel.

Hús és szárnyas

Szárnyas

Útmutatások az automatikus programokhoz

Az 900 g alatti súlyú szárnyas nem alkalmas az automatikus programmal történő elkészítéshez, mert könnyen kiszárad.

Az automatikus programokat a Miele-Gourmet-sütőhöz optimalizálták, az üveg-, kerámia- vagy nemesacél sütők használatakor az utántöltendő folyadék mennyiségét igény szerint csökkentheti.

Tetszés szerint fűszerezze a szárnyast és ecsetelje be olajjal, mielőtt behelyezi a sütőbe.

A szárnyast mindig a melle részével felfelé tegye a sütőbe. Néhány programnál a sütési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni és adott esetben el kell távolítani a sütő fedelét. Egy megfelelő útmutatás jelenik meg a kijelzőn.

Útmutató a húsmaghőmérő használatához *)

Szúrja be a húsmaghőmérőt szárnyasoknál mélyen a mell első, legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a fémcsúcsot közvetlenül a legvastagabb hús közepébe szúrja és a fogantyúja lehetőleg ferdén felfelé mutasson.

Ha több csirkét kíván egyidejűleg sütni, akkor lehetőleg azonos nagyságú csirkéket válasszon. A húsmaghőmérőt a legnagyobb csirkébe szúrja.

A húsmaghőmérő használatakor először egy hozzávetőleges időadatot kap, ami a sütési folyamat során optimalizálódik.

*) Modelltől függően az Ön sütője fel van szerelve húsmaghőmérővel.

Wellington bélszín (Ausztrália)

Elkészítési idő 120 perc

6-8 adaghoz

Hozzávalók

1000 g marhafilé

Olaj

Só, frissen őrölt

Bors, frissen őrölt

60 g vaj

2 mogyoróhagyma

2 gerezd fokhagyma

300 g Champignon

80 g tyúkmájpástétom

65 g zsemlemorzsa

2 evőkanál friss kakukkfű levél

300 g Leveles tészta

1 tojás sárgája

Elkészítés

A mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket hámozza meg, vágja finom kockákra. A Champignont tisztítsa meg és vágja szeletekbe. A kakukkfűvet aprítsa finomra.

A marhafilét csavarja össze és egy kötöző zsineggel kösse össze úgy, hogy mindegyik részén egyforma vastag legyen. Kenje be olajjal, fűszerezze borssal és egy forró serpenyőben minden oldalról pirítsa barnára. Tegye a hűtőszekrénybe, azután távolítsa el a zsinetet.

Olvassza meg a vaját a serpenyőben, párolja meg benne a mogyoróhagymát, a fokhagymát és a Champignont, amíg azok üvegesek lesznek és a folyadék eloszlik. Keverje bele a májpástétomot és hagyja lehűlni.

A zsemlemorzsat és a kakukkfűvet keverje a gombakeverékhez és egy mixerben aprítsa finomra.

Nyújtsa ki a leveles tésztát úgy, hogy az a marhafilét teljesen átérje és még elegendő tészta álljon ki a burok lezárásához. Kenje be a leveles tésztát a gombás masszával.

Tegye a marhafilét a leveles tésztára, az oldalait hajtsa fel és a peremeit zárja le a felvert tojássárgájával. A lezárt szélével lefelé tegye a sütőtepsire.

Kenje be a marhafilét tojássárgájával és tegye a hűtőszekrénybe, amíg a sütő bemelegszik.

A felszeletelés és tálalás előtt 10 percig hagyja pihenni. Azután távolítsa el a húsmag hőmérőt, szeletelje fel és tálalja.

Hús és szárnyas

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Marha \ Wellington belső		
Hűsmag hőmérő	használja		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Program idő	kb. 60		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	0 III		
Hőmérséklet	15 Percek: 200 azután: 180		
Előmelegítés	igen		
Hűsmag hőmérő	használja		
Mag hőmérséklet	55–75		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	további 15 perc után		
Sütési idő	kb. 60		

Wellington bélszín (Nagy-Britannia)

Elkészítési idő 120 perc

6-8 adaghoz

Hozzávalók

1000 g marhafilé
Fekete bors, frissen őrölt
15 ml olaj
30 g vaj
2 mogyoróhagyma
250 g Champignon
1 nagy ág kakukkfű
100 ml extra száraz vermut vagy száraz fehér bor
150 g finom májpástétom
15 g friss petrezselyem
12 szelet reggelihez való szalonna, nem füstölt
500 g leveles tészta
1 tojás

Elkészítés

A marhafilét fűszerezze meg borssal, minden oldalról kenje be olajjal és tojja be 15 percre egy sütőtepsin az előmelegített sütőbe. Azután tegye félre a húst hűlni.

A mogyoróhagymát hámozza meg és vágja finomra. A Champignon-t tisztítsa meg és vágja finomra.

A vaját olvassza meg egy serpenyőben, a mogyoróhagymákat 3–4 percig pirítsa rajta, amíg azok megpuhulnak. A Champignon-t és a kakukkfűvet adja hozzá és további 5–6 percig párolja. Öntse hozzá a bort és hagyja főni addig, amíg a folyadék elfő. Hagyja a masszát kihűlni, távolítsa el a kakukkfűvet és keverje hozzá a májpástétomot és a petrezselymet. Ízlés szerint fűszerezze és hagyja teljesen lehűlni.

Tegyen a munkalapra két nagy darab frissentartó fóliát kissé átlapolva. A reggelihez való szalonnát két sorban rakja ki, kissé átlapolva tegye rá két rétegben. A Champignon-keverék felét ossza el rajta. Tegye rá a marhafilét és a többi Champignon-keveréket ossza el rajta. A frissentartó fólia segítségével csavarja a marhafilét a reggelihez való szalonnába úgy, hogy egy szorosan feltekert henger keletkezzen. Ezt a további felhasználásig tárolja a hűtőszekrényben.

A munkalapot szórja meg liszttel és a leveles tésztát nyújtsa ki 0,5 cm vastag és 28 x 28 cm nagyságú négyzetté. A frissentartó fóliát távolítsa el a marhafiléről és tegye a filét a négyzet közepébe. A leveles tészta széléit kenje be a felvert tojással és hajtsa össze a marhafilé felett.

Tegye a marhafilét a leveles tészta lezárt oldalával lefelé a sütőtepsire. Kenje be a felvert tojással és díszítse a megmaradt leveles tésztával. A marhafilét legalább 30 percre (adott esetben éjszakára) tegye hidegre.

A húsmaghőmérőt a közepébe dugja.

A sütési idő vége után a marhafilét további 15 percig hagyja pihenni, csak azután szeletelje fel és tálalja.

Hús és szárnyas

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Marha \ Wellington belső		
Hűsmag hőmérő	használja		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
Program idő	kb. 60		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	III		
Hőmérséklet	15 Percek: 200 azután: 180		
Előmelegítés	igen		
Hűsmag hőmérő	használja		
Mag hőmérséklet	55–75		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	további 15 perc után		
Sütési idő	kb. 60		

Narancsos kacska

Elkészítési idő 100-120 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 kacska (1200 és 1600 g között)

4 narancs

2 evőkanál olaj

1 citrom leve

3 darab kockacukor

2 evőkanál ecet

Só

Bors

Elkészítés

3 narancsot vágjon fel vékony szeletekre és tegye egymás mellé egy üveg- vagy kerámiaformába. A kacsát sózza, borsozza meg, kenje be olajjal és helyezze a narancsszeletekre.

A citromot és a narancsot nyomja ki. Tegyen egy edénybe ecetet és cukrot és melegítse fel. Amint a cukor felolvadt, eressze fel a citrom- és narancslével.


Öntse a mártást a kacsára és tolja a sütőbe.

A Miele Gourmet-sütő használata esetén: Tegyen a sütőbe 200 ml vizet.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Szárnyas \ Narancsos kacska		
Húsmaghőmérő	használja		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 100	kb. 95	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	20 Percek: 200 azután: 160		150–170
Maghőmérséklet	93		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Sütési idő	90–110		90–100

Hús és szárnyas

Töltött sertésfilé

Elkészítési idő 65-75 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

4 sertésfilé (r 300 g)

Só

Bors

20 bazsalikomlevél

250 g Pesto rosso

30 g parmezán, frissen reszelt

12 szelet pármiai sonka

40 g vaj

250 ml tejszín

250 ml húsleves

Elkészítés

A sertésfilét hosszában vágja fel, de ne vágja keresztül. Mindkét oldalán fűszerezze meg sóval és borsal, és a vágás mentén tegyen rá bazsalikomlevelet.

Ossza el rajta a Pesto rosso-t és szórja meg parmezánal. Hajtsa össze a filét, és a pármiai sonkával tekerje körbe. Tegye a filét a Gourmet-sütőbe, tegyen rá vajdarabkákat, és tegye a sütőbe.

15 perc sütési idő után öntse fel tejszínnel és húslevessel, csökkentse a hőmérsékletet 140 °C-ra és indítsa el az utolsó gőzlöketet. A mártást esetleg sűrítse be kevés elkevert ételkeményítővel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	15 Percek: 170–190 azután: 140		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	5 perccel a sütési művelet elindítása után		
2. gőzlöklet	további 10 perc után		
3. gőzlöklet	további 10 perc után		
Sütési idő	35–45		

Tippek és továbbiak

Pesto rosso elkészítése:
Ehhez vágjon apróra 200 g elrakott, szárított paradicsomot és egy fokhagymagerezdet. Készítsen pürét 50 ml olívaolajjal, 1 teáskanál cukorral, 2 evőkanál panírlisztrel. Ízesítse a Pesto-t egy kevés oregánóval és Sambal Olekkel.

Párolt marharolád

Elkészítési idő 155-165 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

4 marharolád (kb. 160–200 g)

Só

Bors

4 teáskanál közepesen erős mustár

8 szelet zsíros szalonna

8 csemegeuborka (Cornichons - apró)

2 répa

1 vékony póréhagyma

150 g zeller

1 hagyma

Olaj

1 evőkanál sűrített paradicsom

250 ml vörösbor

2 ág kakukkfű

2 ág rozmaring

2 babérlevél

1 gerezd fokhagyma

1000 ml marhahúsleves

100 ml tejszín

Elkészítés

Terítse ki egymás mellett a roládokat, és fűszerezze meg sóval és borssal. Kenje be a húst mustárral, és tegyen rá egyenként 2 szelet szalonnát és hasábra vágott csemegeuborkát. Csavarja fel a roládokat és tartsa össze roládtűvel, vagy konyhai fonállal. Vágja a répát, a póréhagymát, zellert és a hagymát (1 cm) kockákra.

Hévítsse fel az olajat a Gourmet-sütőben és körkörösén erősen süssse elő a roládokat. Vegye ki a roládokat és pirítsa meg a zöldségeket. Adja hozzá a sűrített paradicsomot, és röviden pirítsa meg azt is. Eressze fel a vörösbor harmadával. A vörösbor

majdnem teljesen forralja el, és folytassa így, amíg a vörösbor felhasználja.

A növényeket, a fűszert és a fokhagymát a levessel együtt adja a zöldséghez. Tegye a roládokat ismét a sütőedénybe, és süssse lefedve a sütőben 60 percig.

60 perc után vegye le a fedelet és indítsa el az első gőzlöketet. Nyitva süssse készre.

Vegye ki a roládokat az alapból, és távolítsa el a roládtűket vagy a fonalat. Passzírozza át az alapot, adja hozzá a tejszínt, és esetleg sűrítse be a mártást kevés elkevert ételkeményítővel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	140		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	60 perccel a sütési művelet elindítása után		
2. gőzlöklet	további 20 perc után		
3. gőzlöklet	további 20 perc után		
Sütési idő	120		

Hús és szárnyas

Párolt borjúfartó

Elkészítési idő 120-130 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

1500 g borjúfartó

2 répa

1 vékony póréhagyma

150 g zeller

1 hagyma

1 gerezd fokhagyma

2 ág kakukkfű

2 ág rozmaring

4 babérlevél

5 borókabogyó

Só

Bors

500 ml fehér bor

100 g Crème fraîche

250 ml húsleves, vagy víz

Elkészítés

Vágja a répát, a póréhagymát, a zellert és a hagymát (1 cm) kockákra. Tegye a fokhagymával, a növényekkel és a zöldségekkel a Gourmet-sütőbe.

Tegye a borjúfartót sóval és borssal fűszerezve a zöldségre, és párolja meg.

20 perc után eressze fel a fehér borral és párolja készre a húst. Ha a zöldség szárazra fő, öntsön hozzá kevés vizet.

Passzírozza át a sültalapot, töltsse fel a Crème fraîche-val és a levessel, esetleg sűrítse be kevés elkevert ételkeményítővel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	130–150		
Maghőmérséklet	75		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Fűtési mód	Sütőautomatika		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 10 perc után		
2. gőzlöket	indítás 30 perc után		
3. gőzlöket	indítás 1 óra után		
Sütési idő	90–100		

Fasírt

Elkészítési idő 95-100 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

500 g vagdalt hús
70 g panírliszt
200 ml tej
1 tojás
1 kisebb hagyma, darabolva
1 evőkanál erős mustár (Dijoni mustár)
1 teáskanál magos leves
1 teáskanál só
1 csipet bors
140 g felszeletelt angolszalonna
500 ml húsleves

Elkészítés

Keverje össze a zsemlemorzsát és a tejet, néhány percig hagyja duzzadni.

Ezt a keveréket keverje össze darált hússal, tojással, hagymával, mustárral és magos levessel. Sóval és borssal fűszerezze.

A masszát formázza cipóvá, tekerje be az angolszalonnával és tegye egy kizsírozott felfűjt formába. Öntsön 100 ml húslevest a formába.

Automatikus programmal:
Öntsön hozzá a kijelző utasításainak megfelelő folyadékot.

Automatikus program nélkül:
A sütési idő felénél öntse a fasírt a maradék húslevest.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Sertés \ Fasírt		
Hűsmaghőmérő	használja		
kijelző utasításai szerint	Öntse hozzá a folyadékot		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 75	kb. 65	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	200–220	180–200	
Maghőmérséklet	83	80	
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Szint	2	1	
1. sütési idő	20	25	
	azután öntsön hozzá folyadékot		
2. sütési idő	50–60	40–45	

Tipppek és továbbiak

Ez a fasírt recept eredetileg Norvégiából származik.

Hús és szárnyas

Csirkemell gyümölcsös erős

Elkészítési idő 65-75 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

800 g Csirkemellfilé
400 g magozott szilva
40 g friss gyömbér
1 kis köteg újhagyma
Só
bors
3 evőkanál olaj
40 g vaj
100 ml fehér bor
100 ml narancslé
100 ml baromfileves
1 teáskanál méz
50 ml tejszín

Elkészítés

Hámozza meg a gyömbért és finoman reszelje le. Vágja az újhagymát 2 cm-es darabokra.

A csirkemellfilét fűszerezze meg sóval és borssal, és Gourmet-sütőben olajban erősen süsse elő. Adja a vajat a sütőben a csirkemellhez, és kissé pirítsa meg az újhagymát és a gyömbért.

Eressze fel fehérborral, narancslével és a csirkelevessel. Adja hozzá a szilvát és a mézet, csepegtesse be a csirkemellet tejszínnel, és süsse meg a sütőben. A szószt esetleg sűrítse be kevés elkevert ételkeményítővel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlököt	automatikus		
Sütési idő	35–45		

Fűszeres csirkefilé

Elkészítési idő 55-65 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

800 g Csirkemellfilé
500 g fűszeres Crème fraîche
1/2 teáskanál Sambal Oelek
2 teáskanál szójaszósز
1 evőkanál 8-fűszerkeverék vagy
petrezselyem
100 ml szárnyas húsleves (Instant)

Elkészítés

Keverje össze a Crème fraîche felét Sambal Oelek-kel, szójaszósszal és fűszerekkel. Forgassa meg benne a filét. Helyezze egymás mellé egy Gourmet-sütőbe vagy egy lapos felfűjt formába fedő nélkül.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A megforgatás után megmaradt masszát keverje össze a húslevessel és tegye a filékre. Tegye a csirkefiléket az előmelegített sütőbe és süssse meg.

Az automatikus program (sütési művelet) vége után vegye ki a filéket. A maradék Crème fraîche-t keverje bele a sütőalapba és elkülönítve tálalja a felezett filékhez.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		–
Program	Szárnyas \ Csirkefilé		–
Szint	lásd a kijelzőn		–
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		–
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		–
Programidő	kb. 48	kb. 56	–

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	150–170		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2		1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	8 perccel a sütési művelet elindítása után		
2. gőzlöket	további 15 perc után		
Sütési idő	35–45		40–50

Tipppek és továbbiak

Hogy a felület megbarnuljon, a sütési idő vége felé kiválaszthatja a Nagy grill ☺☺☺ üzemmódot, 240 °C-on 5–10 percre.

Hús és szárnyas

Csemege karaj cukros kéreggel

Elkészítési idő 85-105 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

1000 g csemege karaj

20 g vaj, lágy

40 g barna cukor

2 répa

1 vékony póréhagyma

150 g zeller

1 hagyma

5 babérlevél

6 szegfűszeg

10 borókabogyó, megnyomott

125 ml vörösbort

250 ml víz

Elkészítés

Vágja be a csemege karajt a felső oldalán rombusz alakban 2–3 mm mélyen és dörzsölje be vajjal és cukorral.

Vágja a répát, a póréhagymát, zellert és a hagymát kockákra (1 cm), keverje össze a fűszerekkel és tegye egy univerzális tepsi közepére. A sütnivalót tegye rá, öntse rá a vörösbort és a vizet, és süsse meg a sütőben. Ha a zöldség szárazra fő, öntsön hozzá kevés vizet.

Passzírozza át a sültalapot, esetleg kevés elkevert ételkeményítővel sűrítse be, és tálalja a szeletekbe vágott húshoz.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	150–170		
Maghőmérséklet	70		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 5 perc után		
2. gőzlöket	indítás 30 perc után		
3. gőzlöket	indítás 55 perc után		
Sütési idő	70–90		

Fokhagymás nyúl

Elkészítési idő 130 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

1 nyúl

Só

Bors

4 db szálzeller

2 vöröshagyma

2 paradicsom

4 gerezd fokhagyma

5 evőkanál olívaolaj

125 ml fehér bor

500 ml baromfileves

3 ág kakukkfű

4 babérlevél

100 g fekete olíva, szeletekben

Elkészítés

Vágja a nyulat 6 darabba, és fűszerezze meg sóval és borsal. Vágja a bokros zellert, a hagymát és a paradicsomot 1 cm-es kockákra.

Süsse elő köröskörül a húst a Gourmet-sütőben, olívaolajban. Adja hozzá a paradicsomot, bokros zellert, hagymát és a fokhagymát.

Automatikus programmal:

Indítsa el az automatikus programot és pároljon mindent tovább, amíg a sütő bemelegszik. Eressze fel a fehér borral, adja hozzá a baromfilevest, kakukkfüvet, babérlevelet, és a szeletre vágott olívát. Tegye a sütőt fedővel együtt a sütőbe.

Klímasütéssel:

Hagyja az egészet kb. 5 percig párolódni. Eressze fel a fehér borral, adja hozzá a baromfilevest, kakukkfüvet, babérlevelet és a szeletre vágott olívát, és süsse meg fedő nélkül a sütőben.

Vegye ki a húsdarabokat, passzírozza át a mártást, kissé hagyja lefőni, esetleg sűrítse be kevés elkevert ételkeményítővel.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Vad \ Nyúl		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 77	kb. 110	

Klímasütés beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	III		
Hőmérséklet	130–150		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 10 perc után		
2. gőzlöket	indítás 30 perc után		
Sütési idő	70–80		

Tipppek és továbbiak

A "Fokhagymás nyúl" a spanyol konyháról származik. Ehhez illik a török kenyér és a friss saláta

Hús és szárnyas

Báránykaraj pisztácia kéreggel

Elkészítési idő 40-45 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 bárányborda (r 400 g)

50 g pisztáciamag, finomra aprított

50 g vaj

30 g panírliszt

1/2 teáskanál kakukkfű

Só

Bors

2 evőkanál olívaolaj

Elkészítés

A nagyon finomra aprított pisztáciát keverje össze a szobahőmérsékletű vajjal és a zsemlemorzsával. Ízesítse a kakukkfűvel, sóval és borssal.

Fűszerezze meg a báránybordát sóval és borssal. Egy serpenyőben, olívaolajjal körkörösén erősen süssse elő. Tegye a bordát egy univerzális tepsire úgy, hogy a húsos oldala felfelé mutasson. A húst kenje meg a pisztáciamasszával, tegye előmelegített sütőbe, és azonnal indítsa el a gőzlöketet.

Sütés után göngyölje a húst alufóliába, hagyja kb. 10 percet pihenni, azután szeletelje fel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐☐☐☐		
Hőmérséklet	200–220		
Előmelegítés	igen		
Maghőmérséklet	50		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	15		

Bárányborda mustárkéreggel és zöldséggel

Elkészítési idő 60 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 teáskanál rozmarying
 2 gerezd fokhagyma, aprítva
 30 g olaj
 80 g Dijoni mustár
 2 teáskanál őrölt kömény
 1 teáskanál méz
 Bors, frissen őrölt
 1/4 teáskanál só
 2 bárányborda (egyenként 8 szelet)
 2 répa
 1 édes burgonya
 4 korai burgonya
 2 kis cékla
 2 vöröshagyma
 2 evőkanál olaj
 Só
 bors

Elkészítés

Keverje össze a rozmaryingot, fohagymát, Dijoni mustárt, mustárt, őrölt köményt, mézet, sót és borsot és kenje a báránybordákra. Helyezze a húst a rostélyra vagy a Grill- & sütőtepsire és az univerzális tepsire és tolja be.

Hámozza meg a répát és az édes burgonyát és vágja fel apró kockákra. A burgonyát mossa meg és felezze meg. A hagymát és a céklát hámozza meg és vágja gerezdekre.

A zöldséget keverje össze olajjal, tegye egy további sütőtepsire és sóval fűszerezze. Tolja be a sütőtepsit a zöldséggel a hús alatt.

Sütés után göngyölje a báránybordát alufóliába, hagyja kb. 10 percet pihenni, azután szeletelje fel és a zöldséggel tálalja.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Bárány \ Bárányborda zöldséggel		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 24		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
1. sütési lépés: Bárányborda és zöldség			
Üzem mód	Auto		
Hőmérséklet	10 Percek: 220 azután 5–10 percig: 180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	Bárányborda: 3 Zöldség: 1		
Gőzlöketek száma/fajtája	2/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a hőmérséklet elérése után		
2. gőzlöklet	további 10 perc után		
1. sütési idő	15–20		
	Vegye ki a báránybordát		
2. sütési lépés: Zöldség			
Üzem mód	Auto		
Hőmérséklet	190		
Szint	3		
2. sütési idő	5-10		

Hús és szárnyas

Ossobuco

Elkészítési idő 130 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

2 evőkanál olaj

1 paradicsom, aprított

1 hagyma, finomra aprítva

4 gerezd fokhagyma, finomra aprítva

80 g répa, kockára vágva

80 g zeller, kockára vágva

50 g póréhagyma, karikákra vágva

1 evőkanál sűrített paradicsom

6 borjú csülök-szelet (egyenként

200–250 g)

Só

Bors, frissen őrölt

Liszt

50 g olvasztott vaj

200 ml fehér bor

800 ml marhahúsleves

1 evőkanál pecsenyemártás-paszta

egyenként 1 köteg rozsmaring, zsálya és

kakukkfű, aprítva

1 citrom lereszelt héja

A beszóráshoz

1 evőkanál összevágott petrezselyem

Elkészítés automatikus programmal

Melegítse elő a sütőedényt 10 perccig a sütőben.

Vágja finomra a hagymát és a fokhagyma gerezdeket, a paradicsomot, a répát és a zellert.

Tegyen olajat a Gourmet-sütőbe, adja hozzá a zöldséget és a sűrített paradicsomot, tegye a sütőbe és 10 perccig dinsztelje.

A borjú csülök-szeleteket fűszerezze sóval és borssal, forgassa meg lisztben és mindkét oldalát vajjal 3–4 perccig pirítsa a főzőlapon.

A borjú csülök-szeleteket, a fehér bort, a marhahúslevest, a pecsenyemártás-pasztát és a fűszereket adja a zöldséghez a Gourmet-sütőbe. Fedővel további 90 perccig hagyja párolódni.

A borjú csülök-szeleteket tálalja mártással, lereszelt citromhéjjal és aprított petrezselyemmel.

Automatikus program beállítása

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Borjú \ Ossobuco		
Szint	lásd a kijelzőn		
Gőzlöketek száma/fajtája	automatikus		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 110		

Elkészítés Hőlégkeverés plusz üzemmódban

Melegítse elő a sütőedényt 10 percig a sütőben.

Vágja finomra a hagymát és a foghagyma gerezdeket, a paradicsomot, a répát és a zellert.


Tegyen olajat a Gourmet-sütőbe, adja hozzá a zöldséget és a sűrített paradicsomot, tegye a sütőbe és 10 percig dinsztelje.

A borjú csülök-szeleteket fűszerezze sóval és borssal, forgassa meg lisztben és mindkét oldalát vajjal 3–4 percig pirítsa a főzőlapon.

A borjú csülök-szeleteket, a fehér bort, a marhahúslevest, a pecsenyemártáspasztát és a fűszereket adja a zöldséghez a Gourmet-sütőbe. Fedővel további 90 percig hagyja párolódni.

A borjú csülök-szeleteket tálalja mártással, lereszelt citromhéjjal és aprított petrezselyemmel.

Hőlégkeverés plusz beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzemmód			
Hőmérséklet	180		
Szint	1	2	1
Sütési idő	110		

Hús és szárnyas

Pulykatekercs spenótos ricotta (túró) töltelékkel

Elkészítési idő 120-130 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

1000 g pulykamell

1 Schalotte

225 g leveles spenót, mélyhűtött

1 tojás sárgája

16 g panírliszt

125 g Ricotta

Só

Bors

Szerecsendió

2 evőkanál olívaolaj

1 teáskanál rozmaring

750 ml baromfileves

500 ml tejszín

Elkészítés

Finoman kockázza fel a schalotte-t és a felolvasztott spenóttal, a tojássárgájával és a zsemlemorzsával együtt keverje a ricottához. Sóval, borssal és kevés szerecsendióval ízesítse.

A pulykamellet hosszában vágja fel, de ne vágja keresztül. Hajtsa fel és frissentartó fólia között lapítsa. Sóval és borssal fűszerezze, kenje rá a spenótos ricotta masszát, és csavarja fel. A göngyölt sültet konyhai fonállal kösse át.

Fűszerezze be sóval és borssal, tegye a Gourmet-sütőbe. Csepegtesse be a tekercest olívaolajjal, szórja meg rozmaringgal, adja hozzá a tyúklevest, és süsse meg a sütőben. 60 perc után öntse rá a tejszínt.

Vegye ki a tekercest a szószból és vegye le róla a fonalat. A szósz esetleg sűrítse be kevés elkevert ételkeményítővel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	170–190		
Maghőmérséklet	85		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 10 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 40 perc után		
3. gőzlöklet	indítás 1 óra 10 perc után		
Sütési idő	90–100		

Sertéstarja kéreggel és fűszeres méz bevonattal

Elkészítési idő 210 perc

6-8 adaghoz

Hozzávalók

1 sertéstarja (1500–2000 g, láb nélkül)

Só

250 g folyékony méz

2 evőkanál édes szójaszós

2 teáskanál szójaszós

1 teáskanál gyömbér

1 teáskanál ötfűszer-por (Five Spice)

1 nagy piros csilipaprika

1 nagy zöld csilipaprika

2 Pak Choi vagy alternatív módon egy

kínai kel

Elkészítés

Vagdossa be a bőrt egy éles késsel 1 cm távolságban hosszában és keresztben. Tegye a bőrrel felfelé a rostélyra vagy a fröccsenésvédő lemezre és az univerzális tepsire és süsse aranybarnára.

Tegye egy fazékba a mézet, a szójaszószt, a finomra reszelt gyömbért és az öt-fűszer-port, keverje össze és közepes hőfokon 10 percig hagyja főni. Tartsa melegen és röviddel a tálalás előtt adja hozzá a kimagozott és finomra vágott csilipaprikát.

A sertéstarját szeletelés előtt hagyja 10 percig pihenni. A húst szeletelje fel, helyezze el a párolt zöldségen és mártással tálalja.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Sertés \ Sertéstarja		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 190		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
1. Sütési lépés			
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	130		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	3 mindegyik sütési lépéshez azonos		
Gőzlöketek száma/fajtája	3/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	rögtön a sütnivaló betolása után		
2. gőzlöklet	30 perc után		
3. gőzlöklet	további 30 perc után		
1. sütési idő	170		
2. Sütési lépés			
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	190		
2. sütési idő	20		

Hús és szárnyas

Sertésfilé leveles tésztában

Elkészítési idő 80-90 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

2 sertésfilé (r 300 g)

Só

Bors

Paprika

50 g vaj

75 g húsos szalonna, felkockázva

1 hagyma, kockázott

400 g szeletelt Champignon

4 paradicsom, hámozott

1 evőkanál összevágott petrezselyem

kb. 450 g leveles tészta

A bekenéshez

1 tojássárgája

4 evőkanál tej

Elkészítés

Fűszerezze be a sertésfilét sóval, borssal és paprikával. Süssse elő röviden körben egy serpenyőben vajban, majd vegye ki.

Tegye a szalonnát és a hagymát a hús zsidókéba és pirítsa meg. Adja hozzá a Champignon-szeleteket és a kissé szétdarabolt paradicsomot, dinsztelje meg, és fűszerezze sóval, borssal, petrezselyemmel és paprikával.

Nyújtsa ki a leveles tésztát liszttel megszórta felületen 2 téglalappá (mindkettő kb. 30 x 20 cm). Minden lemezre egy filét helyezzen. Terítse el a töltelék a filéken. Hajtsa fel és zárja össze a leveles tésztát a hús és a töltelék körül, a széleket jól nyomkodja össze. A maradék tésztából szaggasson ki vagy vágjon ki formákat, tegye a csomagocskák tetejére.

A filécsomagokat tegye egy univerzális tepsire, az összekevert tojásos tejjel kenje meg és süssse aranybarnára.

Tálaláshoz mindegyik húst felezzze meg vagy szeletelje fel.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Sertés \ Filé tésztában		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 46	kb. 45	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	180–200		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Crisp funkció	be		
Szint	2	1	
Sütési idő	40–50		

Sertésfilé tál almával

Elkészítési idő 60-70 perc
6-8 adaghoz

Hozzávalók

1200 g sertésfilé
4 alma
400 ml tejszín
150 g ketchup
4 evőkanál curry
3 evőkanál étkezési keményítő
Só
Bors

Átsütéshez

150 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Vágja a sertésfilét 3 cm vastag szeletekre, fűszerezze sóval és borssal. Az almákat hámozza meg, negyedelje fel, maгоzza ki.

A hússzeleteket és az almanegyedeket tegye felváltva egy Gourmet-sütőbe vagy egy lapos felfűjt formába fedő nélkül.

Keverjen össze a mártáshoz tejszínt, ketchupot, curryt, étkezési keményítőt, só és borsot.




Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Öntse a szószt a húsrá és az almákra, szórja meg Gouda sajttal és tegye az előmelegített sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Sertés \ Sertésfilé tál		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 44	kb. 50	kb. 45

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	30 Percek: 180-200 azután: 240 °C		170
Előmelegítés	igen		nem
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2		1
Sütési idő	35-45	40-50	

Hús és szárnyas

Kínai steak

Elkészítési idő 60 perc, kiegészítőleg: 3 - 4 óra marinálás
6 adaghoz

Hozzávalók

1500 g Tarja
3-4 gerezd fokhagyma
2ogyoró nagyságú gyömbér
3 teáskanál só
3 evőkanál szójaszós
3 evőkanál méz
2 evőkanál sherry
1 teáskanál ötfűszer-por (Five Spice)
2 evőkanál Hoi Sin szósz
Sambal Oelek (chili)

Elkészítés

Finoman kockázza fel a fokhagymagerezdeket, a gyömbért hámozza meg és reszelje le. Keverje össze a sóval, szójaszósszal, mézzel, sherryvel, ötfűszerrel és a Hoi Sin szósszal. Ízesítse a marinádöt Sambal oelek-kel.

Vágja a húst kb. 3 cm vastag szeletekre, tegye egy zárható tartályba, ossza el rajta a marinádöt és zárja le a tartót. Hagyj a húst 3-4 óráig a hűtőben érni és alkalmanként fordítsa meg.

Vegye ki a húst a marinádból és tegye egy rostélyra az alátölt univerzális tepsivel. A húst előmelegített sütőbe tegye, és azonnal indítsa a gőzlöketet.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	170–190		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/kézi		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlökét	rögtön a sütnivaló betolása után		
Sütési idő	20–30		

Karácsonyi sonka

Elkészítési idő 320-330 perc, kiegészítőleg: 4 - 6 óra áztatás
10-15 adaghoz

Hozzávalók

3000-4000 g sózott bőrös sonka
2 tojás sárgája
2 evőkanál keményítő
2 evőkanál erősebb mustár
2 evőkanál édesebb mustár
1 evőkanál zsemlemorzsza

Elkészítés

Tegye a sonkát mintegy 4–6 órára vízbe, hogy ne legyen olyan sós. (Németországban ez általában nem szükséges, mert a sonkákat enyhébben sózzák.)

Vágjon egy éles késsel egy keresztet a bőrbe. Tekerje be a sonkát alufóliával és helyezze a sütőtepsire vagy egy sütőedénybe. Szúrja a sonkába a húsmaghőmérőt az alufólián keresztül és tegye a sütőbe.


Vegye ki a sonkát a sütőből és hagyja kissé lehűlni. Távolítsa el az alufóliát és vágja le a bőr felső részét.

Keverje össze a tojássárgáját, a keményítőt és a mustárt és kenje szét egyenletesen a sonkán. Szórja rá a zsemlemorzsát és a meleg sonkát kb. 12-15 percig 225 °C hőmérsékleten süsse át mustárkéreggel, amíg a kéreg szép aranybarna színt kap.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Sertés \ Karácsonyi sonka		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 300		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–180		
Előmelegítés	igen		
Húsmaghőmérő	használja		
Maghőmérséklet	85		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Sütési idő	kb. 300		

Hús és szárnyas

Yorkshire puding

Elkészítési idő 30 perc

12 darabhoz

Hozzávalók

190 g liszt

3 g só

3 tojás

225 ml tej

Olaj a sütéshez

Elkészítés

Mindegyik muffinformácskába (muffinlemez 12 muffinformácskával) tegyen egy teáskanál olajat és egy rostélyon tegye be a sütőbe.


Keverje össze jól a lisztet és a sót. Formázzon egy mélyedést a tészta közepébe, tegye bele a tojásokat, keverje el, és lassan keverje hozzá a lisztet. Most adja hozzá a tejet és lassan keverje össze sima tésztává.

Amint a sütő elérte a megfelelő hőmérsékletet, ossza el a tésztát egyenletesen a muffinformácskákra és süssse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Hús \ Marha \ Yorkshire puding		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 25		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	210		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Sütési idő	15–20	20–25	

Padlizsán-muszaka

Elkészítési idő 95-105 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

1250 g padlizsán
 50 ml olívaolaj
 1 hagyma, kockázott
 30 g vaj
 750 g vagdalt hús
 125 ml fehér bor
 1 doboz paradicsom (száraz tömeg 480 g)
 2 evőkanál összevágott petrezselyem
 Só
 Bors
 3 evőkanál zsemlemorzsa
 2 tojásfehérje
 500 ml besamel mártás (késztermék)
 2 tojás sárgája

Átsütéshez

100 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Szeletelje fel a padlizsánt kb. 1 cm vastag szeletekre, sózza meg és hagyja 20 percig állni a sóban.

Dinsztelje meg vajban a hagymát, adja hozzá a darált húst és forgatások közepette süsse meg. Adja hozzá a durvára darabolt paradicsomot, végül a petrezselymet és a bort. Fűszerezze sóval és borssal és hagyja kb. 15 percig lassan főni. Keverje hozzá a zsemlemorzsat és a tojásfehérjét.

Kissé öblítse le a padlizsánszeleteket, szárítsa meg és olívaolajban süsse aransárgára.

Béleljen ki egy felfújt formát (32 x 22 cm) a padlizsán felével, tegye rá a hús-paradicsom keveréket. Helyezze rá a maradék padlizsánt. A tojássárgáját és a sajt kb. 2/3-át keverje össze a besamel mártással. Kenje rá a mártást a padlizsánra, szórja meg a maradék sajttal és fedő nélkül süsse aransárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Moussaka		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 46	kb. 45	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Szint	2	1	
Sütési idő	45–55		

Hús és szárnyas

Tavaszi pástétom

Elkészítési idő 100-110 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

300 g Leveles tészta

1 piros színű paprika

1 sárga színű paprika

3 újhagyma

1000 g vagdalt hús

1 gerezd fokhagyma, finomra aprítva

100 g panírliszt

2 tojás

Só

Bors, frissen őrölt

őrölt paprika

2 teáskanál közepesen erős mustár

A bekenéshez

1 tojás sárgája

Víz

Elkészítés

Vágja fel a paprikákat kis kockákká és karikázza fel az újhagymát.

A darált húst keverje össze a zöldséggel, fokhagymával, zsemlemorzsával, tojással, fűszerekkel és a mustárral.

Zsírozzon ki egy dobozformát (kb. 30 cm) és bélelje ki sütőpapírral. Nyújtsa ki a leveles tésztát (kb. 45 x 50 cm). Bélelje ki vele a formát úgy, hogy a szélein körülbelül ugyanannyi tészta lógjon túl. Töltse be a darált hús masszát, és erősen nyomja rá. A pástétomot zárja le a túllógó tésztával. Eközben az alsó tésztaperemet kenje be vízzel, és erősen nyomja le.

Vágjon ki a tésztafedélből egy késsel 3 kb. 3 x 3 cm nagyságú rombuszt. A

pástétom felső oldalát díszítse a rombuszokkal.

A tojás sárgáját kevés vízzel keverje össze, kenje meg vele a leveles tésztát és süsse meg a pástétomot.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	180–200		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 20 perc után		
2. gőzlöket	indítás 40 perc után		
Sütési idő	50–60		

Jansson kísértése

Elkészítési idő 90-100 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

800–850 g hámozott burgonya
1 hagyma, vékonyra szeletelt
1 evőkanál vaj
125 g (svéd) Anchovisfilé
200 ml tejszín
2 evőkanál zsemlemorzsa

Elkészítés

Vágja fel a burgonyát nagyon vékony rudacsákra vagy durva reszelőn reszelje le. Egy felfújt formát (kb. 30 cm) kenjen be vajjal.

A burgonyát váltakozva rétegezze a formába az anchovisfilékkel és hagymakarikákkal, amit mindig egy sor burgonyával kezdjen és azzal is fejezzen be. Öntse le tejszínnel és szórja meg zsemlemorzzával.


Tegye a sütőtérbe és süssse meg.

30 perc után takarja le alufóliával, hogy a felülete ne legyen nagyon sötét.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Jansson kísértése		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 67	kb. 60	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190		160–180
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2		1
Sütési idő	60–70		55–65

Tippek és továbbiak

A "Jansson kísértése" Svédországból származik.

Hús és szárnyas

Sajtos- vagy zöldséges tortácska

Elkészítési idő 70 perc

8–10 darabhoz

Hozzávalók

230 g Leveles tészta

A zöldségtöltelék hozzávalói

500–600 g zöldség (pl. póréhagyma, répa, brokkoli, spenót)

kevés vaj

50 g fűszeres sajt, reszelt

A sajttöltelék hozzávalói

70 g szalonnakocka

280–300 g fűszeres sajt, lereszelve

Az öntet hozzávalói

2 tojás M méretű

200 ml tejszín

Só

bors

szerecsendió

Elkészítés

Béleljen ki egy kerek sütőformát (Ø 27 cm) leveles tésztával.

A zöldséges tortácska elkészítése:
Mossa meg a zöldséget, vágja apróra, dinsztelje meg vajban és hagyja lehűlni. Ossa el a tésztán és szórja meg sajttal.


A sajttortácska elkészítése:
Pirítsa meg a kockára vágott szalonnát és hagyja lehűlni. Ossa el a tésztán és szórja meg sajttal.

Készítsen öntetet tojásból, tejszínből, sóból, borsból és szerecsendióból és tegye a sajt-vagy zöldségtortácskára. Süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Pizza, Quiche és társai \ Pikáns tortácska		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 47		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	230		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1		
Sütési idő	35–40		

Tipppek és továbbiak

Fűszeres sajt fajták pl. a Greyerzer, Sbrinz vagy Ementáli.

Sajtszuflé

Elkészítési idő 60-80 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

40 g vaj
40 g liszt
375 ml tej
100 g Gruyčre
3 tojás
Só
Bors

Elkészítés

Olvassza meg a vajat egy edényben és adja hozzá a lisztet. Állandó kevergetés mellett adjon hozzá 300 ml tejet és főzze fel úgy, hogy egy nagyon sűrű Béchamel-mártást kapjon.

A maradék tejet főzze fel, adja hozzá a Béchamel-mártást és állandó kevergetés mellett egy pár percig hagyja összeesni.

Adja hozzá a reszelt Gruyčre-t.

Válassza szét a tojás fehérjét és a sárgáját. A tojás sárgáját adja a kissé lehűlt masszához. Verje keményre a tojásfehérjét és keverje hozzá.

A szuflé-formát (Ø 20 cm) vagy a 2–8 adagoló formácskát (Ø 8–12 cm) zsírozza meg, töltsé bele a masszát. Az univerzális tepsin tegye a sütőbe és töltsön kb. 1 l (H 6x9x: kb. 2 l) vizet az univerzális tepsibe.



Ajánlott beállítás a szuflé-formához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfűjt & Gratin \ Sajtszuflé \ 1 nagy forma		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 54		kb. 45

Ajánlott beállítás az adagoló formához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfűjt & Gratin \ Sajtszuflé \ 2–8 adagoló formácskák		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 30		–

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	160–180		170–180
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		normál
Szint	2		1
Sütési idő, nagy forma:	kb. 45		40–45
Sütési idő, adagoló formácskák	kb. 32		–

Tipppek és továbbiak

A "sajtszuflé" recept a francia konyhából származik.

Le Gruyčre (Greyerzer is) egy kemény sajt, amely svájcból származik.

Hús és szárnyas

Burgonyagratin mustármártásban

Elkészítési idő 100-110 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

800 g burgonya

1 hagyma, finomra kockázva

1 fokhagymagerezd, finomra kockázva

30 g vaj

2 evőkanál durva magos mustár

250 ml zöldségleves (Instant)

1 csipet sáfrány

125 ml tejszín

Só

Bors

Átsütéshez

100 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyát, vágja szeletekre és sós vízben mintegy 5 percig főzze elő. Öntse le és tegye egy kiszírozott felfújt formába (Ø 28 cm).

Dinsztelje meg vajban a hagyma és fokhagymakockákat. Adjon hozzá mustárt, húslevest, sáfrányt és tejszínt, forralja fel. Fűszerezze sóval és borsal.

Öntse a mártást a burgonyaszeletekre. Szórja meg sajttal és fedő nélkül a sütőben süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Burgonyagratin \ Főtt burgonya		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 53	kb. 60

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	180–200	160–180	
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	1	
Sütési idő	50–60	55–65	

Burgonya-sajt-Gratin

Elkészítési idő 85-95 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

500 g lisztesen fővő burgonya,
hámozott
250 ml tejszín
125 g Crème fraîche
150 g reszelt Gouda sajt
1 gerezd fokhagyma
Só
Fekete bors
Szerecsendió

Elkészítés

Szeletelje fel a burgonyát vékony szeletekre. Keverje össze a sajt kb. 2/3 részével.

Tegye egy kizsírított, fokhagymagerezddel bedörzsölt sütőformába (Ø30 cm).

Keverje össze a tejszínt, Crème fraîche-t, sót, borsot és a szerecsendiót és öntse egyenletesen a burgonyára. Szórja meg a maradék sajttal és fedő nélkül süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Burgonyagratin \ Nyers burgonya		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 66	kb. 62	kb. 65

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	170–190		180–200
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1		
Sütési idő	60–70		60–70

Tipp és továbbiak

Kalóriaszegény változat:

Tegyen 750 g burgonyát egy kizsírított felfújt formába. Sóval és borssal fűszerezze, öntsön rá 250 ml zöldséglevest és a fentiek szerint süsse meg. Kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt szórja meg kb. 3 evőkanál reszelt parmezánnal.

Hús és szárnyas

Fokhagymaleves

Elkészítési idő 75-85 perc

4-6 adaghoz

Hozzávalók

250 g Baguette-kenyér

4-6 gerezd fokhagyma

40 g olívaolaj

2 babérlevél

2 evőkanál sűrített paradicsom

1 teáskanál édesnemes piros paprika

4 tojás

Só

2 l húsleves

1 Chorizo (Fokhagymás paprikás

kolbász)

1 erős peperoni

Elkészítés

Szeletelje fel a fokhagymagerezdeket és pirítsa meg egy serpenyőben olívaolajban. Szeletelje fel a kenyeret, adja hozzá és szintén mindkét oldalát kissé pirítsa meg. A pirított kenyérszeleteket helyezze egymás mellé egy felfújt formába vagy a Miele Gourmet-sütőbe.

Adja a sűrített paradicsomot, babérleveleket, paprikát és végül a húsleveset a fokhagymához, keverje össze és öntse rá a kenyérré.


Adja hozzá a peperonit és a felszeletelt paprikás kolbászt. Tegye a formát a sütőbe.

Néhány perccel a sütési idő vége előtt üsse a tojásokat a levesbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Fokhagymaleves		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 53	kb. 40	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Szint	2	1	
Sütési idő	50–60	40–50	

Tipppek és továbbiak

A "Sopa Castellana" fokhagymaleves receptje a spanyol konyhából származik.

Tojás ráütése:

Verje fel a tojásokat és óvatosan, keverés nélkül, a forró levesbe csúsztassa bele.

Lasagne

Elkészítési idő 120-130 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

10 - 12 Lasagne-lapok (előfőzés nélkül)

A paradicsomos darálthúsmártás

hozzávalói

50 g füstölthúsos szalonna, finomra kockázott

150 g hagyma

375 g vagdalt hús

Só

Fekete bors

1 teáskanál kakukkfű

1 teáskanál oregano

1 teáskanál bazsalikom

500 g hámozott paradicsom

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsleves

A Champignon-mártás hozzávalói

20 g vaj

150 g friss Champignon

2 evőkanál liszt

250 ml tejszín

250 ml tej

Só

Szerecsendió

2 evőkanál összevágott petrezselyem

Átsütéshez

200 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Pirítsa meg a kockára vágott szalonnát, adja hozzá a hagyma 2/3-át és dinsztelje meg. Adja hozzá a darált húst, keverés közben süssse barnára. Ízesítse be sóval, borssal és fűszerekkel. Vágja össze a paradicsomokat, a sűrített paradicsommal és a húslevessel adja a húshoz és kb. 5 percig párolja.

A mártáshoz a maradék hagymát vajon dinsztelje aranyárgára. Adja hozzá a szeletekre vágott Champignont és keverés közben szórja rá a lisztet. Öntse fel tejszínnel és tejjel, fűszerezze és hagyja kb. 5 percig főni. Adja hozzá a petrezselymet.


A Lasagne-lapot és a mártást egy kizsírított felfújt formában (20 x 35 cm) ebben a sorrendben rétegezze:

- A paradicsomos darálthúsmártás 1/3 része,
- 5–6 Lasagne-lap,
- A paradicsomos darálthúsmártás 1/3 része,
- A Champignon-mártás fele,
- 5–6 Lasagne-lap,
- a maradék paradicsomos darálthúsmártás,
- a maradék Champignon-mártás.



Szórja meg sajttal és fedő nélkül süssse meg.

Hús és szárnyas

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Program	Felfújt & Gratin \ Lasagne \ 8–19 lap		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 68	kb. 45	

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190		160–180
Felmelegítési szakasz	gyors		normál
Szint	1		
Sütési idő	65–75		45–55

Tésztás lazacos spenót felfújt

Elkészítési idő 60-70 perc

Hozzávalók

450 g leveles spenót (friss vagy mélyhűtött)
1 gerezd fokhagyma
Só
Szerecsendió
500 g zöld széles metélt (tészta)
400 g lazacfilé
10–20 ml citromlé
Bors, frissen őrölt
200 ml tejszín
250 g Schmand (zsíros tejföl)
20 g fűszerkeverék
20 g mandulaforgács

Elkészítés

A friss spenótot blansírozza 1 percreg forró vízben, csepegtesse le és hagyja lehűlni vagy olvassza fel a mélyhűtött spenótot és csepegtesse le. Nyomja ki a nedvességet még egy kicsit kézzel.

Vágja a spenótot egy késsel durva darabokra. Fűszerezze sóval és szerecsendióval.

Készítse el az "al dente" (ropogós) tésztát.

Mossa meg a lazacot, nyomkodja szárazra, vágja nagy kockákra, csepegtesse be citromlével, sózza és borsozza.

Keverje össze a tejfölt és a fűszereket és fűszerezze sóval és borssal.

Rétegezze a tésztát egy kizsírozott felfújt formába (kb. 20 x 30 cm), ossza el rajta a spenótot és a lazackockákat. Öntse le a mártással, szórja meg

mandulaforgáccsal és fedő nélkül süsse meg.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
3. gőzlöklet	indítás 25 perc után		
Sütési idő	30–40		

Hús és szárnyas

Csóben sült tészta

Elkészítési idő 80-90 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

150 g makaróni

15 g vaj

2 kockára vágott hagyma

1 piros színű paprika, felkockázva

100 g szeletekre vágott sárgarépa

100 ml zöldségleves

150 g Crème fraîche

75 ml tej

Bors

Fokhagymásó

300 g nagy kockákra vágott húsos paradicsom

100 g nyers vagy főtt sonka, kockára vágva

100 g fűszeres juhsajt, kockára vágott

Átsütéshez

100 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Főzze meg sós vízben nem túl puhára a makarónit, öntse le és csöpögtesse le.

Dinsztelje meg a vajban a hagymát, rakja bele a paprikát és a répát, párolja röviden, azután öntse hozzá a zöldséglevest.

Keverje el a Crème fraîche-t fejjel, borssal és fokhagymásóval, tegye a zöldséghez és hagyja röviden felfutni.

Tegye a makarónit, a paradicsom-, sonka- és sajt kockákat egy felfújt formába (kb. 30 cm), keverje össze a zöldségmártással, szórja meg sajttal és fedő nélkül süsse aranyárgára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújt & Gratin \ Csóban sült tészta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55	kb. 45	

Alternatív beállítás

	H 6x6x	H 6x0x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	160–180		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	1	
Sütési idő	50–60	40–50	

Pikáns kemencés tészta

Elkészítési idő 125-135 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

125 g burgonya

1/2 kocka (21 g) élesztő

80 ml langyos tej

1/2 teáskanál só

250 g liszt

20 g vaj, lágy

1 tojás

200 g fűszeres friss sajt

A bekenéshez

Tej

Elkészítés

Hámozza meg a burgonyát, főzze meg és még forrón nyomja át krumplinyomón. Hagyja a burgonyát kissé lehűlni.

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben tejben, gyúrja a burgonyával, sóval, liszttel, vajjal és tojással nyújtható tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Formázzon a tésztából 12 golyót, ezeket nyissa szét, töltsön mindegyikbe 1 teáskanál fűszeres friss sajtot, zárja be, és formázza gombóccá.

Tegye a kemencés tésztát a lezárt oldalával lefelé egy kizsírozott felfújt formába (kb. 20 x 30 cm), tegye be a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot.

Kenje meg a gombócokat tejjel, és süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☼		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlökét	indítás 5 perc után		
2. gőzlökét	indítás 15 perc után		
Sütési idő	35–45		

Tippek és továbbiak

A kemencés tészta finom köret is, például .vagdaltakhoz és salátához.

Hús és szárnyas

Gombás Cannelloni

Elkészítési idő 75-85 perc
4 adaghoz

Hozzávalók

16 Cannelloni

A töltelék hozzávalói

1 hagyma

150 g főtt sonka

350 g Champignon

2 evőkanál olaj

75 g juhsajt

100 g mozzarella

150 g friss sajt

Só

Bors

300 ml húsleves

100 g Schmand (zsíros tejföl)

Átsütéshez

100 g reszelt Gouda sajt

Elkészítés

Vágja kicsi kockákra a hagymát, a sonkát és a gombát. Párolja meg a hagymát olajjal egy serpenyőben, adja hozzá a sonkát, és röviden párolja tovább. Végül adja hozzá a gombát, és párolja addig, amíg a kilépő víz elpárolog.

Vágja kis kockákra a juhsajtot és a mozzarellát. Keverje össze jól a lehűlt gomba-sonka keverékkel és a friss sajttal, és ízesítse sóval és borssal.

Töltse meg a Cannelloni-t a masszával és tegye egy kizsírozott felfűjt formába (kb. 25 x 30 cm).

Keverje össze a húslevest a tejföllel és öntse a szószot a Cannellonira. Szórja meg sajttal és süsse a felfűjtat aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlökét	indítás 10 perc után		
2. gőzlökét	indítás 20 perc után		
Sütési idő	45–55		

Tippek és továbbiak

A Cannelloni könnyebben tölthető, ha a töltelék egy habzsák segítségével (csatlakozóvég nélkül) nyomja a tésztacsóbe.

Hús és szárnyas

Pizzavariációk

Elkészítési idő 70-100 perc
1 tepsire (H 6x9x: 1 tepsire)

A kelt tészta alapreceptjének hozzávalói

30 (60) g élesztő
170–180 (340–360) ml langyos víz
320 (640) g liszt
1 (2) teáskanál só
30 (60) g olaj

A túrós-olajos tészta alapreceptjének hozzávalói

180 (240) g túró
60 (80) ml tej
60 (80) g olaj
1 (2) teáskanál só
3 (4) tojássárgája
375 (500) g liszt
3 (5) teáskanál sütőpor

A töltelék alapreceptjének hozzávalói

300 (500) g passzírozott paradicsom pizzánként

A Margherita pizza töltelékének hozzávalói

600 (1200) g szeletelt paradicsom
300 (600) g szeletekre vágott mozzarella
Olívaolaj
Oregano

Pizza Apúliai módra töltelékének hozzávalói

650 (1300) g vékony szeletekre vágott hagyma
Só
Rozmaring
4 (8) evőkanál olívaolaj

A vegetáriánus pizza töltelékének hozzávalói

300 (600) g előfőzött brokkolirózsa
300 (600) g szeletelt Champignon
120 (240) g előfőzött póréhagyma karika
300 (600) g mozzarella, kis darabokra vágva

A Póré-Gorgonzolás pizza töltelékének hozzávalói

800 (1600) g póréhagyma karikát
2 (4) evőkanál dióolajban dinszteljen meg
Só
bors
adjon hozzá 200 (400) ml fehér bort
300 (600) g Gorgonzola, kis darabokra vágva

A bazsalikomos Ricottás töltelék hozzávalói

60 (120) g Ricotta vagy túró
100 (200) ml tejszínnel összekeverve
4 (8) tojás
2 (4) evőkanál dióolaj
Só
Bors
Adjon hozzá 2 (4) evőkanál csíkokra vágott bazsalikomot és kenje a tésztára
*4 (8) kockára vágott paradicsom
200 (400) g Gorgonzola, kockára vágva

Hús és szárnyas

Elkészítés

A kelt tészta elkészítése

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben langyos vízben. Gyúrja a lisztel, sóval és olajjal sima tésztává.

Szobahőmérsékleten kb. 20 percig hagyja kelni.

A túrós-olajos tészta elkészítése

Keverje össze a túrót tejjel, olajjal, sóval és tojássárgájával. A felét keverje össze a sütőporral elkevert lisztel, a maradékot gyúrja át.

Gyúrja át még egyszer röviden a tésztát, és nyújtsa ki a sütőlemezen.

Kenje meg a pizzaalapot paradicsom pürével, fűszerezze sóval, borssal és oreganoval.

Tegyen rá tetszés szerinti feltétet és azonnal süssse meg.



Ajánlott beállítás a kelt tésztához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Pizza, Quiche \ friss Pizza \ Kelt tészta		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 48	kb. 52	kb. 45


Ajánlott beállítás a túrós-olajos tésztához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		–
Program	Pizza, Quiche \ Friss Pizza \ Túrós-olajos tészta		–
Szint	lásd a kijelzőn		–
Programidő	kb. 42	kb. 39	–

Alternatív beállítás a kelt tésztához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	170–190°C		200–220
Felmelegítési szakasz	gyors		normál
Fűtési mód	Intenzív sütés		–
Szint	1	2	2
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		–
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		–
1. gőzlöklet	indítás 4 perc után		–
2. gőzlöklet	indítás 12 perc után		–
Sütési idő	25–35		35–45

Alternatív beállítás a túrós-olajos tésztához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			–
Hőmérséklet	190		–
Előmelegítés	igen		–
Felmelegítési szakasz	gyors		–
Crisp funkció	be		–
Szint	2	3	–
Sütési idő	40–50	30–40	–

Tipppek és továbbiak

Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Hús és szárnyas

Quiche Lorraine

Elkészítési idő 85-95 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

300 g leveles tészta vagy 1 sózott

omlós tészta (kész tészta)

400 g szalonnakocka

10 g vaj

4 tojás

300 g Crème fraîche

Só

Bors

Szerecsendió

Elkészítés

A szalonnakockákat blansírozza

5 percig egy edényben kevés vízzel.

Hűtse le, szárítsa meg és vajon kissé pirítsa meg.

Nyújtsa ki a tésztát egy tortaformában.

Tegye rá a szalonnakockákat.


Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje fel a tojásokat, adja hozzá a Crème fraîche-t; sózza és borsozza meg és fűszerezze szerecsendióval. A masszát tegye a szalonnakockára és tegye a sütőformát a sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x
Üzem mód	Auto	
Program	Felfújít & Gratin \ Quiche Lorraine	
Szint	lásd a kijelzőn	
Programidő	kb. 71	kb. 67

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x
Üzem mód		
Hőmérséklet	170–190	
Előmelegítés	igen	
Felmelegítési szakasz	normál	
Szint	1	
Sütési idő	50–60	

Tipppek és továbbiak

Készítse el saját maga a sós omlós tésztát úgy, hogy a 200 g lisztet, 100 g vaját, 50 ml vizet és 3 g sót sima tésztává gyúrja.

Rafinált sajtpástétom

Elkészítési idő 120-130 perc
8 adaghoz

A tészta hozzávalói

1 kocka (42 g) élesztő
150 ml langyos tej
150 g rozsliszt 1150-es típus
200 g búzaliszt 405-ös típus
30 g vaj
1/2 teáskanál só
1/2 teáskanál cukor

A töltelék hozzávalói

300 g Rotschimmel sajt (piros penészes sajt)
2 kis piros színű paprika
2 kis lila hagyma
20 g összevágott metélőhagyma
Só

Durvára őrölt bors
Chilipor

A beszóráshoz

4 evőkanál tökmag

Elkészítés

Oldja fel az élesztőt kevergetés közben a tejben és a többi hozzávalóval gyúrja nyújtható tésztává. Sütőben lefedve 35 °C-on felső-alsó fűtéssel kb. 45 percig hagyja kelni.

Vágja fel a sajtot kis kockákká. Kockázza fel a paprikát és a hagymát, és a metélőhagymával együtt adja hozzá. Fűszerezze be sóval, borssal és a chiliporral.

Nyújtsa ki a tésztát egy belisztezett munkalapon négyzetté (kb. 40 x 40 cm) és tegye átlósan egy négyzet alakú, kizsírozott felfújt formába (kb. 20 x 20 cm).

Tegye a tölteléket a tésztára, a túllógó tésztareszeket a töltelék fölött illessze össze, és kissé nyomja rá.

Vágjon ki a tésztafedélből egy késsel 5 kb. 3 x 3 cm nagyságú rombuszt és a pástétom felső oldalát díszítse a rombuszokkal.

Kenje be vízzel és szórja meg a tökmaggal. Süsse a pástétomot aranybarnára. Tálalás előtt kb. 30 percig hagyja pihenni.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[6 III]		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	3/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
3. gőzlöklet	indítás 25 perc után		
Sütési idő	50–60		

Tipppek és továbbiak

A pástétom alkalmas előételnek, vagy salátával főételnek.

Hús és szárnyas

Ratatouille

Elkészítési idő 50-95 perc
6-8 adaghoz

Hozzávalók

5 evőkanál olaj
2 kockára vágott hagyma
1 fokhagymagerezd, finomra kockázva
2 - 2 piros, zöld és sárga paprika
6 paradicsom
750 g cukkini
Só
Bors
1 teáskanál morzsolt rozsmaring
1 teáskanál morzsolt bazsalikom

Elkészítés

Távolítsa el az ereket és a magokat a paprikából és kockázza fel nagy darabokra. Negyedelje fel a paradicsomokat. Szeletelje fel héjával együtt a cukkinit kb. 1 cm vastag szeletekre.

Dinsztelje meg olajban a hagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a zöldségeket és rövid ideig dinsztelje. A keveréket jól fűszerezze meg sóval, borssal és fűszerekkel és tegye egy felfújt formába (kb. 30 cm) fedővel együtt.

Fedő alatt süsse meg a sütőben.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújít & Gratin \ Ratatouille		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 40	kb. 37	kb. 30

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors	normál	
Szint	2	1	
Sütési idő	35–45	30–40	

Svájci burgonyagratin

Elkészítési idő 70 perc

4-6 adaghoz

Hozzávalók

Kevés vaj

1000 g nem szétfővő burgonya

400 ml tejszín

Só

Bors

Szerecsendió

50 g sajt, reszelt

Elkészítés


Hámozza meg a burgonyát, vágja vékony szeletekre és tegye a kiszírozott porcelán formába (3 liter űrtartalom).

Fűszerezze meg a tejszínt és keverje össze a burgonya szeletekkel. Szórjon rá reszelt sajtot és előmelegített sütőben süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfűjt & Gratin \ Svájci burgonyagratin		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 50		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	180		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Sütési idő	45–60		

Tippek és továbbiak

Könnyebb lesz a gratin egy tejszín-tej keverékkel.

Hús és szárnyas

Shepherd's Pie

Elkészítési idő 100 perc

6-8 adaghoz

Hozzávalók

25 g vaj

2 vöröshagyma

2 répa

2 rúd zeller

1000 g darált bányahús

1/2 teáskanál friss kakukkfű

1/2 teáskanál friss rozsmaring

1 1/2 teáskanál sűrített paradicsom

200 ml vörösbor

1 evőkanál liszt

250 ml tyúkhúsleves

1 evőkanál Worcestershire mártás

Só

Bors

1500 g lisztesen fővő burgonya

25 g vaj

5 evőkanál tejjel

Elkészítés

Aprítsa finomra a hagymát, kakukkfűvet és a rozsmaringot, a répát és a burgonyát vágja apró kockákra és a zellert vágja apró darabokra.

Dinsztelje a hagymát vajon 2–3 percig a főzőlapon, adja hozzá a répát és a zellert és dinsztelje további 8–10 percig. Adja hozzá a darált húst és forgatás közben pirítsa meg. Öntse le a zsírt, adja hozzá a kakukkfűvet, rozsmaringot, sűrített paradicsomot és a vörös bort.

A mártás mennyiségét közepes hőfokon csökkentse az 1/4-ére, szórjon bele lisztet és további 2–3 percig hagyja főni.


A tyúkhúsleves és a Worcestershire mártást adja hozzá és 45–50 percig hagyja főni. Sóval és borssal ízesítse. A köztes időben főzze meg a burgonyát és vajjal és tejjel dolgozza össze burgonyakásává.

A darálthús keveréket tegye egy felfújó formába (2 liter űrtartalom), a burgonyakását ossza el rajta és előmelegített sütőben süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújó & Gratin \ Shepherd's Pie		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 50		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	180		
Szint	1	2	1
Sütési idő	50		

Tipppek és továbbiak

A bárány helyett darált marhahúst is felhasználhat.

Spenót leveles tésztában

Elkészítési idő 100-110 perc
kb. 20 darabhoz

Hozzávalók

1200 g spenót (friss vagy mélyhűtött)
5 vöröshagyma
100 g póréhagyma
2 tojás
200 g kecskesajt
100 ml növényi olaj a töltelékhez
50 g kapor, finomra vágva
Só
Bors
900 g leveles tészta és 50 ml étolaj a bekenéshez
vagy 900 g réteslap és 200 ml étolaj a bekenéshez

Elkészítés

A friss spenótot blansírozza 1 percig forró vízben, csepegtesse le vagy olvassza fel a mélyhűtött spenótot és hagyja lecsöpögni. Ha lehűlt, nyomkodja ki kézzel az esetleges nedvességet és a spenótot egy késsel vágja durva darabokra.

Vágja fel a póréhagymát és a hagymát karikákra és keverje össze a spenóttal. Adja a tojást, a széttördelt sajtot, a kaprot, sót, borsot és 100 ml növényi olajat a spenóthoz és keverje jól össze.

Elkészítés leveles tésztával:
Kevés olajjal kenje be az univerzális tepsi fenekét, rakja ki a lapok felével és azokat a széleken jól nyomkodja egymáshoz úgy, hogy egy nagy téstalap keletkezzen. A maradék lapokat a széleken jól nyomkodja egymáshoz úgy, hogy egy nagy téstafedél keletkezzen, ezt tegye a

spenótkeverékre, zárja le a széleivel és kenje be 50 ml olajjal.

Elkészítés réteslappal/Yufka-tésztával:
Kevés olajjal kenje be az univerzális tepsi alját. Rakja ki a lapok felével és közben mindegyik lapot kenje be olajjal. Ossza el rajta egyenletesen a spenót-keveréket, azután tegye rá a maradék lapokat és mindegyik lapot kenje be olajjal (200 ml olajat használjon fel az összes laphoz).

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújít & Gratin \ Spenót leveles tésztában		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 62	kb. 60	kb. 62

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	↓		
Hőmérséklet	50 Percek: 170 azután: 200	160–180	
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	1	
Sütési idő	60–65	60–70	

Tippek és továbbiak

A Spanakopita (spenót leveles tésztában) a görög konyha egyik klasszikus étele.

Hús és szárnyas

Tortellinis ruccolás sonkás felfújt

Elkészítési idő 50-60 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

125 g ruccola

100 g levegőn szárított sonka

300 ml tejszín

400 g Schmand (zsíros tejföl)

Só

Bors

800 g friss tortellini

300 g cseresznye-paradicsom, felezett

4 evőkanál pirított fenyőmag

50 g parmezán, frissen reszelt

50 g reszelt ementáli

Elkészítés

Mossa meg a ruccolát, nyomkodja szárazra, és a sonkával együtt vágja csíkokra. Keverje össze a tejszínt és a Schmandot, fűszerezze sóval és borsal.

Keverje össze a tortellinit a fél paradicsomokkal, a ruccolával és a sonkával, tegye egy kizsírozott felfújt formába (kb. 20 x 30 cm) és öntse le a mártással.

Szórja meg a fenyőmaggal és a sajttal. Süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	[☺]		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöket	indítás 10 perc után		
2. gőzlöket	indítás 20 perc után		
Sütési idő	30–40		

Tonhalpástétom

Elkészítési idő 90-100 perc
8-12 adaghoz

Hozzávalók

1 nagy doboz tonhal (500 g)
2 nagy hagyma
40 g olívaolaj
1 evőkanál édesnemes pirospaprika
600 g Leveles tészta
250 g sűrített paradicsom
1 doboz Piquillo-Paprika
(helyettesíthető behelyezett paprikacsikkokkal)
2 kemény tojás

A bekenéshez

1 tojás

Elkészítés

Darabolja fel a hagymát és enyhén dinsztelje meg a serpenyőben olívaolajjal, amíg világossárga lesz, adja hozzá a paprikát, vegye le a tűzhelyről és hagyja lehűlni.

A leveles tészta felét nyújtsa ki kerekre, tegye egy kerek sütőformába (Ø 27 cm) úgy, hogy a tészta a szélén valamivel túllógjon. Ossa el rajta a dinsztelt hagymát, a sűrített paradicsomot, a csíkokra vágott paprikát, a felaprított tonhalat és az apróra darabolt keményre főzött tojásokat.

A maradék leveles tésztát nyújtsa ki kerekre, helyezze rá és a széleket zárja le. A pástétomot kenje be a felvert tojással és tegye a sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Felfújít & Gratin \ Tonhalpástétom		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 49	kb. 57	kb. 45

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		☑
Hőmérséklet	210–230		170–190
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1		
Programidő	35–45		

Tipppek és továbbiak

Az "Empanada gallega" tonhalpástétom a spanyol konyha egyik klasszikus étele. Az Empanadák eredetileg a Galíciai régióból származnak.

Desszertek

Habcsók

Elkészítési idő 130 perc
6-8 adaghoz

Hozzávalók

5 tojásfehérje
275 g cukor
1 teáskanál vanília aroma
1 teáskanál fehér ecet
600 ml tejszín
1 evőkanál porcukor
500 g feketeáfonya
500 g eper
500 g málna

Elkészítés

Verje keményre a tojásfehérjét és szórjon bele cukrot folyamatos kevergetés mellett. Végül adjon hozzá óvatosan vanília aromát és ecetet.

Egy nagy habcsókhoz egy sütőtepsit, több kis habcsókhoz pedig két sütőtepsit zsírozzon ki és béleljen ki sütőpapírral. A tojásfehérje-masszát tegye a sütőtepsire és formázzon egy kb. 3–4 cm magasságú kört, ill. több kicsi, kb. 8 cm átmérőjű kört. Süsse meg a sütőben és hagyja lehűlni.

Verje a tejszínt porcukorral keményre, ossza el egyenletesen a habcsókon és gyümölcszel körítse.

Ajánlott beállítás egy nagy habcsókhoz

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Habcsók \ Egy nagy		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 100		

Ajánlott beállítás kis habcsókokhoz

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Habcsók \ Több kicsi		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 60		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐		
Hőmérséklet	110		
Felmelegítési szakasz	normál		
Crisp funkció	be		
Szint (1 tepsi)	1	2	1
Szint (2 tepsi)	1 + 2	1 + 3	–
Sütési idő	Egy nagy: 80 Több kicsi: 40		
Utánsütési idő kikapcsolt sütő és nyitott ajtó esetén	Egy nagy: 20 Több kicsi: 20		

Flan

Elkészítési idő 60-80 perc
6-8 adaghoz

Hozzávalók

80–100 g Karamell-szirup (spanyol késztermék pudingforma kiöntéséhez.)
500 ml tej
4 tojás
2 tojás sárgája
80 g cukor
1/2 citrom héja lereszelve

Elkészítés

Öntse ki a pudingforma/-formácska fenekét és a falait karamellel.

Melegítse fel a tejet a citromhéjjal (ne főzze) és eressze át egy szitán. Egy tálban verje fel a tojást a tojássárgájával és a cukorral és adja hozzá a tejet.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Öntse a masszát egy nagy pudingformába (Ø kb. 24 cm) vagy 8–10 adagoló formácskába (Ø 7–8 cm), tegye egy univerzális tepsire és tolja az előmelegített sütőbe.

Öntsön kb. 1 l (H 6x9x: kb. 2 l) meleg vizet az univerzális tepsibe és süsse meg a Flan-t a vízpárában.

Ajánlott beállítás egy nagy formához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Flan \ 1 nagy forma		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 41	kb. 43	kb. 36

Ajánlott beállítás az adagoló formához

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Flan \ 2–8 formácska		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 32	kb. 34	kb. 25

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☞		
Hőmérséklet	150–170	160	
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	2	1	
Sütési idő, nagy forma:	40–45	35–40	
Sütési idő a formácskákban:	30–35	22–26	

Tippek és továbbiak

Az édes Flan egy desszert, amely Spanyolországban és Portugáliában elterjedt. A francia konyhában a hasonló crême caramel ismert.

Így készíthet saját maga Karamell-szirupot: öntsön 80 g cukrot és 30 ml vizet egy fazékba. A legmagasabb beállításnál a főzőlapon keverés közben karamellizálja aranybarnára (ne túl sötétre, hogy az íze ne legyen keserű) és ossza el a formákba/ formácskába.

Karamellpuding

Elkészítési idő 160-170 perc

8 adaghoz

A puding hozzávalói

1 vaníliarúd
600 ml tej
300 ml tejszín
85 g cukor
6 tojás

A karamell hozzávalói

100 g cukor

Elkészítés

Vágja fel hosszában a vaníliarudat és egy késsel vágja ki a belét. Főzze össze a tejet, tejszínt, cukrot és a vaníliarudat és a vanília belét. Hagyja lehűlni és vegye ki a héját.

A karamellhez tegyen 100 g cukrot egy fazékba és magasabb beállítással a főzőzónán kevergetés közben karamellizálja aransárgára (ne túl sötétre, hogy az íze ne legyen keserű) és töltsse egy dobozformába (kb. 30 x 12 cm).

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje fel a tojásokat. Adja hozzá kevergetés közben a lehűlt tejszínhabot és a masszát öntse át egy szűrőn.



Tegye a dobozformát egy univerzális tepsire és tolja az előmelegített sütőbe. Öntsön az univerzális tepsibe kb. 1 l meleg vizet és készítse el a pudingot a vízpárában.

Borítsa ki a pudingot és tejszínhabbal tálalja. Az idénynek megfelelő gyümölcscsel körítse.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Karamellpuding		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 118	kb. 133	kb. 130

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Előmelegítés	igen,  /130 °C		
Üzem mód			
Hőmérséklet	120–140		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1		
Sütési idő	105–115	120–130	125–135

Desszertek

Lemon Meringue Pie

Elkészítési idő 80 perc
8–10 darabhoz

A tészta hozzávalói

275 g liszt
150 g vaj
25 g cukor
2 tojássárgája
20–30 g hideg víz

A töltelék hozzávalói

4 nagy citrom leve és lereszelt héja
75 g kukoricakeményítő
500 ml víz

5 tojássárgája
175 g cukor

A tojáshab hozzávalói

5 tojásfehérje
275 g cukor

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, vajat, cukrot, vizet és tojássárgáját sima tésztává és 30 percre tegye hidegre.

A töltelékhez jól keverjen össze citromhéjat, citromlevet és kukoricakeményítőt. Tegyen fel főni egy fazékban vizet, keverje bele a citrom-kukoricakeményítő keveréket és folyamatos keverés mellett addig főzze, amíg egy sűrűn folyó mártás keletkezik. Keverje hozzá a cukrot és a tojássárgáját, főzze össze, majd vegye le a főzőlapról és hagyja lehűlni.


Nyújtsa ki a tésztát, tegye a tortaformába (Ø 25 cm, magasság 3,25 cm), töltsé bele a citromkrém és kenje simára.

A cukorral keményre felvert tojásfehérjét ossza el egyenletesen a citromkrémen és süsse aranybarnára.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Lemon Meringue Pie		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 55		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	180		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítés	gyors		
Crisp funkció	be		
Szint	1		
Sütési idő	kb. 45		

Kemencés tészta szilvalekvárral (szilvalekváros gombóc)

Elkészítési idő 105-115 perc

6 adaghoz

Hozzávalók

500 g liszt

1 kocka (42 g) élesztő

50 g cukor

250 ml langyos tej

1 teáskanál fahéj, őrölt

1 csipet só

100 g vaj, lágy

1 tojás

120 g szilvalekvár

A beszóráshoz

40 g porcukor

Elkészítés

Gyúrja a lisztet, a szétmorzsolt élesztőt, a cukrot, a tejet, a fahéjat, a sót, a vajat és a tojást sima tésztává. Tegye a tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 30 perc kelesztés" automatikus programot.

Formázzon a tésztából 12 gombócot, ezeket kissé nyissa szét, töltsé meg mindegyiket 1 evőkanál szilvalekvárral, zárja le és a lezárt oldalával lefelé tegye egy kizsírozott felfűjt formába (kb. 20 x 30 cm).

Tegye a kemencés tésztát a sütőbe és válassza ki a "Sütemények \ Kelt tészta \ 15 perc kelesztés" automatikus programot. Azután süsse aranyárgára.

Szórja meg a kemencés tésztát porcukorral és kívánság szerint vaníliaszósszal tálalja.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☐☐☐		
Hőmérséklet	150–170		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	2/idővezérelt		
Vízmenyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlöklet	indítás 5 perc után		
2. gőzlöklet	indítás 15 perc után		
Sütési idő	35–45		

Tippek és továbbiak

Egyenként két fél szilvával is töltheti a kemencés tésztát. Azután a gombócok lezárása előtt szórja meg kevés cukorral a szilvát.

Desszertek

Csokoládédesszert

Elkészítési idő 55-60 perc
6 adaghoz

Hozzávalók

200 g keserűcsokoládé
200 g vaj
200 g cukor
3 tojás sárgája
3 tojásfehérje

Elkészítés

Olvassza meg a csokoládét és a vajat egy edényben alacsony fokozaton. Hagyja kissé lehűlni és keverje hozzá a cukrot és tojás sárgáját.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje fel a tojásfehérjét és keverje hozzá.

Tegye a tésztát a 6–8 kiszírozott adagoló formáskába (Ø 10 cm) és tolja be a sütőbe.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Csokoládédesszert		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 25		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺		
Hőmérséklet	170–190		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	2	1	
Sütési idő	15–20		

Tippek és továbbiak

A csokoládédesszert a francia konyháról származik.

Ha a kész desszertek kívül nagyon ropogósak, és belül még folyósak, akkor megkapta a tökéletes állagot.

Csokoládétortácska

Elkészítési idő 65-90 perc
7 adaghoz

Hozzávalók

70 g vaj
70 g cukor
4 tojás sárgája
70 g étcsokoládé
70 g darált mandula
20 g panírliszt
4 tojásfehérje
500 ml vaníliaszósz
200 ml tejszín

A beszóráshoz

40 g porcukor

Elkészítés

Olvassza meg a csokoládét egy edényben alacsony fokozaton és hagyja kissé lehűlni.

Keverje krémesre a vajat, cukrot és a tojás sárgáját. Keverje hozzá a csokoládét, a mandulát és a zsemlemorzsát.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Verje fel keményre a tojásfehérjét és tegye a csokoládémassza alá.

Öntse a masszát a 7 kiszírozott adagoló formácskába (Ø 6 cm), tegye egy univerzális tepsire és tolja az előmelegített sütőbe. Öntsön kb. 1 l (H 6x9x: kb. 2 l) meleg vizet az univerzális tepsibe és süsse meg a csokoládé tortácskákat a vízpárában.


Verje fel keményre a tejszínt és keverje a vaníliaszószhoz.

Egy késsel lazítsa fel a tortácskákat a sütőformából és tegyen egy - egy tortácskát egy vaníliaszósszal előkészített tányérra. Tálalja porcukorral megszórva, langyosan.

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	Auto		
Program	Desszert \ Csokoládétortácskák		
Szint	lásd a kijelzőn		
Programidő	kb. 52		

Alternatív beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód			
Hőmérséklet	150–170		
Előmelegítés	igen		
Felmelegítési szakasz	normál		
Szint	1		
Sütési idő	35–45	30–35	

Desszertek

Édes cseresznye szuflé

Elkészítési idő 40-50 perc

8 adaghoz

Hozzávalók

Vaj

50 g darált dió

200 g meggy

2 tojás sárgája

80 g porcukor

1 vaníliarúd

250 g túró

20 g étkezési keményítő

2 tojásfehérje

A beszóráshoz

40 g porcukor

Ajánlott beállítás

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
Üzem mód	☺☺☺		
Hőmérséklet	170–190		
Felmelegítési szakasz	gyors		
Szint	1	2	1
Gőzlöketek száma/fajtája	1/automatikus		
Víz mennyiség	lásd a kijelzőn		
1. gőzlökét	automatikus		
Sütési idő	20–30		

Elkészítés

Kenje be vajjal az adagoló formácskákat, és szórja meg dióval.

Csőpögtesse le jól a meggyet, és ossza el a formácskában.

A tojássárgáját keverje habosra 60 g porcukorral. Keverje hozzá a vaníliabelet, a túró és az ételkeményítőt. Verje a tojásfehérjét a maradék porcukorral nagyon keményre és óvatosan adja a masszához.

Ossza el a masszát a 8 adagoló formácskába (Ø 7–8 cm), tegye egy univerzális tepsire és tolja be az előmelegített sütőbe. Öntsön kb. 1 l (H 6x9x: kb. 2 l) meleg vizet az univerzális tepsibe és süsse meg a vízpárában.

Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Miele

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



M.-Nr 09 684 260 / K2

CE