

Receptek - Automatikus programok DGC 6500 DGC 6600 DGC 6800 DGC 6805

hu - HU

Tartalom

Sütés	6
Piskótalap különböző töltelékekkel	6
*Képviselőfánk/Eckler fánk különféle töltelékkel	8
*Fonott kelt kalács	11
*Mandulás kelt tészta.	12
*Svájci fonott kalács.	13
*Croissant	14
*Morzsás pite	15
*Mazsolás csiga.	16
Almás rétes	18
Karácsonyi kalács	20
Homoktorta	21
Márványkalács.	22
Citromos sütemény	23
*Almatorta fedett	24
*Kinyomós süti	25
Lime-os sajtos sütemény	26
Gyümölcsös tortácska	27
Mézes sütemény	28
*Almatorta finom	29
*Morzsás gyümölcstorta	30
Feketeáfonyás muffin	31
*Parasztkenyér	32
*Török kenyér	33
Tönköly kenyér	34
*Bagett	35
*Rozsos kenyér	36
*Sokmagvas zsemle	37
*Félbarna kenyér	38
Rozskenyér	39
Három magvas kenyér.	40
Teljes kiőrlésű kenyér.	41
*Zsemle búzából	42
*Fehér kenyér.	43
Fehér formakenyér	44
Édes zsemlék túrós-olajos tésztából	45
Édes zsemle kelt tésztából	46

Egytál ételek és felfújtak	47
Sonkás Lasagne	47
Darált húsos Lasagne	48
Burgonyagratin	49
Pikáns	50
*Quiche (francia pizzaféle)	50
*Pizzavariációk.	51
Kenyérlángos	56
Hagymatorta	57
Sajtos sütemény.	58
Hús	59
Marharolád.	59
*Dinsztelt marhahús.	60
*Marhafilé.	61
Paprikás marhafasírt avokádókrémmel	62
Borjúfilé kucsmagomba mártással	63
*Marhahátszín sültburgonyával és remuládmártással.	64
Borjú csülök	65
Borjú dinsztelt hús	66
Borjúgerinc	67
*Sertésfilé tésztában	68
*Sertésfilé.	69
Grillezett virsli paradicsomos-mangós chutney-val.	70
Grillezett fetasajtos-szezámagos fasírt kuszkus salátával	71
*Csemege karaj fűszeres pestoval	72
Csontozott karajsült mustárkéreggel	73
*Ropogós sülték.	74
*Csirke	75
Pulykamell zöld-fehér spárgaraguval	76
Csirkecomb mediterrán zöldségen	77
Töltött pulykatekercs	78
Pulykatekercs csúcsos fejeskáposzta-narancs-zöldség körettel	79
Kacsa.	80
Liba	81
Töltött kacsa.	82

Tartalom

Strucchús édes serpenyős burgonyával	83
Vaddisznócomb olasz vargányaszósszal	84
Őzgerinc szilvás-portói mártásban	85
Őz comb balzsamos-mogyoróhagymával és tökszeletekkel.	86
Szarvasgerinc céklával és salátával	87
Szarvascomb körtés-lencsés-zöldséggel vörösboros mártásban.	88
Bárány korona	90
"Provence" báránycomb	91
Halak	92
Pisztráng gyömbéres-lime-os vajjal és pirított burgonyával	92
Burgonyás-uborkás-serpenyős makrélá	93
Édesköményes-almás-zöldséges lazac	94
Lazactorta	95
Befőzés és továbbiak	96
*Almatorta finom	96
*Márványkalács	97
*Homoktorta	98
*Citromos sütemény.	99
Köreték	100
Szezámagos burgonyaszeletek	100

A DGC 6500/6600-ban csak a * -gal
megjelölt receptekhez állnak
automatikus programok a
rendelkezésre.
A többi receptekhez a kézi
beállításokat használhatja.

Sütés

Piskótalap különböző töltelékekkel

Program időtartama 25 perc

Hozzávalók 15 darabhoz

Világos tészta

190 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
125 g búzaliszt 405-ös típus
70 g ételkeményítő
1 teáskanál sütőpor
4 tojás, M méretű
4 evőkanál forró víz
porcukor

Sötét tészta:

190 g cukor
1 csomag vanília cukor
1 csipet só
100 g búzaliszt 405-ös típus
70 g ételkeményítő
1 teáskanál sütőpor
25 g kakaó
4 tojás, M méretű
4 evőkanál forró víz
porcukor

Vaj a bezsíráshoz
Sütőpapír

1. Keverje össze a cukrot, a vaníliás cukrot és a sőt egy edényben. A lisztet, a keményítőt és a sütőport (sötét tésztánál a kakaót) szintén keverje össze egy edényben.

2. Válassza szét a tojás fehérjét és a sárgáját. A tojásfehérjét a forró vízzel verje fel keményre, egy kézi mixerrel egymás után keverje hozzá a tojássárgákat. Nagyon lassan csurgassa alá a cukorkeveréket és szintén a kézi mixerrel keverje össze.

3. A lisztkeveréket tegye egy szitába, az egészet szitálja a tojásos masszára és egy nagy habverővel keverje össze.

4. Kenje be az univerzális tepsit vajjal és bélelje ki sütőpapírral, tegye rá a tésztát, simítsa el és süssse meg (lásd Beállítások 4. lépés).

5. Nedvesítsen be egy konyharuhát, borítsa rá a tésztalapot, tekerje fel a lapot sütőpapírral és hagyja kihűlni.

6. Kihűlés után tetszés szerint töltsse meg (lásd töltelékek) és porcukorral megszórva tálalja.

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Piskótalap > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-180°C
Időtartam: 25 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Töltelékek

Tejszínes tojáslikőrös töltelék

3 lap fehér zselatin
150 ml tojáslikőr
500 g tejszín
porcukor

1. Áztassa be a zselatint hideg vízben a csomagoláson lévő leírás szerint, nyomkodja ki és olvassa fel a tűzhelyen egy edényben. Adja hozzá a tojáslikőrt, keverje össze és a masszát tegye be a hűtőszekrénybe zselésedni.

2. Verje fel keményre a tejszínt, óvatosan keverje alá és a masszát hagyja áthúlni a hűtőszekrényben.

3. Kenje meg ezzel a piskótát, a hosszabbik oldaláról tekerje fel és röviddel a tálalás előtt porcukorral szórja be.

Tejszínes áfonyás töltelék

500 g tejszín
2 csomag vaníliás cukor
 $\frac{1}{2}$ üveg áfonya
porcukor

1. Verje fel a tejszínt a vaníliás cukorral kemény habbá.

2. Ossa el az áfonyát a piskótán, tegye rá a tejszínt és a hosszabbik oldaláról tekerje fel. Röviddel a tálalás előtt porcukorral szórja be.

Tejszínes mangós töltelék

2 érett mangó
2 narancs leve
egy citrom leve
120 g cukor
egy kezeletlen narancs lereszelt héja
7 lap fehér zselatin
500 g tejszín
porcukor

1. Hámozza meg a mangókat, távolítsa el a magot és készítsen pürét a levekből, a cukorból és a narancs reszelt héjából.

2. Áztassa be a zselatint hideg vízben a csomagoláson lévő leírás szerint, nyomkodja ki és olvassa fel a tűzhelyen egy edényben. A masszából tegyen egy keveset a zselatinhoz, keverje össze, adja az egészet a gyümölcsmasszához és keverje össze azzal. Tegye hidegre, amíg a massa olyan kemény lesz, hogy a keverési nyomok jól láthatóak maradnak.

3. Verje fel keményre a tejszínt, óvatosan keverje a krém alá és a masszát hagyja jól áthúlni a hűtőszekrényben. Végül egyenletesen kenje fel a piskótára.

4. A hosszabbik oldaláról tekerje fel és röviddel a tálalás előtt porcukorral szórja be.

Sütés

*Képviselőfánk/Eckler fánk különféle töltelékkel

Program időtartama 50 perc

Hozzávalók 12 darabhoz

$\frac{1}{4}$ l víz

50 g vaj

1 csipet só

170 g búzaliszt 405-ös típus

1 teáskanál sütőpor

4-5 tojás, M méretű

1. Főzze fel egy edényben a vizet, vaját és a sót.

2. Húzza le az edényt a tűzhelyről, szórja bele egyszerre a lisztet a forrásban lévő folyadékba és tempósan keverje addig, amíg az egy gombócot gépez. A gombócot az edényben melegítés és kevergetés közben "égesse le", amíg az edény alján fehér réteget képez.

3. Öntse a masszát egy edénybe, keverjen bele egy tojást, majd keverjen hozzá egyesével annyi tojást, amíg a tésztából selymesen csillogó csúcsokat lehet csipkedni. Végül keverje hozzá a sütőport.

4. Töltse a tésztát egy 11-es számú nyomócsővel ellátott habzsákba, nyomjon rózsákat (Képviselőfánk) ill. tésztacsíkokat (Eckler fánk) az univerzális tepsire és süsse aranyárgára. (Lásd beállítások 4. lépés).

5. A sütés után azonnal vágja fel és hagyja kihűlni. Ha még csekély nedves tésztaréteg lenne, akkor távolítsa el azt.

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Képviselőfánk > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-185°C
Időtartam: 50 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Töltelékek

Roquefort-krém

125 g vaj
100 g roquefort
125 g tejszín
1 teáskanál habfixáló
vágott petrezselyem
kömény
mák

1. Keverje habosra a vaját, a Roquefort-ot egy villával nyomkodja szét és keverje bele a vajba.
2. Fél percig verje a tejszínt, adja hozzá a habfixálót, verje teljesen keményre és keverje a vaj-sajt massa alá.
3. Töltse a képviselőfánkba a masszát, hagyjon egy keveset a krémből és kenje be vele a fedelet. Szórja meg petrezselyemmel, köménnyel vagy mákkal és helyezze a megtöltött képviselőfánkokra.

Tejszínes mandarin

250 g tejszín
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag habfixáló
1 kis doboz mandarin
porcukor

1. Verje fel a tejszínt a vaníliás cukorral és a habfixálóval. Csöpögtesse le jól a gyümölcsöket és helyezze be a képviselőfánkba. Töltse a tejszínhabot egy 12-es számú nyomócsővel ellátott habzsákba és nyomja a gyümölcsökre.
2. Helyezze fel a tetejét és porcukorral megszórva tálalja.

Tejszínes meggy töltelék

500 g meggy befőtt
50 g cukor
20 g ételkeményítő
500 g tejszín
25 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
2 csomag habfixáló
porcukor

1. Csöpögtesse le a meggyet és fogja fel a meggylét.
2. A meggyléből mérjen ki mintegy 125 ml-t (esetleg egészítse ki vízzel), adja hozzá a cukrot és főzze fel.
3. Az ételkeményítőt keverje össze kevés hideg meggylével vagy vízzel és keverje bele a forró folyadékba. Főzze fel, adja hozzá a meggyet és tegye hidegre.
4. Verje fél percig a tejszínt, szórja rá a porcukrot, keverje össze a vaníliás cukorral és a habfixálóval, adja a tejszínhez és verje keményre.
5. Töltse meg a képviselőfánkot a kihűlt meggyel, tegyen rá tejszínhabot, helyezze rá a tetejét és porcukorral megszórva tálalja.

Sütés

Kávétejszín

750 g tejszín
100 g cukor
2 teáskanál oldódó kávé
1 csomag habfixáló
porcukor

1. Verje keményre a cukorral, kávéporral és habfixálóval a tejszínt és töltsse egy habzsákba.

2. Nyomja a kávétejszínt a felvágott Eckler fánkokba, helyezze rá a fedelét és porcukorral megszórva tálalja.

Cappuccino krém

1 csapott teáskanál fehér zselatin por
1 evőkanál hideg víz
1 csomag csokoládépuding por
75 g cukor
500 ml hideg tej
2 púpozott teáskanál oldódó
Cappuccino
250 g tejszín
50 g csokoládé

1. Keverje össze vízzel a zselatint és hagyja 10 percig ázni.

2. Készítse el a pudingport cukorral és hideg tejjel a csomagoláson lévő leírás szerint. Azután adja hozzá a zselatint és a cappuccinot és addig keverje, amíg egy homogén massa jön létre.

3. Tegyen frissentartó fóliát közvetlenül a pudingmasszára és tegye hidegre. Így nem képződik rajta bőr.

4. Időközben verje keményre a tejszínt és adja a lehűlt masszához. Töltse meg vele a krémmel töltött süteményt/képviselőfánkot.

5. Olvassza meg a csokoládét vízpára felett, ezzel kenje be a fedelet és helyezze a megtöltött Eckler fánkokra ill. képviselőfánkokra.

*Fonott kelt kalács

Program időtartama 32 perc

Hozzávalók 1 kalácshoz

375 g búzaliszt 405-ös típus

50 g cukor

60 g lágy vaj

1 tojás, M méretű

1 csipet só

egy fél citrom

lereszelt héja

1 kocka friss élesztő

125 ml langyos tej

1. Szítálja a lisztet egy tálba, adjon hozzá cukrot, vajat, tojást, sót és reszelt citromhéjat. Oldja fel az élesztőt langyos tejben és adja hozzá. Az összes hozzávalót dolgozza össze sima tésztává.

2. Hagyja a tésztát 20 percig kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Ossa 3 egyforma részre, és mindegyikből készítsen egy kb. 40 cm hosszú hengert. Formázzon belőle fonatot, tegye az univerzális tepsire és süsse meg. (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Kenyér >

Fonott kelt kalács > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 2 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 10 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 160-200°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 12 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

Bedolgozhat a tésztába mazsolát, mandulát,ogyorókrémet, csokoládékrémet vagy máktöltelék is.

Sütés

*Mandulás kelt tészta

Program időtartama 25 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

Tészta

375 g búzaliszt 405-ös típus
50 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
50 g lágy vaj
1 tojás, M méretű
1 csipet só
1 kocka friss élesztő
125 ml langyos tej
50 g vaj
50 g cukor

Töltelék

30 g folyékony vaj
50 g cukor

1. Szitálja a lisztet egy tálba, adjon hozzá cukrot, vaníliás cukrot, vaját, tojást és sót. Oldja fel az élesztőt langyos tejben és adja hozzá. Gyúrjon minden hozzávalót sima tésztává és hagyja a tálban nyitottan a készülékben 20 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/ Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Nyújtsa ki a tésztát az univerzális tepsin és ismételten hagyja 20 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Nyomjon sok kis mélyedést a tésztába egy főzőkanál nyelének végével. A vaját pelyhekben egyenletesen ossza el azokban, szórjon

rá cukrot és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. A folyékony vaját vigye fel ecsettel a meleg süteményre és szórja rá a cukrot.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Mandulás kelt tészta > Sütés

Kézi beállítások

3 lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés
1. lépés
Hőmérséklet: 160°C
Nedvesség: 90%
Időtartam: 15 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 120-165°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 10 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

Az élesztő csodatápláléknak is nevezhető. Megtalálhatók benne mindenekelőtt a B1, B2, B6 vitaminok és a Niacin, amelyek összetételükben garanciát jelentenek a sűrűdásmentes anyagcserére. Folsav, Pantothensav és Biotin gondoskodnak az egészséges bőrről, hajról és körmökről.

*Svájci fonott kalács

Program időtartama 51 perc

Hozzávalók 1 kalácshoz

675 g búzaliszt 405-ös típus
75 g tönkölybúzaliszt 630-as típus
120 g lágy vaj
2 teáskanál só
1 kocka friss élesztő
400 ml langyos tej

1. Szitálja a lisztet egy tálba, adjon hozzá vaját és sót. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és adja hozzá.
2. A hozzávalókat dolgozza össze sima tésztává, fedje be egy nedves ruhával, és hagyja kb. 1 óráig kelni.
3. Formázzon a tésztából 3 azonos nagyságú hengert és fonjon egy copfot belőle, tegye az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok > Kenyér >
Svájci fonott kalács > Sütés

Kézi beállítások

3 lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés
1. lépés Hőmérséklet: 90°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 6 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 170-210°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 45 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

*Croissant

Program időtartama 39 perc

Hozzávalók 8 darabhoz

500 g búzaliszt 405-ös típus

1 teáskanál só

50 g cukor

50 g lágy vaj

1 kocka friss élesztő

300 ml langyos tej

150 g vaj

1. Tegye a lisztet, sót, cukrot és a lágy vajat egy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben és adja hozzá. Az összes hozzávalót 7 percig gyúrja sima tésztává és a tálban nyitottan a készülékben hagyja 45 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Gyúrja át röviden a tésztát egy kevés liszttel beszórt munkalapon, formázza kerekre és 1 percig hagyja pihenni. Nyújtsa ki a tésztát egy kevés liszttel beszórt nyújtóval téglalappá (40 x 25 cm).

3. Vágja a vajat 8-10 vékony szeletre és a tésztaalap egyik felét (20 x 25 cm) fedje be vele, eközben hagyjon szabadon körben egy 1 cm széles peremet. A tésztaalap másik felét tegye rá és a széleket nyomkodja rá.

4. Nyújtsa ki ismét a tésztaalapot téglalappá (40 x 25 cm). Azután a két rövid oldalát hajtsa úgy középre, hogy a szélek egymáshoz érjenek. Hajtsa azután a rövid oldalakat még egyszer középre úgy, hogy négy réteg

keletkezzen. Tegye hidegre egy deszkán 15 percre.

5. A tésztacsomagot nyújtsa ki ismét téglalappá (40 x 25 cm) és a rövid oldalai felől hajtsa egy három rétegű csomaggá. A tésztacsomagot tegye 10 percre hidegre. Ezt a műveletet ismételje meg még egyszer.

6. Nyújtsa ki a tésztát egy rombusz alakú téglalappá (60 x 22 cm) és vágjon ki oldalt eltolva 2 x 4 háromszöget (15 x 22 cm) egy nagy kés segítségével. Hagyja a tésztát 5 percig pihenni.

7. A háromszögeket a csúcs felé tekerje fel, kifli alakúra formázva tegye az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd beállítások 7. lépés).

Automatikus programok beállításai

7. lépés

Automatikus programok > Zsemle > Croissant > Sütés

Kézi beállítások

Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz

1. lépés
Hőmérséklet: 90°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 2 perc

2. lépés
Hőmérséklet: 160°C
Nedvesség: 90%
Időtartam: 10 perc

3. lépés
Hőmérséklet: 160-190°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 27 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

*Morzsás pite

Program időtartama 65 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

Tészta

480 g búzaliszt 405-ös típus
60 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
50 g lágy vaj
1 tojássárgája, M méretű
1 csipet só
1 kocka friss élesztő
200 ml meleg tej

Morzsa

220 g búzaliszt 405-ös típus
120 g cukor
1 késhegynyi őrölt fahéj
70 g morzsolt mandula
1 csipet só
145 g folyékony vaj

1. Szítálja a lisztet egy tálba, adjon hozzá cukrot, vaníliás cukrot, vajat, tojássárgáját és sőt. Oldja fel az élesztőt meleg tejben és adja hozzá. Dolgozza össze az összes hozzávalót sima tésztává és hagyja a tálban nyitottan a készülékben 20 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Terítse ki a tésztát az univerzális tepsire.

3. Keverje a morzsához a száraz hozzávalókat, adja hozzá cseppenként a folyékony vajat és a gyúrószárral addig keverje, amíg a bevonat nem jön létre. Azt ossza el a tésztán és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Morzsás pite > Sütés

Kézi beállítások

3 lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 30°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 30 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 160°C
Nedvesség: 90%
Időtartam: 25 perc
3. lépés
Hőmérséklet: 130-180°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 10 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Sütés

*Mazsolás csiga

Program időtartama 45 perc

Hozzávalók 18 darabhoz (1 tepsi)

Tészta

500 g búzaliszt 405-ös típus
40 g cukor
1 tojás, M méretű
40 g folyékony vaj
1 csipet só
1 kocka friss élesztő
275 ml langyos tej

Töltelék

150 g mazsola
2 evőkanál rum
60 g lágy vaj
50 g cukor
1 teáskanál őrölt fahéj
1 csipet só

A bekenéshez

4-5 evőkanál forró víz
200 g porcukor

Egy tepsi mazsolás csigához felezzé meg a receptet.

1. A töltelékhez tegye a mazsolákat a rumba.

2. Tegyen egy tálba lisztet, cukrot, tojást, vajat és sót. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, tegye a többi hozzávalóhoz a tálba és gyúrja kb. 7 percig.

3. Hagyja a tésztát 20 percig kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

4. Gyúrja át röviden a tésztát és azután nyújtsa ki téglalappá (36 x 25 cm).

5. Keverje össze a töltelék hozzávalóit, beleértve a rumba áztatott mazsolát is és ossza el a kinyújtott tésztán.

6. Hagyja a tésztát 5 percig pihenni. Azután a hosszú oldala felől szorosan tekerje fel. A téglalap felső szélét jól nyomja össze és a keletkezett tekercset vágja fel 18 kb. 2 cm vastagságú szeletre. Ossa el két univerzális tepsin és süsse meg (Lásd Beállítások 6. lépés).

7. Sütés után még melegen kenje be a vízben feloldott porcukorral.

Automatikus programok beállításai

6. lépés

Automatikus programok >

Sütemények/Aprósütemények >

Mazsolás csiga > Sütés

Tanács

A mazsola szárított szőlő. Ez sötét, míg a Sultanien világos. Ha a sütés előtt vízbe, rumba vagy konyakba áztatja, szaftosabb lesz és sütésnél jobban kel.

Kézi beállítások

6 lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 12 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 5 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 160°C

Nedvesség: 90%

Időtartam: 8 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 140-180°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 20 perc

Behelyezési szint:

1 tepsi: 2. alulról

2 tepsi: 1. és 2. alulról

Sütés

Almás rétes

Program időtartama 42-67 perc

Hozzávalók 12 darabhoz

Tészta

30 g vaj
250 g búzaliszt 405-ös típus
1 csipet só
1 tojás, M méretű
90 ml víz
Liszt a kinyújtáshoz

Sütőpapír

Töltelék

100 g mazsola
3 evőkanál Calvados
80 g vaj
80 g zsemlemorzsa
900 g alma
1 teáskanál őrölt fahéj
60 g cukor
porcukor

1. Olvassa fel a vaját alacsony hőfokon és hűtse le. Ebből 25 g-ot gyúrjon össze liszttel, sóval, tojással és vízzel, amíg egy selymesen csillogó tészta keletkezik. Ezt formálja sima golyóvá, kenje meg a többi felolvasztott vajjal, tekerje be sütőpapírba és hagyja 30 percig pihenni egy edényben nyitottan a készülékben a kombinált sütés / Hőlégkeverés plusz, 30°C, 20 % nedvesség beállítással.

2. A közbenső időben a mazsolát keverje össze Calvados-szal és tegye félre.

3. A töltelékhez hevítsen fel 60 g vaját egy serpenyőben, adja hozzá a

zsemlemorzsát, barnítsa meg és hagyja lehűlni.

4. Hámozza meg az almát, magozza ki, vágja kockákra és keverje össze fahéjjal és cukorral.

5. Gyúrja át még egyszer a tésztát és nyújtsa ki egy belisztezett, nagy konyharuhán téglalappá. Azután nyújtsa tovább a tésztát olyan vékonyra, amíg azon keresztül kivehetővé válik a rongy mintázata (kb. 60 x 40 cm). Ehhez nyúljon a kezeivel a tészta alá és nyújtsa a keze fonákjával a közepétől kiindulva.

6. A pirított zsemlemorzsát, az almakockákat és a beáztatott mazsolát ossza el a kinyújtott rétestésztán. A tésztát a hosszú oldalainál enyhén vágja be, a vastagabb tésztaperemeket vágja le és hosszában, egy rongy segítségével a rövidebb oldaláról indulva tekerje fel.

7. A maradék vaját olvassa meg. Tegye a rétest a folyékony vajjal "leragasztott" bevágott végével lefelé az univerzális tepsire. Vékonyan ecsetelje be vajjal a rétest és süsse meg (Lásd Beállítások 7. lépés).

8. A sütés után a rétest ecsetelje be a maradék vajjal és még melegen porcukorral beszórva tálalja.

Automatikus programok beállításai

7. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények > Almás
rétes > Sütés

Tanács

A vaníliaszósz vagy a vaníliafagyalt és a felvert hab nagyon jól illik az almás réteshez.

Kézi beállítások

7. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 30°C
Nedvesség: 90%
Időtartam: 7 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 190°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 35-60 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

Karácsonyi kalács

Program időtartama 60 perc

Hozzávalók 1 Karácsonyi kalácshoz (15 szelet)

1 kocka friss élesztő
1 csomag vanília cukor
150 ml langyos tej
175 g mazsola
50 g aprított mandula
30 g kandírozott citromhéj
30 g kandírozott narancshéj
2-3 evőkanál rum
275 g vaj
500 g búzaliszt 405-ös típus
1 csipet só
100 g cukor
1/2 teáskanál reszelt citromhéj
1 tojás, M méretű
35 g porcukor

Liszt a feldolgozáshoz

1. Oldja fel az élesztőt és a vaníliás cukrot langyos tejben és lefedve 15 percig hagyja kelni. Keverje össze a mazsolát, a mandulát, a kandírozott citromhéjat és a kandírozott narancshéjat rummal és tegye félre.

2. Gyúrja össze az élesztős tejet 200 g lágy vajjal, liszttel, sóval, 50 g cukorral, citromhéjjal és tojással úgy, hogy egy sima tészta keletkezzen. Gyúrja bele röviden rummal a kandírozott citromhéjat és kandírozott narancshéjat, mazsolát és mandulát. Hagyja a tésztát nyitottan a készülékben 60 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Formázza a tésztát kevés liszten egy kb. 30 cm hosszúságú karácsonyi kalácscsá, tegye az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. A maradék vaját olvassza meg, kenje meg vele a még forró püspökkenyeret és szórja meg a maradék cukorral.

5. Hagyja kihűlni és azután szórja meg vastagon porcukorral.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Karácsonyi kalács > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 150°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 30 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 130-160°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 30 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Homoktorta

Program időtartama 60 perc

Hozzávalók 1, 30 cm hosszú dobozformához

200 g vaj, 200 g cukor
4 tojás, M méretű
egy citrom leve és reszelt héja
200 g ételkeményítő
50 g búzaliszt 405-ös típus
1 teáskanál sütőpor
1 csipet só

Vaj a bezsírzáshoz

Zsemlemorzsa a megszóráshoz

1. Keverje habosra a vaját, cukrot és a tojásokat és adja hozzá a citromlét és a citromhéjat.

2. Keverje össze az ételkeményítőt, a lisztet, a sütőport és a sót és keverje hozzá.

3. Zsírozza ki a dobozformát, szórja meg zsemlemorzzával, töltsen meg a tésztával, tegye hosszában a készülékbe a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Homoktorta > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 160-180°C
Időtartam: 60 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

Márványkalács

Program időtartama 55 perc

Hozzávalók 1 Ő 22 cm-es kuglóf formához

250 g vaj
200 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
4 tojás, M méretű
375 g búzaliszt 405-ös típus
125 g ételkeményítő
1 csomag sütőpor
125 ml tej
30 g kakaó
2-3 evőkanál tej
50 g cukor
1 evőkanál rum

Vaj a bezsíráshoz

1. A vaját, cukrot, vaníliás cukrot és sót keverje habosra, majd egymás után adja hozzá a tojásokat és az egészet keverje habosra.

2. Keverje össze a lisztet, ételkeményítőt és a sütőport és tejjel keverje el. Ennél csak annyi tejet használjon, hogy a tészta nehezen szakadozzon le a kanálról.

3. Kenje be vajjal a kuglóf formát, a tészta 2/3 részét töltsé a formába, a maradék tésztát pedig keverje össze kakaóval, tejjel, cukorral és rummal.

4. Ossa el a sötét tésztát a fehér tésztán, egy villával spirál alakban húzza át a világosat a sötét tésztán, tegye a rostélyon a készülékbe és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Márványkalács > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 160-190°C
Időtartam: 55 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Citromos sütemény

Program időtartama 60 perc

Hozzávalók 1, 25 cm hosszú dobozformához

200 g lágy vaj
200 g cukor
1 csipet só
1 kezeletlen citrom leve és lereszelt héja
4 tojás, M méretű
100 g ételkeményítő
150 g búzaliszt 405-ös típus
1 teáskanál sütőpor

Vaj a beszírzáshoz és zsemlemorzsa a beszóráshoz

A bekenéshez

150 g porcukor
citromlé

1. A vajat, cukrot, sót és a lereszelt citromhéjat keverje addig, amíg a cukor feloldódik. A tojásokat egymás után adja hozzá, és jól keverje el.

2. Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport és röviden keverje a tészta alá.

3. Töltse a tésztát egy kizsírozott, zsemlemorzzával megszórt dobozformába, tegye hosszában a rostélyra és süssse meg. (Lásd Beállítások 3. lépés)

4. Vegye ki a süteményt a készülékből és hagyja hűlni 10 percig egy konyhai rácson.

5. Szitálja át a porcukrot és kb. 4 evőkanál citromlével keverje híg folyós öntetté. Borítsa ki a süteményt a

formából és ecsetelje be többször az öntettel. Hagyja egészen kihűlni.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Citromos sütemény > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 140-170°C
Időtartam: 60 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

*Almatorta fedett

Program időtartama 54 perc

Hozzávalók 1 Ř 26 cm-es nyitható formához

Tészta

300 g búzaliszt 405-ös típus

1/2 teáskanál sütőpor

200 g vaj

100 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor

1 tojás, M méretű

Vaj a bezsírzáshoz

Töltelék

1250 g alma

50 g mazsola

50 g cukor

10 ml Calvados

egy ˘ citrom leve

1/2 teáskanál őrölt fahéj

A bekenéshez

100 g porcukor

víz

1. Gyúrja a lisztet, sütőport, vaját, cukrot, sót, vaníliás cukrot és a tojást sima tésztává, és hagyja a hűtőszekrényben áthűlni. Béleljen ki a tészta egy harmadával egy kizsírozott nyitható formát. A második harmadból formázzon egy hosszú hengert és ezt nyomja a nyitható forma peremére kb. 3 cm magasságban. Az alját villával többször szűrje meg.

2. Az almát hámozza meg, vegye ki a magházat és vágja gerezdekre. A mazsolával, cukorral, calvadossal, citromlével és fahéjjal tegye az alapra.

3. A tészta utolsó harmadát nyújtsa ki, tegye az almákra, a tészta széleit jól zárja le, a közepébe vágjon be késsel egy nagy keresztet, tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. Sütés után a porcukrot keverje össze a vízzel, és öntékként kenje a kihűlt tésztára.

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok >

Sütemények/Aprósütemények >

Almatorta fedett > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés

1. lépés Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 2 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 165-185°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 52 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

*Kinyomós süti

Program időtartama 29 perc

Hozzávalók 2 tepsizhez

200 g lágy vaj
100 g cukor
1 csipet só
1 tojás, M méretű
50 ml tej
200 g búzaliszt 405-ös típus
100 g ételkeményítő

Egy tepsi kinyomós sütihez felezze meg a receptet.

1. Keverje habosra a vaját, sót, tojást és a tejet, keverje hozzá a lisztet és a keményítőt és kb. 30 percre állítsa hűvös helyre.

2. Tegye a tésztát egy 10-es számú nyomócsővel ellátott habzsákba és egyenlően közvetlenül a két univerzális tepsire nyomja, például köröket, vonalakat vagy pereceket (Lásd Beállítások 2. lépés).

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Kinyomós süti > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
1. lépés: Előmelegítés
Hőmérséklet: 140-160°C
2. lépés: Sütés
Hőmérséklet: 140-160°C
Időtartam: 29 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Lime-os sajtos sütemény

Program időtartama 60 perc

Hozzávalók 1 Ő 26 cm-es nyitható formához

100 g mazsola
2-3 evőkanál Grappa
1 kg sovány túró
6 tojás, M méretű
200 g lágy vaj
250 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1 lime leve és lereszelt héja
100 g lágy búzából készült dara
1 evőkanál búzaliszt 405-ös típus
1 csomag sütőpor

Vaj a bezsírzáshoz

1. Áztassa be a mazsolát a Grappába és tegye félre.
2. Tegye a túrot egy tiszta konyharuhába és nyomja ki annyira, hogy száraz legyen.
3. Válassza szét a tojás fehérjét és a sárgáját, a tojásfehérjét verje keményre és tegye hűvösre.
4. Keverje krémesre a vaját, cukrot, vaníliacukrot és a sót. Adja hozzá a tojássárgáját, túrot, a lime levét és héját és keverje hozzá. Keverje össze a grízt, a lisztet és a sütőport és röviden keverje hozzá. Azután keverje hozzá a mazsolát a folyadékkal együtt.
5. Óvatosan keverje hozzá a tojásfehérjét, a tésztát tegye egy kizsírozott nyitható formába, azt tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 5. lépés).

6. A sütés után hagyja kihűlni egy konyhai rostélyon és csak a kihűlés után vegye ki a formából.

Automatikus programok beállításai

5. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Lime-os sajtos sütemény > Sütés

Kézi beállítások

5. lépés
Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150-165°C
Időtartam: 60 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Gyümölcsös tortácska

Program időtartama 35 perc

Hozzávalók 1 tortácska formához vagy kerek sütőpepsihez

Tészta

150 g búzaliszt 405-ös típus

$\frac{1}{4}$ teáskanál só

50-75 g vaj

40 ml víz

Töltelék

darált dió vagy zsemlemorzsa

500 g alma vagy körte

Öntet

200 g tejszín

2 tojás, M méretű

50 g cukor

1. A tészta hozzávalóit addig gyúrja, amíg egy elasztikus tészta keletkezik. Hagyja kicsit hűtőszekrényben pihenni.
2. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát, tegye a formába és egy villával szúrja meg. Szórjon rá zsemlemorzsát vagy őrölt diót.
3. Hámozza meg a gyümölcsöt, vágja szeletekre, és tegye a tésztára.
4. Keverje össze a tejszínt, a tojásokat és a cukrot, öntse a gyümölcsre, tegye a rostélyra és süsse meg. (Lásd Beállítások 4. lépés)

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Gyümölcsös tortácska > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 190-225°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

A tortácskát ne hagyja a tejszínes öntettel állni, mert a tészta átázik.

Alternatív töltelék

Körte, szilva, sárgabarack, bogyós gyümölcs

Sütés

Mézes sütemény

Program időtartama 40 perc

Hozzávalók 30 darabhoz

Tészta

600 g méz
200 g vaj
400 g cukor
250 ml víz
1 kg búzaliszt 405-ös típus
2 evőkanál kakaó
2 teáskanál őrölt fahéj
2 teáskanál Kardamom
1/2 teáskanál őrölt szegfűszeg
1/2 teáskanál vegyes fűszer
1/2 teáskanál gyömbér
1/2 teáskanál szerecsendió
1 csipet só
1 teáskanál agancssó
1 teáskanál káliumkarbonát
4 tojás sárgája, M méretű

Díszítés

200 g porcukor
1 citrom leve
30-40 g hámozott mandula
kb. 40 g kandírozott gyümölcs
(cukrozott cseresznye, cukrozott citromhéj, cukrozott narancshéj)

1. Főzze fel a mézet, vaját, cukrot és a vizet lassan, alkalmanként megkeverve és hagyja kézmelegre lehűlni.

2. Szitálja a lisztet és a kakaót egy tálba és adja hozzá a fűszereket. Oldja fel az agancssót és a káliumkarbonátot 3-4 evőkanál vízben, tegye az edénybe, adja hozzá a tojássárgáját és a mézkeveréket és gyúrja össze tésztává. Hagyja a tésztát 30 percig szobahőmérsékleten pihenni.

3. Tegye a tésztát az univerzális tepsire, simítsa el és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés). A mézes süteményt vegye ki, hagyja a tepsin lehűlni és azután oldja le a tepsiről.

4. Szitálja át a porcukrot, citromlével keverje egy sima, nem túl folyékony öntetté és kenje be vele a süteményt. Felezett mandulával és kandírozott gyümölcsökkel körítse, szárítsa meg és vágja darabokra.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények > Mézes sütemény > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 155-180°C
Időtartam: 40 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

Öntet nélkül a mézes sütemény jól le is fagyasztható.

*Almatorta finom

Program időtartama 50 perc

Hozzávalók 1 Ő 26 cm-es nyitható formához

Tészta

150 g lágy vaj
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1/2 csomag reszelt citromhéj
3 tojás, M méretű
150 g búzaliszt, 405-ös típus
1/2 teáskanál sütőpor

Vaj a bezsírzáshoz

Zsemlemorzsa a megszóráshoz

Töltelék

500 g alma
porcukor

1. A vaját, cukrot, vaníliás cukrot, sót, citromhéjat és a tojásokat keverje habosra.
2. A lisztet és a sütőport keverje össze.
3. Töltse a tésztát egy kizsírozott és zsemlemorzzával megszórt nyitható formába.
4. Hámozza meg az almákat, negyedelje fel, vágja ki a magházat és a felső oldalán vágja be. A domború oldalával felfelé kissé nyomja be a tésztába. Tegye a formát a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).
5. Sütés után hagyja kihűlni, és tálalás előtt porcukorral szórja be.

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Almatorta finom > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Felső-alsó sütés
Hőmérséklet: 150-170°C
Időtartam: 50 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Sütés

*Morzsás gyümölcsstorta

Program időtartama 50 perc

Hozzávalók 1 Ő 26 cm-es nyitható formához

Tészta

2 tojás, M méretű
75 g vaj
110 g cukor
130 g búzaliszt 405-ös típus
1 csomag sütőpor
50 g őrölt mandula
120 g tejföl 1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
egy citrom lereszelt héja
500 g sárgabarack

Morzsa

50 g búzaliszt 405-ös típus
50 g cukor
50 g őrölt mandula
50 g hideg vaj

Vaj a bezsírzáshoz
Sütőpapír

1. Készítsen a hozzávalókból egy kevert tésztát a tészta számára és töltsen egy kizsírozott és sütőpapírral kibélelt nyitható formába.

2. Mossa meg a barackot, magozza ki, vágja szeletekre, és terítse el a tésztán.

3. Szitálja meg a lisztet a morzsához, adja hozzá a cukrot és a mandulát, a vaját kis kockákra vágva adja hozzá, és ebből a masszából készítsen morzsát. Ossa el a morzsát a gyümölcsön, könnyedén nyomkodja rá, tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés)

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Morzsás gyümölcsstorta > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés
Hőmérséklet: 165-190°C
Időtartam: 50 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Feketeáfonyás muffin

Program időtartama 30 perc

Hozzávalók 12 darabhoz

3 tojás, M méretű
125 g lágy vaj
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
200 g őrölt mandula
100 g búzaliszt 405-ös típus
3 csapott teáskanál sütőpor
150 g feketeáfonya
12 papír muffinformácska

1. Keverje krémesre a tojásokat, a lágy vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót.

2. Keverje össze a mandulát, lisztet és a sütőport és röviden keverje hozzá. Adja hozzá a lecsepegtetett feketeáfonyát.

3. A papír muffinformácskákat helyezze egy muffinlemez mélyedéseibe. Töltse bele a tésztát, a muffinlemezt tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Feketeáfonyás muffin > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 150-180°C
Időtartam: 30 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

Feldolgozás előtt olvassa fel teljesen a mélyhűtött feketeáfonyát. A feketeáfonyát helyettesítheti lecsepegtetett, durvára aprított édesmeggyel, a mandulát pedig mogyoróval.

Sütés

*Parasztkenyér

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók 1 kenyérhez

350 g búzaliszt 405-ös típus

150 g rozsliszt 997-es típus

1 teáskanál só

25 g friss élesztő

300 ml langyos tej

1. Keverje össze a lisztet sóval egy edényben, morzsolja bele az élesztőt és adja hozzá a tejjel. 10 percig gyúrja sima tésztává.

2. Fedje be egy nedves ruhával, és hagyja kb. 1 óráig kelni.

3. Formázzon a tésztából kenyeret, szórja meg kevés liszttel. A felső felületet hosszában és keresztben kb. 1 cm mélyen vágja be, és hagyja ismét 30 percig kelni.

4. Tegye a kenyeret az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok > Kenyér > Parasztkenyér > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 185-215°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 48 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

*Török kenyér

Program időtartama 43 perc

Hozzávalók 1 Ő 28 cm-es sütőtepsihez

Tészta

1 kocka friss élesztő
150 ml langyos víz
300 g búzaliszt 405-ös típus
1 csipet cukor 1 teáskanál só
3 evőkanál olívaolaj

Töltelék

2-3 evőkanál olívaolaj
fekete szezámmag

Vaj a bezsíráshoz

Liszt a megszóráshoz

1. Oldja fel az élesztőt vízben, adjon hozzá lisztet, cukrot, sőt és olajat és gyúrja kb. 7 percig, amíg egy sima tészta keletkezik. Hagyja a tálban nyitottan a készülékben 20 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hóllégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Formázzon egy török kenyeret, tegye egy kerek, kizsírozott és liszttel beszórt formába, pl. egy kerek sütőformába vagy egy nyitható formába.

3. Kenje meg olajjal, szórja meg szezámmal és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok > Kenyér > Török kenyér > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés
1. lépés
Hőmérséklet: 40°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 10 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 50°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 2 perc
3. lépés
Hőmérséklet: 210°C
Nedvesség 0%
Időtartam: 6 perc
4. lépés
Hőmérséklet: 155-190°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 25 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Sütés

Tönköly kenyér

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók 1 kenyérhez

500 g teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt

100 g reszelt sárgarépa

3 teáskanál só

1 kocka friss élesztő

kb. 250 ml langyos víz

100 g egész mandula

1. Tegyen egy tálba lisztet, sárgarépát és sót, oldja fel az élesztőt kevés vízben és szintén tegye a tálba. Adjon hozzá a maradék vízből gyúrás közben annyit, hogy egy sima, kemény tészta keletkezzen.

2. Adja hozzá a mandulát és gyúrja 3-4 percig. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Gyúrja át a tésztát, formázzon belőle egy cipót, helyezze hosszában az univerzális tepsire, vágja be többször ferdén és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Kenyér >

Tönköly kenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 4 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 6 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 180-210°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 30 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

*Bagett

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók 2 Baguetthez

20 g friss élesztő
3 g cukor
260 ml langyos víz
10 g só
10 g lágy vaj

500 g búzaliszt 405-ös típus

1. Oldja fel vízben az élesztőt és a cukrot, és a sóval és vajjal együtt adja a liszthez.

2. Gyúrja a tésztát kb. 7 percig. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Formázzon a tésztából egy belisztezett felületen 2 baguett-et, tegye ferdén az univerzális tepsire. Vágja be többször s-alakban és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok > Kenyér > Baguett > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 40°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 8 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 50°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 4 perc
3. lépés
Hőmérséklet: 210°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 6 perc
4. lépés
Hőmérséklet: 180-210°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 30 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

*Rozsos kenyér

Program időtartama 55 perc

Hozzávalók 1, 25 cm hosszú sötét dobozformához

250 g rozsliszt 1150-es típus

150 g búzaliszt 405-ös típus

75 g félkész

kovász

1/2 kocka friss élesztő

kb. 350 ml langyos víz

2 teáskanál só

Vaj a bezsírzáshoz

Liszt a megszóráshoz

1. Keverje össze egymással a rozslisztet, búzalisztet és a kovászt.

2. Oldja fel az élesztőt 100 ml meleg vízben, adja a liszthez, és futtassa fel addig, amíg hólyagok keletkeznek.

Adjon hozzá 3 evőkanál sőt és a maradék vizet, gyúrja kb. 3-4 percig sima tésztává. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

4. Gyúrja át a tésztát még egyszer, töltsse egy kizsírozott és liszttel megszórt dobozformába, tegye hosszában a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 4. lépés)

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok > Kenyér > Rozsos kenyér > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 5 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 190-210°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 50 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

*Sokmagvas zsemle

Program időtartama 29-39 perc

Hozzávalók 8 zsemléhez

Tészta

250 g tönkölybúzaliszt 630-as típus
250 g teljes kiőrlésű búzaliszt
2 teáskanál só
100 g napraforgómag
1 kocka friss élesztő
300 ml langyos víz

Töltelék

Mák, szezám, napraforgómag vagy köles

1. Keverje össze a lisztet, sőt és napraforgómagot, oldja fel az élesztőt langyos vízben és adja hozzá. Gyúrja kb. 3-4 percig. A "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz 30°C beállítással a készülékben 100%-os nedvességgel 20 percig hagyja kelni.

2. Formázzon zsemleket, forgassa meg választása szerinti magokban, tegye az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 2. lépés)

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok > Zsemle >
Sokmagvas zsemle > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 155°C
Nedvesség: 90%
Időtartam: 9 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 210°C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 20-30 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

*Félbarna kenyér

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók 1 kenyérhez

1 kocka friss élesztő
1/2 teáskanál cukor
280 ml langyos víz
375 g búzaliszt 405-ös típus
125 g rozsliszt 997-es típus
2-3 teáskanál só, 1 evőkanál olaj

1. Oldja fel az élesztőt cukorral vízben, adjon hozzá lisztet, sót és olajat és kb. 7 percig gyúrja.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Gyúrja át ismét a tésztát, formázzon belőle egy cipót, helyezze hosszában az univerzális tepsire, vágja be a tészta felszínét többször ferdén és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok > Kenyér > Félbarna kenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 40°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 8 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 50°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 4 perc
3. lépés
Hőmérséklet: 210°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 6 perc
4. lépés
Hőmérséklet: 180-220°C
Nedvesség: 0 %
Időtartam: 30 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Rozskenyér

Program időtartama 72 perc

Hozzávalók 1 kenyérhez

640 g rozsliszt 997-es típus

320 g rozskovász

20 g só

400 ml víz (kb. 25°C meleg)

Liszt a feldolgozáshoz

Segédanyagok

1 kelesztőkosár 35 cm hosszúságban
(pl. peddignádból)

1. Tegye a lisztet egy edénybe, adja hozzá a maradék hozzávalókat és alacsony fokozaton gyúrja kb. 10 percig sima tésztává.

2. Tegye a tésztát a belisztezett munkalapra és formázza röviden egy hengerré. Ezt azután tegye egy belisztezett kelesztőkosárba és a készülékben a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz 40°C, 100% nedvesség beállítással 4 órát hagyja kelni.

3. A kelesztés után borítsa a tésztát hosszában az univerzális tepsire és azonnal süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Kenyér > Rozskenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 60%

Időtartam: 6 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 6 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 155-170°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 60 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

Három magvas kenyér

Program időtartama 125 perc

Hozzávalók 1, 30 cm hosszú dobozformához

175 g rozsdara
500 g teljes kiőrlésű búzaliszt
15 g száraz élesztő
2 teáskanál só
90 g szezámag
90 g lenmag
60 g napraforgómag
75 g cukorrépaszirup
50 ml langyos víz
500 ml langyos író

Liszt a feldolgozáshoz

Vaj a bezsírzáshoz

1. Tegye a hozzávalókat egy tálba és gyúrja kb. 4 percre, amíg egy sima tészta keletkezik. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 60 percre a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Gyúrja át a tésztát még egyszer a liszttel beszórt munkalapon, formázza hosszúkás cipóvá, tegye egy kiszírozott dobozformába, tegye hosszában a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

3. Sütés után vegye ki a dobozformából, hagyja egy konyhai rácson lehűlni és azután légmentesen csomagolja be. Akkor a legfinomabb a kenyér, ha csak másnap szeleteli fel.

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok > Kenyér >
Három magvas kenyér > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
1. lépés
Hőmérséklet: 30°C
Nedvesség: 100%
Időtartam: 15 perc
2. lépés
Hőmérséklet: 150°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 10 perc
3. lépés
Hőmérséklet: 150°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 100 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Teljes kiőrlésű kenyér

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók

500 g teljes kiőrlésű búzaliszt

2-3 teáskanál só

2 evőkanál olaj

30 g lenmag

30 g napraforgómag

1 kocka friss élesztő

1/2 teáskanál cukor

kb. 280 ml langyos víz

1. Tegyen egy tálba lisztet, sót, olajat, lenmagot és napraforgómagot. Oldja fel az élesztőt cukorral egy kevés vízben és adja hozzá. Annyi vizet adjon hozzá kevergetés közben, amíg egy sima, kemény tészta keletkezik. Azután további 3 percig gyúrja.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Gyúrja át ismét a tésztát, formázzon belőle egy cipót, helyezze hosszában az univerzális tepsire, vágja be többször ferdén és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Kenyér >

Teljes kiőrlésű kenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 4 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 6 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 190-215°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 30 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

*Zsemle bűzából

Program időtartama 29-39 perc

Hozzávalók 8 zsemléhez

20 g friss élesztő

260 ml langyos víz

500 g búzaliszt 405-ös típus

10 g só

3 g cukor

10 g vaj

1. Oldja fel az élesztőt vízben, adja hozzá a lisztet, sót, cukrot és a vajat, és kb. 7 percig gyúrja, amíg sima tészta keletkezik.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Gyúrja át a tésztát, formázzon belőle 8 zsemlet, tegye az univerzális tepsire, vágja be középen és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Zsemle > Zsemle bűzából > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 155°C

Nedvesség: 90%

Időtartam: 9 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 20-30 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

Ha két tepsi zsemlet (16 zsemle) kíván sütni, egyszerűen duplázza meg a hozzávalók mennyiségét. Az automatikus programban egy vagy két szint közül választhat.

*Fehér kenyér

Program időtartama 48 perc

Hozzávalók 1 kenyérhez

20 g friss élesztő

260 ml langyos víz

500 g búzaliszt 405-ös típus

10 g só, 3 g cukor

10 g vaj

1. Oldja fel az élesztőt vízben, adja hozzá a lisztet, sót, cukrot és a vajat, és kb. 7 percig gyúrja, amíg sima tészta keletkezik.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Formázzon a tésztából egy cipót, vágja be többször ferdén, tegye hosszában az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Kenyér > Fehér kenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 4 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 6 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 170-210°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 30 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Sütés

Fehér formakenyér

Program időtartama 43-68 perc

Hozzávalók 1, 25 cm hosszú dobozformához

20 g friss élesztő

260 ml langyos víz

500 g búzaliszt 405-ös típus

10 g só, 3 g cukor

10 g vaj

1. Oldja fel az élesztőt vízben, adja hozzá a lisztet, sőt, cukrot és a vaját, és kb. 7 percig gyúrja, amíg sima tészta keletkezik.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Tegye a tésztát a dobozformába, vágja be többször ferdén, tegye hosszában az univerzális tepsire és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus > Kenyér > Fehér formakenyér > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód:

Kombinált sütés Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 4 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 210°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 6 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 220°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 25-50 perc

Édes zsemleék túrós-olajos tésztából

Program időtartama 24-36 perc

Hozzávalók 12 zsemléhez

250 g sovány túró

90 ml tej

90 ml napraforgó olaj

1 tojás, M méretű

500 g búzaliszt 405-ös típus

1 csomag sütőpor

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

1/2 teáskanál só

1. Keverje össze a túrót, tejet, olajat és a tojást egy habverővel.

2. Keverje össze a lisztet sütőporral, cukorral, vaníliás cukorral és sóval és a gyúrja össze a túrómasszával 3 percig.

3. Pihentesse a tésztát 5-10 percig.

4. Ossa fel a tésztát 12 egyenlő részre.

5. Lisztezze be a kezeit, formázzon mindegyik darabból 1 zsemlet, tegye a sütőpapírral kibélelt univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok > Zsemle > Édes zsemle > Túrós-olajos tészta > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés

1. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 5 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 165°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 5 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 165°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 14-26 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

Csokoládés zsemléhez hozzáadhat 75 g sütésálló csokoládé cseppet, mazsolás zsemléhez 75 g mazsolát, a fahéjas zsemléhez pedig 2 teáskanál fahéjat.

Sütés

Édes zsemle kelt tésztából

Program időtartama 28-33 perc

Hozzávalók 12 zsemléhez

500 g búzaliszt 405-ös típus

60 g cukor

45 g vaj

1 csapott teáskanál só

1 kocka friss élesztő

250 ml langyos tej

1. Tegye a lisztet, a cukrot, a vaját és a sót egy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, tegye ezt is a tálba és gyúrja kb. 7 percig.

2. Hagyja a tésztát kelni a tálban nyitottan a készülékben 20 percig a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

3. Gyúrja át a tésztát, formázzon belőle 12 zsemlet, tegye az univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok >

Zsemle > Édes zsemle > Kelt tészta >

Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés

1. lépés

Hőmérséklet: 40°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 8 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 50°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 2 perc

3. lépés

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 50%

percek: 10 perc

4. lépés

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 8-13 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

Csokoládés zsemléhez adjon hozzá 75 g sütésálló csokoládé cseppet a kelesztés után. Mazsolás zsemléhez adjon hozzá 75 g mazsolát a kelesztés előtt. Fahéjas zsemléhez adjon hozzá 2 teáskanál fahéjat a kelesztés előtt.

Sonkás Lasagne

Program időtartama 45 perc

Hozzávalók 1 felfújt formához kb. 22 x 35 cm (4 adag)

4 tojás, M méretű
500 ml tej
só
bors
300 g főtt sonka (szeletekben)
16 Lasagne-lap (előfőzés nélkül)
200 g reszelt sajt
2 evőkanál zsemlemorzsa
30 g vaj

1. Keverje össze a tojásokat és a tejet, ízesítse sóval és borssal, a sonkaszeleteket vágja félbe.
2. A tojásos-tejet, a Lasagne lapokat és a sonkát váltakozva rétegezze a felfújt formába, kezdje a tojásos tejjel és azzal is fejezze be.
3. A reszelt sajtot keverje össze a zsemlemorzzával és szórja a felfújtra.
4. Ossa el rajta a vaját darabokban, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok > Felfújt / Gratin > Sonkás Lasagne > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170-200°C
Nedvesség: 95%
Időtartam: 45 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Egytál ételek és felfújtak

Darált húsos Lasagne

Program időtartama 45 perc

Hozzávalók 1 felfújt formához kb. 22 x 35 cm (4 adag)

150 g hagyma
50 g füstölt húsos szalonna, finomra kockázva
375 g darált hús
só
fekete bors
1 teáskanál kakukkfű
1 teáskanál oregano
1 teáskanál bazsalikom
1 nagy doboz hámozott, egész paradicsom (száraz tömeg 480 g)
30 g sűrített paradicsom
125 ml húsleves

Mártás

20 g vaj
40 g búzaliszt 405-ös típus
250 g tejszín
450 ml tej
1 csipet só
1 csipet szerecsendió
2 evőkanál vágott petrezselyem

200 g reszelt Gouda

10 Lasagne lap (előfőzés nélkül)

Vaj a beszírzáshoz

1. Hámozza meg és kockázza fel a hagymát. Pirítsa meg a kockára vágott szalonnát, adja hozzá a hagyma két harmadát és dinsztelje meg. Adja hozzá a darált húst és keverés közben süssse barnára. Ízesítse sóval, borssal és fűszerekkel. Vágja félbe a paradicsomokat, és a paradicsomvelővel és a húslevessel adja a húshoz és kb. 5 percig párolja.

2. A mártáshoz a maradék hagymát vajon dinsztelje aransárgára. Keverés közben szórja rá a lisztet. Öntse hozzá a tejszínt és a tejet, fűszerezze, hagyja kb. 5 percig főni és végül adja hozzá a petrezselymet.

3. Tegye a paradicsomos darált húsmártás egyharmadát egy kizsirozott felfújt formába és terítse el rajta a tésztalapok felét. A paradicsomos darált húsmártás második harmadát a Lasagne-lapokra tegye, a világos mártás felét ossza el rajta és adja hozzá a tésztalapok másik felét.

4. A paradicsomos darált húsmártás utolsó harmadát ossza el a tésztalapokon, tegye rá a világos mártás másik felét, szórja meg sajttal, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok > Felfújt / Gratin > Darált húsos Lasagne > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 165-180°C

Nedvesség: 95%

Időtartam: 45 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

Burgonyagratin

Program időtartama 50-70 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg lisztesen fővő burgonya

1 gerezd fokhagyma

200 g reszelt sajt

só

bors

szerecsendió

100 g tejszín

Vaj a bezsírzáshoz

1. Hámozza meg a burgonyát, mossa meg és vágja fel fel vékony szeletekre.

2. Hámozza meg a fokhagymagerezdet, vágja félbe, dörzsölje be vele a felfújt formát és azután zsírozza meg vajjal.

3. A burgonyát és a sajt felét rétegenként tegye rá, sóval, szerecsendióval és borssal fűszerezze.

4. Öntse le a tejszínnel, szórja meg a maradék sajttal, tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok > Felfújt /

Gratin > Burgonyagratin > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés

Hőmérséklet: 175°C

Időtartam: 50-70 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Pikáns

*Quiche (francia pizzaféle)

Program időtartama 35 perc

Hozzávalók a tortácska formához vagy a kerek sütőtepsihez Ő 30 cm

Tészta

125 g búzaliszt 405-ös típus

40 ml víz

50 g vaj

Töltelék

25 g vaj

25 g húsos szalonna, finoman kockázva

75 g angolszalonna, finomra kockázva

100 g főtt sonka, finomra kockázva

1 kis gerezd fokhagyma

125 g tejszín

2 tojás, M méretű

szerecsendió

1 csipet só

25 g fagyasztott petrezselyem

100 g reszelt Gouda

100 g reszelt Ementáli

1. A tészta hozzávalóit addig gyúrja, amíg egy elasztikus tészta keletkezik. Hagyja kicsit hűtőszekrényben pihenni.

2. A töltelékhez melegítse fel a vajat egy serpenyőben, dinsztelje meg a szalonnát, az angolszalonnát és a sonkát. Adja hozzá a hámozott és finomra vágott fokhagymagerezdet.

3. Keverje össze a tejszínt, a tojást, a szerecsendiót, a sót és a petrezselymet.

4. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát és tegye egy tortácska formába vagy egy kerek sütőtepsibe. A peremét közben húzza magasra.

5. Ossa el a sonkát egyenletesen a tésztán, szórja meg sajttal, öntse le a tejszínnel, tegye a rostélyra és süssse meg. (Lásd a beállításokat alul)

6. A Quiche-t ne hagyja a tejszínes öntettel állni, mert a tészta átázik.

Automatikus programok beállításai

5. lépés

Automatikus programok > Pizza,

Quiche > Quiche > Sütés

Kézi beállítások

5. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 190-220°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

*Pizzavariációk

Hozzávalók 1 tepsi kelt tésztához

1 kocka friss élesztő
1 teáskanál cukor
220 ml langyos víz
400 g búzaliszt 405-ös típus
1 teáskanál só
2 evőkanál olaj
kakukkfű
oregano

Oldja fel az élesztőt cukorral langyos vízben. Tegye a lisztet, a sót, az olajat és a fűszereket egy edénybe és adja hozzá a folyékony élesztőt. Gyúrja sima tésztává és hagyja ezt a készülékben 20 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással. Nyújtsa ki a tésztát az univerzális tepsin, hagyja még egyszer kb. 15 percig kelni és töltsse meg a következő pizzaváltozatok egyikével.

Hozzávalók 1 tepsi túrós-olajos tésztához

120 g sovány túró
4 evőkanál tej
4 evőkanál olaj
1 teáskanál só
2 tojás sárgája, M méretű
3 teáskanál sütőpor
250 g búzaliszt 405-ös típus

Keverje össze a túrót a tejjel, olajjal, sóval és a tojássárgájával. Keverje hozzá a sütőporral elkevert liszt felét, a maradékot gyúrja át. A tésztát nyújtsa ki az univerzális tepsin és tegye rá a feltétet a következő pizzavariációk szerint.

Pikáns

1. változat: Margherita pizza

Program időtartama:

Kelt tészta 35 perc

Túrós-olajos tészta 30 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

1 nagy hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 evőkanál olívaolaj

600 g hámozott paradicsom, darabolt (dobozos)

2 evőkanál sűrített paradicsom

1 teáskanál cukor

oregano

1 babérlevél

só, bors

150 g Mozzarella

200 g reszelt Gouda

1. Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát és kockázza fel.

2. Dinsztelje üvegesre a hagyma és fokhagymakockákat olajban a tűzhelyen. Adja hozzá a paradicsomot, sűrített paradicsomot, cukrot, oreganot és a babérlevelet. Fűszerezze sóval és borssal.

3. A szószt főzze fel és kis hőfokon kevergetés közben néhány percig főzze. Vegye ki a babérlevelet, ízesítse meg a szószt, hagyja kihűlni és tegye a tésztára.

4. Vágja szeletekbe a Mozzarellát, ossza el a Gouda sajttal a pizzán és süsse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés Kelt tészta

Automatikus programok > Pizza,

Quiche > Pizza > Kelt tészta > Sütés

4. lépés Túrós-olajos tészta

Automatikus program > Pizza, Quiche

> Pizza > Túrós-olajos tészta > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175-205°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

4. lépés Túrós-olajos tészta

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 155-185°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

2. változat: Tonhalas pizza

Program időtartama:

Kelt tészta 35 perc

Túrós-olajos tészta 30 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

500 g passzírozott paradicsom

só

bors

oregano

2 hagyma

2 doboz tonhal (saját lében)

200 g reszelt Gouda

1. A passzírozott paradicsomot fűszerezze sóval, borssal és oreganoval, majd ossza el a tésztán, hámozza meg a hagymát, vágja fel karikára majd azt is tegye rá a tésztára. Nyissa fel a tonhalat és jól öntse le a levét, szintén tegye a tésztára. Végül még szórja meg sajttal és oreganoval és süsse meg a pizzát (Lásd Beállítások 1. lépés).

Automatikus programok beállításai

1. lépés Kelt tészta

Automatikus programok > Pizza,

Quiche > Pizza > Kelt tészta > Sütés

1. lépés Túrós-olajos tészta

Automatikus program > Pizza, Quiche

> Pizza > Túrós-olajos tészta > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175-205°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

1. lépés Túrós-olajos tészta

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 155-185°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

3. változat: Mexicói pizza

Program időtartama:

Kelt tészta 35 perc

Túrós-olajos tészta 30 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

2 hagyma

1 zöld paprika

1 gerezd fokhagyma

olaj

400 g darált marhahús

1 doboz Kidney bab (száraz tömeg 265 g)

1 doboz kukorica (száraz tömeg 245 g)

500 g passzírozott paradicsom

Chilipor

só

bors

200 g reszelt Gouda

1. Hámozza meg és kockázza fel a hagymát. A paprikát vágja apró kockákra. Hámozza meg a fokhagymát és nyomkodja szét.

2. Dinsztelje üvegesre a hagyma és fokhagymakockákat olajban a tűzhelyen, adja hozzá a darált húst és süssse rövid ideig.

3. Nyissa ki a Kidney babot és a kukoricát és jól öntse le a levüket.

4. Adja a darált húshoz a passzírozott paradicsomot, ízesítse chiliporral, sóval és borssal és tegye a tésztára. Adja hozzá a kukoricát, Kidney babot és a paprikát. Szórja rá a sajtot és süssse meg a pizzát (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés Kelt tészta

Automatikus programok > Pizza,

Quiche > Pizza > Kelt tészta > Sütés

4. lépés Túrós-olajos tészta

Automatikus program > Pizza, Quiche

> Pizza > Túrós-olajos tészta > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175-205°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

4. lépés Túrós-olajos tészta

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 155-185°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

4. változat: Vegetáriánus pizza

Program időtartama:

Kelt tészta 35 perc

Túrós-olajos tészta 30 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez

2 vöröshagyma

1 piros paprika

1 padlizsán

400 g hámozott paradicsom, darabolt (dobozos)

só

bors

pirospaprika

150 g feta ill. kecskesajt

200 g reszelt Gouda

1. A hagymát hámozza meg és vágja kockára, a paprikát vágja vékony szeletekre és a padlizsánt vágja szeletekre.

2. Ízesítse a paradicsomot sóval, borssal és őrölt paprikával és tegye a tésztára. A zöldséget szintén terítse el a tésztán.

3. Ízlés szerint kockázza fel a fetát és/vagy a kecskesajtot és ossza el a tésztán. Szórja meg reszelt Gouda sajttal és süsse meg a pizzát (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés Kelt tészta

Automatikus programok > Pizza,

Quiche > Pizza > Kelt tészta > Sütés

3. lépés Túrós-olajos tészta

Automatikus program > Pizza, Quiche

> Pizza > Túrós-olajos tészta > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 175-205°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 1. alulról

3. lépés Túrós-olajos tészta

Üzem mód: Intenzív sütés

Hőmérséklet: 155-185°C

Időtartam: 35 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Pikáns

Kenyérlángos

Program időtartama 22-35 perc

Hozzávalók 1 tepsizhez (4-6 darab)

Tészta

5 g friss élesztő
125 ml langyos víz
175 g búzaliszt 405-ös típus
1/2 teáskanál só
1 csipet cukor
1 evőkanál olívaolaj

Töltelék

100 g hagyma
2 újhagyma
75 g füstölt szalonna
100 g Crème fraîche
1 tojássárgája, M méretű
szerecsendió
só
bors

Liszt a kinyújtáshoz

1. Oldja fel az élesztőt 125 ml langyos vízben. Gyúrja a liszttel, sóval, cukorral és olajjal simává és hagyja nyitottan a készülékben 60 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.

2. Időközben hámozza meg a hagymát, tisztítsa meg az újhagymát, vágja kockákra a hagymát és a szalonnát, az újhagymát vágja karikákra és egy forró serpenyőben dinsztelje üvegesre.

3. Keverje össze a Crème fraîche-t, a tojássárgáját, a szerecsendiót, sőt és borsot.

4. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát kevés liszten az univerzális tepszi méretére, tegye rá és kenje be a Crème fraîche-masszával. Szórja meg a hagyma-szalonna-keverékkel és süssse meg (Lásd Beállítások 4. lépés).

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok > Pizza,
Quiche > Kenyérlángos > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 190°C
Időtartam: 22-35 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

A kenyérlángos tipikus étel Elzászból, amelyet a sütés napján készítettek. A lehetővékony lángosokat annak meghatározására találták ki, hogy a fatüzelésű kályha elérte-e a megfelelő hőmérsékletet. Ha a tészta néhány percen belül ropogós lett és megjelentek rajta a tipikus sötétbarna foltok, "lángolt" volt és meg lehetett sütni a kenyereket.

Hagymatorta

Program időtartama 25-35 perc

Hozzávalók 8 személyre

Tészta

1 kocka friss élesztő
250 ml langyos tej
400 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 evőkanál cukor
1-2 teáskanál só
5 evőkanál olaj

Töltelék

1 kg hagyma
250 g húsos szalonna
1 gerezd fokhagyma
só
bors
4 tojás, M méretű
150 g Crème fraîche

Liszt a kinyújtáshoz

1. Oldja fel az élesztőt tejben.
2. Gyúrjon lisztből, cukorból, sóból, olajból és tej-élesztő-keverékből egy kelt tésztát és hagyja nyitottan a készülékben 45 percig kelni a "Tészta kelesztés" speciális felhasználással vagy a Kombinált sütés/Hőlégkeverés plusz, 30°C, 100% nedvesség beállítással.
3. Időközben hámozzon hagymát a töltelékhez, vágja karikákra. Kockázza fel a szalonnát, süsse ki egy serpenyőben és a hagymakarikákat dinsztelje benne üvegesre. Hámozza meg a fokhagymát, nyomja át és fűszerezze sóval és borssal.
4. Keverje össze a tojásokat és a Crème fraîche-t sóval és borssal.

5. Gyúrja át még egyszer alaposan a tésztát, kevés liszten nyújtsa ki a tepszi méretére, tegye a tepsire és a peremét kissé húzza fel. Ossa el rajta a hagyma-masszát és öntse rá a tojásos-tejet. A hagymatortát süssse aransárgára (Lásd Beállítások 5. lépés).

Automatikus programok beállításai

5. lépés
Automatikus programok > Pizza,
Quiche > Hagymatorta > Sütés

Kézi beállítások

5. lépés
Üzem mód: Intenzív sütés
Hőmérséklet: 190°C
Időtartam: 25-35 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Pikáns

Sajtos sütemény

Program időtartama 27-36 perc

Hozzávalók 15-20 darabhoz

125 g vaj

1 tojás, M méretű

1/4 teáskanál só

200 g búzaliszt 405-ös típus

10 g mák

125 g reszelt gouda-sajt

Liszt a kinyújtáshoz

1. Kockázza fel a vajat, tojással, sóval, liszttel, mákkal és Gouda-sajttal gyorsan gyúrja omlós tésztává és 20 óráig tegye hűvösre.

2. A lehűtött tésztát kevés liszten kb. 2-3 cm vastagra nyújtsa ki. Szaggassa ki a pogácsákat, tegye az univerzális tepsire és süssse meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok >

Sütemények/Aprósütemények > Sajtos sütemény > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégtévesítés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 185°C

Nedvesség: 50%

Időtartam: 10 perc

2. lépés

Hőmérséklet: 185°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 17-26 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

Marharolád

Program időtartama 140 perc

Hozzávalók 8 adaghoz

1 köteg leveszöldség
8 szelet marharolád
só
bors
húslé
50 ml víz
1 evőkanál ételkeményítő
100 g Crème fraîche
cukor

1. töltelék

Só
bors
mustár a bekenéshez
3 kockára vágott hagyma
100 g kockára vágott szalonna
8 csemegeuborka

2. töltelék

Só
bors
pirospaprika
sűrített paradicsom a bekenéshez
2 paprika, apróra kockázva
200 g fetasajt, felkockázva

3. töltelék

Só
bors
Sambal Olek a bekenéshez
400 g mett (fűszeres darált sertéshús)
4 újhagyma, karikára vágva

1. A leveszöldséget mossa meg, tisztítsa meg és vágja apró darabokra.

2. A hússzeleteket fűszerezze meg sóval és borssal és tegye rá a választott tölteléket. Tekerje fel a húst és rögzítse roládtűkkel. Tolja az univerzális tepsit a készülékbe és indítsa el a programot (Lásd Beállítások 2. lépés). 10 perc elteltével tegye a roládokat a leveszöldséggel együtt a forró univerzális tepsire és süssse meg.

3. A sütés után az üledéket a zöldséggel együtt szűrje egy tálba és szükség szerint öntse ki a lével együtt.

4. Főzze fel a tűzhelyen és a vízben elkevert ételkeményítővel sűrítse be. A mártást finomítsa Crème fraîche-el és cukorral, sóval és borssal ízesítse.

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok > Hús > Marha
> Marharolád > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés
1. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés nagy grill 3. fokozat
Időtartam: 20 perc; 10 perc elteltével tegye a sütnivalót az univerzális tepsire
2. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés
Hőmérséklet: 100°C
Nedvesség: 84%
Időtartam: 120 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Hús

*Dinsztelt marhahús

Program időtartama: 225 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

500 g hagyma

só

bors

olaj

1 kg dinsztelt marhahús

50 ml víz

1 evőkanál ételkeményítő

vörösbor az ízesítéshez

1. Hámozza meg a hagymát és negyedelje fel.
2. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tolja az univerzális tepsit a készülékbe és indítsa el a programot (Lásd Beállítások 2. lépés). 10 perc elteltével a dinsztelt marhahúst és a hagymát tegye a forró univerzális tepsire és süssse meg.
3. A hús megsülése után az üledéket szűrje az univerzális tepsiből egy edénybe.
4. Főzze fel a tűzhelyen és a vízben elkevert ételkeményítővel sűrítse be. Sóval, borssal és vörösborral ízesítse.

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok > Hús > Marha > Dinsztelt marhahús > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés nagy grill

3. fokozat

Időtartam: 20 perc; 10 perc elteltével a sütnivalót tegye az univerzális tepsire

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés

Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 84%

Időtartam: 205 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

*Marhafilé

Program időtartama:

Sütés: 35-76 perc

Gourmet-sütés:

79-160 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

800 g marhafilé közepes darab

kb. 6 cm magas

só

bors

olaj

1. A húst szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst.

Tegye a húst a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

Automatikus programok beállításai

Sütés 1. lépés

Automatikus programok > Hús > Marha > Marhafilé > Darab > Sütés

Gourmet-sütés 1. lépés

Automatikus programok > Hús > Marha > Marhafilé > Darab > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer középebe.

Sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Marha > Filé (Sütés).

Gourmet-sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Marha > Filé (Gourmet-sütés).

Behelyezési szint

Rostély: 1. alulról

Univerzális tepszi: 2. alulról

Paprikás marhafasírt avokádókrémmel

Program időtartama: 20 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kis hagyma
1/2 piros paprika (kb. 100 g)
1 evőkanál olívaolaj, só
1 teáskanál erőspaprika por, 1 előző napi zsemle
langyos víz
500 g darált marhahús
1 tojás, M méretű
bors
2-3 evőkanál zsemlemorzsa
2 paradicsom (kb. 200 g)
1/2 sárga paprika (kb. 100 g)
1-2 gerezd fokhagyma
2 érett avokádó (egyenként kb. 230 g)
2 evőkanál citromlé
150 g friss kétéjszínés sajt
Cayenne-i bors

1. Hámozza meg a hagymát, pucolja meg a paprikát és távolítsa el a magházat. Mindkettőt kockázza fel apróra, párolja forró olívaolajban 2-3 percig üvegesre, fűszerezze sóval, pirospaprikával és hagyja lehűlni.

2. Áztassa be a zsemleket langyos vízbe és jól nyomkodja ki azokat. Gyúrja össze a darált marhahússal, a szétnyomott zöldséggel és tojással és fűszerezze sóval és borssal. Ha a hústészta túl lágy, adjon hozzá kevés zsemlemorzst. Formázzon 8 lapos fasírtot, tegye azokat a rostélyra és grillezze meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

3. A közbenső időben forrázza le a paradicsomokat, gyorsan hűtse le és hámozza meg azokat. A paradicsomokat vágja félbe, magozza ki és kockázza apróra. A sárga paprikát hámozza meg hámozókéssel, magozza ki és szintén kockázza fel apróra. A fokhagymát hámozza meg, aprítsa finomra vagy nyomja át. Az avokádókat vágja félbe, a magokat távolítsa el, és a gyümölcsből citromlével készítsen pürét.

4. Az avokádó pürét keverje össze friss sajttal és fokhagymával, majd ízesítse sóval és Cayenne-i borssal. A kockára vágott zöldségeket és az avokádókrémet tálalja a sült húsgombócokhoz.

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok > Hús > Marha > Marhafasírt > Grillezés

Kézi beállítások

2. lépés
Üzem mód: Nagy grill 3. fokozat
Időtartam: 20 perc
Behelyezési szint
Rostély: 3. alulról
Univerzális tepsi: 1. alulról

Borjúfilé kucsmagomba mártással

Program időtartama:

Sütés: 28-58 perc

Gourmet-sütés: 79-160 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 borjúfilé, kb. 800 g

só

bors

olaj

Mártás

1 hagyma

25 g szárított kucsmagomba

hideg víz

100 ml kucsmagombás víz

20 g vaj

1 evőkanál ételkeményítő

200 g tejszín

só

bors

cukor

1. A húst szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások alul).

2. Hámozza meg a hagymát és vágja finom kockákra, a kucsmagombát áztassa hideg vízbe, hogy megduzzadjon. Vágja a kucsmagombát apró kockákra, a vízből, amelybe beáztatta a kucsmagombát, mérjen ki 100 ml-t és tegye félre.

3. Kb. 20 perccel a sütési idő vége előtt melegítse fel a vajat a mártáshoz és a hagymakockákat pirítsa aranysárgára. Adja hozzá az apróra vágott kucsmagombát és szintén süssse meg.

4. Szórja rá az ételkeményítőt és egyenletesen keverje el. Öntse fel a kucsmagombás vizet, főzze fel, adja hozzá a tejszín és fűszerezze sóval, borssal és egy csipet cukorral.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Borjú > Borjúfilé > Sütés

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Borjú > Borjúfilé > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer közepébe.

Beállítások Sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Borjú > Filé/Gerinc (sütés).

Beállítások Gourmet-sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Borjú > Filé/Gerinc (Gourmet-sütés).

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

***Marhahátszín sültburgonyával és remuládmártással**

Program időtartama:

Sütés: 43-86 perc

Gourmet-sütés: 81-235 perc

Hozzávalók 4-6 adaghoz

1 kg marhahátszín

só

bors

olaj

Remuládmártás

1-2 csemegeuborka

2 mogoróhagyma

metélőhagyma

petrezselyem

150 g joghurt

5 evőkanál majonéz

só

bors

1 csipet cukor

citromlé

Sült burgonya

1 hagyma

1 kg főtt burgonya

olvasztott vaj

100 g húsos szalonna, felkockázva

só

bors

1. A húst szabadítsa meg az inaktól és a zsírtól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst.

Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. A közbenső időben a csemegeuborkát és a mogoróhagymát vágja kis kockákra, a metélőhagymát kis csövecskékre és petrezselymet finomra vágja.

3. A remulád minden hozzávalóját keverje össze egymással, és sóval, borssal, cukorral és citromlével ízesítse.

4. A hagymát hámozza meg és a főtt burgonyához hasonlóan szeletelje fel. Az olvasztott vajat melegítse meg a tűzhelyen, adja hozzá a burgonyaszeleteket, a szalonnát és a hagymát, süssse ropogósra, és fűszerezze sóval és borssal.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Marha > Marhahátszín > Sütés

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Marha > Marhahátszín > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer középebe.

Beállítások Sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Marha > Marhahátszín (Sütés).

Beállítások Gourmet-sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Marha > Marhahátszín (Gourmet-sütés).

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Borjú csülök

Program időtartama: 172 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 köteg leveszöldség
1 nagy hagyma
2 gerezd fokhagyma
250 g Champignon
2,2 kg borjú csülök csonttal
só
bors
olaj
1 evőkanál ételkeményítő
50 ml víz
125 g tejszín

1- A leveszöldséget tisztítsa meg, hámozza meg és kockázza fel. A hagymát hámozza meg és negyedelje fel. A fokhagymát hámozza meg és szeletelje fel. A Champignon-t negyedelje fel. Ossza el a zöldségeket az univerzális tepsin és tolja be a készülékbe.

2- A borjú csülköt szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Adott esetben kösse össze a húst, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

3. A sütés után szűrje az üledéket egy edénybe.

4. Az ételkeményítőt keverje el vízben, ezzel sűrítse be az üledéket a tűzhelyen, adja hozzá a tejszínt és fűszerezze sóval és borssal.

Automatikus programok beállításai

2. lépés
Automatikus programok > Hús > Borjú
> Borjú csülök > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés
1. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés
Hőmérséklet: 100°C
Nedvesség: 84%
Időtartam: 155 perc
2. lépés
Üzem mód: Hőlégkeveréses grill
Hőmérséklet: 190°C
Időtartam: 17 perc
Behelyezési szint:
Rostély: 1. alulról
Univerzális teps: 1. alulról

Hús

Borjú dinstelt hús

Program időtartama: 185 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

250 g zeller
250 g répa
2 hagyma
só
bors
pirospaprika
olaj
800 g borjú dinstelt hús
1 evőkanál ételkeményítő
50 ml víz
125 g tejszín

Portói bor az ízesítéshez

1. Hámozza meg a zellert és a répát és vágja hasábokba. A hagymát hámozza meg és negyedelje fel.

2. Keverje össze a sót, a borsot, az őrölt paprikát és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tolja az univerzális tepsit a készülékbe és indítsa el a programot. 10 perc elteltével a borjú dinstelt húst és a zöldségeket tegye a forró univerzális tepsire és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

3. A sütés után szűrje az üledéket egy edénybe.

4. Az ételkeményítőt keverje el vízzel, ezzel sűrítse be az üledéket a tűzhelyen, adja hozzá a tejszínt és fűszerezze sóval, borssal, őrölt paprikával és portói borral.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hús > Borjú
> Borjú dinstelt hús > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés
1. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés nagy grill
3. fokozat
Időtartam: 20 perc; 10 perc elteltével a sütnivalót tegye az univerzális tepsire
2. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó sütés
Hőmérséklet: 100°C
Nedvesség: 84%
Időtartam: 165 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Burjúgerinc

Program időtartama:

Sütés 45-75 perc

Gourmet-sütés 69-175 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg borjúgerinc

só

bors

olaj

1. A borjúgerincet szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, a borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Borjú
> Burjúgerinc > Sütés

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Borjú
> Burjúgerinc > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer közepébe.

Beállítások Sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás
Sütőtáblázat > Borjú > Filé/Gerinc
(sütés).

Beállítások Gourmet-sütés 1. lépés

Lásd Használati- és szerelési utasítás
Sütőtáblázat > Borjú > Filé/Gerinc
(Gourmet-sütés).

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Hús

*Sertésfilé tésztában

Program időtartama: 55 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 sertésfilé (kb. 400 g)
só
bors
1 evőkanál olvasztott vaj

Töltelék

1 kis répa
1 kis cukkini
200 g borjúsült
4 evőkanál tejszín
60 g Tilsiter (német félkemény sajt)
4 zsályalevél
só
bors

Tészta

1 csomag erek leveles tészta
4 szelet főtt sonka

A bekenéshez

1 tojás sárgája, M méretű
1 csipet só
1 teáskanál sűrített tej

Sütőpapír

1. Sózza, borsozza be a húst és egy serpenyőben az olvasztott vajban minden oldalát pirítsa meg.
2. Hámozza meg a répát, vágja apró kockákra, a cukkinit szintén vágja apró kockákra. Mindkettőt egyenként tegye egy perforált pároló edénybe és párolja meg (Lásd Beállítások 2. lépés). A borjúsültet keverje össze a zöldséggel, adja hozzá a tejszínt és a Tilsiter sajtot.
3. A zsályát vágja fel finomra és a sóval és a borssal adja a masszához.

4. Tegye a tésztát a munkalapra és rakja rá a sonkát. A tölteléket egyenletesen kenje rá. Végül arra helyezze rá a húst.

5. Tekerje fel a leveles tésztát és a találkozással lefelé tegye a sütőpapírral kibélelt univerzális tepsire.

6. A tojás sárgáját a sóval és a sűrített tejjel keverje össze, kenje meg vele a leveles tésztát és süsse meg (Lásd Beállítások 6. lépés).

Beállítások 2. lépés

Üzem mód: Gőzpárolás
Hőmérséklet: 100°C
Időtartam: 4 perc

Automatikus programok beállításai

6. lépés
Automatikus program > Hús > Sertés > Sertésfilé > Sertésfilé tésztában > Sütés

Kézi beállítások

6. lépés
Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
1. lépés: Előmelegítés
Hőmérséklet: 165-200°C
2. lépés: Sütés
Hőmérséklet: 165-200°C
Időtartam: 55 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

*Sertésfilé

Program időtartama: 29-33 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

3 sertésfilé egyenként 300 g

só

bors

olaj

Mártás

500 g mogyoróhagyma

2 evőkanál vaj

1 evőkanál cukor

100 ml fehér bor

125 ml húsleves

1 evőkanál ételkeményítő

só

bors

1. A húst szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Hámozza meg a mogyoróhagymát, esetleg vágja félbe vagy négy részre. Vajban pirítsa meg a tűzhelyen.

3. Szórja rá a cukrot és addig pirítsa tovább, amíg az karamellizálódik. Öntse fel fehér borral és húslevessel, párolja puhára és sűrítse be ételkeményítővel. Fűszerezze sóval és borssal.

4. A húst szeletelje fel és a mártással tálalja.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Sertés
> Sertésfilé > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer középsébe.

Üzem mód: Hőlégkeveréses grill

Hőmérséklet: 200°C

Időtartam: 75°C maghőmérséklet eléréséig

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Hús

Grillezett virsli paradicsomos-mangós chutney-val

Program időtartama: 16 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

250 g hagyma
1 kg paradicsom
1 kg szilárd mangó
(kb. 3 darab)
3 babérlevél
2 rozmaring ág
300 ml fehér balzsamecet
3-4 teáskanál beletett zöld bors
300 g nádcukor
só

4 sült virsli, durva vagy finom

1. A hagymát hámozza meg és vágja finomra, a paradicsomot öntse le forrásban lévő vízzel, gyorsan hűtse le, hámozza meg és kockázza fel nagy darabokra. Hámozza meg a mangókat, a gyümölcsbőrűt válassza le a magról és szintén kockázza fel nagy darabokra.

2. A babérleveleket és a rozmaring ágakat kösse össze konyhai fonallal egy fűszercsokorrá. Az előkészített hozzávalókat forralja fel ecettel és 10 percig lefedve hagyja főni.

3. A közbenső időben csepegtessen le 3 teáskanál borsot és kissé nyomja szét. Adja cukorral és 2 teáskanál sóval a Chutney-hoz és hagyja fedő nélkül addig főni, amíg megdagad.

4. Távolítsa el a fűszercsokrot és ízesítse sóval, esetleg zöld borssal. A chutney-t töltsé még forró állapotban tiszta üvegekbe, szorosan zárja le és hagyja lehűlni.

5. Tegye a virsliket a rostélyra és grillezze meg (Lásd Beállítások 5. lépés).

Automatikus programok beállításai

5. lépés
Automatikus programok > Kolbászfélék
> Sült kolbász > Grillezés

Kézi beállítások

5. lépés
Üzem mód: Nagy grill 3. fokozat
Időtartam: 16 perc
Behelyezési szint
Rostély: 3. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Tanács

Ha a Chutney-t forró állapotban tiszta üvegekbe tölti, azokat szorosan lezárja és hagyja lehűlni, akkor az néhány hétig hűtőszekrényben eltartható. A hozzávalók kb. 7, í 200 ml űrtartalmú üveghez elegendők.

Grillezett fetasajt-szezámagos fasírt kuskusz salátával

Program időtartama: 20 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

125 g Instant-kuskusz
150 ml zöldségleves
50 g előző napi török kenyér
langyos víz
2 evőkanál szezám
80 g feta sajt
3 szár oregano
500 g darált sertéshús
1 tojás, M méretű
só
Cayenne-i bors
2-3 evőkanál zsemlemorzsa szükség
szerint
olaj
300 g salátának való uborka
300 g cseresznye-paradicsom
2 újhagyma
1/2 köteg menta
1/2 köteg sima petrezselyem
1 evőkanál citromlé
2 evőkanál olívaolaj
bors
cukor

1. Öntse le a kuskuszt forrásban lévő húslével, kb. 10 percig hagyja dagadni, majd azután hagyja lehűlni. A kenyérlángost áztassa be langyos vízbe, a szezámagot pirítsa meg egy serpenyőben lágyan, zsír nélkül és hagyja lehűlni. A fetasajtot morzsolja szét vagy vágja apró kockákra.

2. Tépkedje le az oregano leveleit és vágja apróra. Keverje össze a darált sertéshússal, tojással, szezámaggal,

és a jól kinyomkodott török kenyérral. Fűszerezze sóval és Cayenne-i borssal. Ha a tészta túl lágy, adjon hozzá zsemlemorzsát.

3. Ossa el 8 adagra, mindegyiket kissé lapítsa ki és tegyen némi fetasajtot a közepébe. A fetasajt körüli hústésztát formálja fasírttá, tegye a megolajzott rostélyra és grillezze meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. A közbenső időben hámozza meg az uborkát, vágja félbe hosszában, a magokat távolítsa el egy kanállal, és a húsát kockázza fel apróra. A cseresznye-paradicsomot mossa meg és nyolcadolja fel. Pucolja meg az újhagymát és vágja kis karikákra. Tépkedje le a menta és petrezselyem leveleket és vágja apróra.

5. Az előre elkészített saláta hozzávalókat keverje össze a kuskusszal. Citromlét, olívaolajat, sót, borsot és egy kevés cukrot keverjen össze salátaszósszá, ezt keverje össze a salátával, ízesítse és tálalja a fasírtokhoz.

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Hús > Sertés
> Sertés vagdalt > Grillezés

Kézi beállítások

3. lépés

Üzem mód: Nagy grill 3. fokozat

Időtartam: 20 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 3. alulról

Univerzális tepszi: 1. alulról

Hús

*Csemege karaj fűszeres pestoval

Program időtartama: 60-75 perc

Hozzávalók 4-6 adaghoz

1 kg csemege karaj csont nélkül

Pesto

50 g piniamag

60 g szárított paradicsom

1 köteg sima petrezselyem

1 köteg bazsalikom

2 gerezd fokhagyma

50 g reszelt parmezán

100 ml olívaolaj

só

bors

1. A csemege karajt szabadítsa meg az inaktól, folyó víz alatt mossa meg és szárítsa meg. Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. A közbelső időben zsír hozzáadása nélkül pirítsa meg a piniamagot egy serpenyőben, durván aprítsa fel a szárított paradicsomot és a petrezselymet, és a többi hozzávalóval készítsen belőle pürét.

3. A csemege karajt szeletelje fel és pestoval és baguett szeletekkel tálalja.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Sertés > Csemege karaj > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Dugja a húsmaghőmérőt az élelmiszer középebe

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

1. lépés

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 30 perc

2. lépés:

Hőmérséklet: 130°C

Nedvesség: 100%

Időtartam: 75°C maghőmérséklet eléréséig

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Az a parmezán sajt, amely 24 hónaposnál régebbi, nagyon alkalmas a hosszabb tárolásra. A hűtőszekrényben tárolva több hétig eltartható. A sajtdarabokat tárolja pergamen papírban vagy csomagolópapírban. Ha frissentartó fóliában tárolja, a pára miatt nagyon hamar penész képződik. A parmezán legteltesebb aromáját akkor élvezheti, ha közvetlenül fogyasztás előtt reszeli le.

Csontozott karajsült

Elkészítési idő: 43-68 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg karaja csont nélkül
só
bors
olaj

1. A húst tisztítsa meg azsíros részekről és az inaktól. A sót, a borsot és az olajat keverje össze és kenje be vele a hús minden oldalát. Tegye ahúst a rácsra és süssse meg. (Beállításokat lásd az 1. lépésnél.)

Automatikus beállítások

1. lépés
Automatikus programok:
Automatikus programok Hús Sertés
Csontozott karajsült Sütés

Kézi beállítások

Üzem mód beállítás:
Kombi párolás hőlégkeverés plus
1. lépés
Hőmérséklet: 180°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 30 perc

2. lépés
Hőmérséklet: 130°C
Nedvesség: 30%
Időtartam: amíg a maghőmérséklet 75 °C

Hús

*Ropogós sülték

Program időtartama: 90-95 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg ropogósra sült sertéshús

só

bors

olaj

150 g Crème fraîche

étkezési keményítő

1. A bőrt kereszt alakban vágassa be a hentesel. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a sültet. Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Az univerzális tepsiből az üledéket hígítsa fel vízzel és öntse át egy edénybe.

3. Melegítse fel a tűzhelyen, adja hozzá a Crème fraîche-t és sűrítse be ételkeményítővel. Fűszerezze sóval és borssal.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Sertés
> Ropogós sülték > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 225°C

Nedvesség: 54%

Időtartam: 40 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés felső-alsó
sütés

Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 84%

Időtartam: 120 perc

3. lépés

Üzem mód: Keringetett levegős grill

Hőmérséklet: 165-185°C

Időtartam: 20-25 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepszi: 1. alulról

Tanács

Nagyobb darabok elkészítésénél (1,5 kg) a 2. lépés sütési idejét megfelelően meg kell hosszabbítani.

*Csirke

Program időtartama: 58-72 perc

Hozzávalók 2 adaghoz

1 csirke (kb. 1200 g)

2 evőkanál olaj, só

bors

őrölt paprika

1. A csirkét mossa meg belül és kívül és nyomkodja szárazra.

2. Az olajat keverje össze a fűszerekkel és ezzel ecsetelje be a csirkét. Tegye a rostélyra a melle részével felfelé és süssse meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok > Hús >

Szárnycsőr > Csirke > egész > Grillezés

Kézi beállítások

2. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Nedvesség: 95%

Időtartam: 50 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 225°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 8-10 perc

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés Nagy grill

3. fokozat

Időtartam: 0-12 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

A csirkehúsból finom szárnyas salátát is készíthet.

Ha azt szeretné, hogy a csirke alsó oldala még jobban megpiruljon, megfordíthatja és a kívánt barnaságnak megfelelően 5-10 percig grillezheti a nagy grill üzemmód 3. fokozatával.

Hús

Pulykamell zöld-fehér spárgaraguval

Program időtartama: 85-94 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg pulykamell
olaj
só
fehér bors
600 g fehér spárga
600 g zöld spárga
víz
50 g vaj
1 teáskanál cukor
1 köteg újhagyma
30 g búzaliszt 405-ös típus
L kezeletlen citrom lereszelt héja és leve
100 g tejszín
1 köteg turbolya

1. A pulykamellet öblítse le folyó víz alatt és nyomkodja szárazra. Azután keverje össze az olajat sóval és borssal, a pulykamellel ezzel ecsetelje be, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Mossa meg a spárgát. A fehér spárgát egészen hámozza meg, a zöldnek csak az alsó harmadát. A fás végeket vágja le, a rudakat vágja kb. 4 cm hosszú darabokra.

3. A spárgavégeket és héjakat vízzel ellepve főzze fel, enyhén sózza meg és 10 percig lefedve hagyja forni. Öntse át egy szűrőn, közben fogja fel a nedvességet. Azt tegye vissza a fazékba, adjon hozzá 1 teáskanál vajat és 1 teáskanál cukrot és főzze fel. A fehér spárga darabokat (a feje nélkül) ebben 5 percig párolja elő. Adja hozzá a zöld spárga darabokat és a fehér

spárga fejeket és párolja további 3-5 percig. Öntse le, eközben fogja fel a spárga üledéket.

4. Időközben pucolja meg az újhagymát és vágja apró karikákra. A többi forró vajban dinsztelje üvegesre. Szórja meg liszttel és pirítsa világosra, majd eressze fel 500 ml spárga üledékkel. Fűszerezze sóval, borssal, citromhéjjal és 1-2 teáskanál citromlével, majd 3-4 percig hagyja főni.

5. A tejszínt és a spárgadarabokat tegye a szószba és melegítse fel. A turbolya leveleket aprítsa finomra. A szószt ízesítse citromlével, cukorral és sóval, majd tegye bele a turbolyát. A ragut a felszeletelt pulykamellhez tálalja. Ehhez apró újbungonya illik.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hús > Szárnyas > Pulyka > Pulykamell > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés
1. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170°C
Nedvesség: 65%
Időtartam: 85 perc
2. lépés
Üzem mód: Nagy grill
3. fokozat
Időtartam: 0-9 perc
Behelyezési szint:
Rostély: 2. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Csirkecomb mediterrán zöldségen

Program időtartama: 43-55 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

Só
bors
őrölt paprika
2 evőkanál napraforgóolaj
4 csirkecomb (egyenként 200 g)
2 kis cukkini (egyenként kb. 170 g)
2 kis padlizsán (egyenként kb. 170 g)
1 piros paprika
1 sárga paprika
3 gerezd fokhagyma
2 vöröshagyma
3 evőkanál olívaolaj
100 ml száraz vörösbor
300 ml passzírozott paradicsom
100 ml zöldségleves
3 szár rozmarin
6 szár citrom kakukkfű
1-2 teáskanál cukor
250 g piros és sárga cseresznye-paradicsom

1. Keverjen össze sót, borsot, őrölt paprikát és olajat, a csirkecombokat ezzel ecsetelje be, tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Tisztítsa meg a cukkinit, a padlizsánokat és a paprikát, a paprikát magozza ki. A cukkinit és a padlizsánokat vágja vastag szeletekre, a paprikát vágja darabokra. Hámozza meg a fokhagymát és a hagymákat és darabolja fel.

3. A cukkini és padlizsán szeleteket pirítsa meg egy serpenyőben mindkét oldaláról forró olívaolajban. Adja hozzá a paprikát, hagymát és a fokhagymát és kb. 3-4 percig pirítsa. Eressze fel vörös borral, passzírozott

paradicsommal és zöldséglevessel. Kösse össze a rozmaringot és a citrom kakukkfüvet és adja hozzá, fűszerezze sóval, borssal és 1 teáskanál cukorral. 10 percig hagyja párolódni.

4. A közbenső időben mossa meg a cseresznye-paradicsomokat. Adja a zöldséges fazékhoz és 3-4 percig párolja együtt. Ízesítse erősen a zöldséget sóval, borssal és cukorral.

5. A csirkecombokat helyezze el a zöldségen. Ehhez bagett vagy erős parasztkenyér illik.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hús >
Szárnyas > Csirke > Comb > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés
1. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 200°C
Nedvesség: 95%
Időtartam: 30-25 perc
2. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 225°C
Nedvesség: 0%
Időtartam: 13-18 perc
3. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés nagy grill
3. fokozat
Nedvesség: 0%
Időtartam: 0-7 perc
Behelyezési szint:
Rostély: 2. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Hús

Töltött pulykatekercs

Program időtartama: 124-128 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 tekercs pulyka felsőcomból (kb. 1200 g)

olaj

só

bors

50 g parmezán

60 g szárított, olajba áztatott

paradicsom

2 evőkanál sűrített paradicsom

1 teáskanál oregano

1 evőkanál bazsalikom

Konyhai fonal és / vagy roládtűk

1. A pulykahúst öblítse le folyó víz alatt és nyomkodja szárazra. A közepétől a két oldala felé vágja be.

2. Keverjen össze olajat sóval és borssal és ezzel ecsetelje be a húst. A többi hozzávalót keverje össze és tegye a hústra, eközben a széleket kissé vágja ki. Tekerje fel a húst, zárja le roládtűkkel és konyhai fonallal kösse át. Azután tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 2. lépés).

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok > Hús >

Szárnyas > Pulyka > Pulykatekercs >

Töltött > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 20 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 140°C

Nedvesség: 75%

Időtartam: 100 perc

3. lépés

Üzem mód: Hőlégkeveréses grill

Hőmérséklet: 200°C

Időtartam: 4-8 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Pulykatekercs csúcsos fejskáposzta-narancs-zöldség körettel

Program időtartama: 124-128 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 tekercs pulyka felsőcombból (kb. 1200 g)
 olaj
 só
 bors
 1 csúcsos fejskáposzta (kb. 600 g)
 2 hagyma
 3 narancs (kb. 700 g)
 2 evőkanál olvasztott vaj
 100-150 ml szárnyas alap (üveges)
 1 evőkanál narancslekvár

1. A pulykacombot öblítse le folyó víz alatt és nyomkodja szárazra. A közepétől a két oldaláig vágja be. Keverjen össze olajat sóval és borssal és ezzel ecsetelje be a húst. Azután tekerje fel, zárja le roládtűkkel és konyhai fonallal kösse át. Tegye a rostélyra, tolja be a készülékbe és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Pucolja meg a hegyes káposztát és vágja fel 1 cm széles csíkokra. A hagymát hámozza meg és vágja fel apróra. A narancsot hámozza meg olyan vastagon, hogy a belső fehér héja is lejjön. Vágja ki a hússzeleteket egy éles késsel a hártýák közül, eközben a levét fogja fel.

3. A káposztát és a hagymát egy nagy serpenyőben a forró olvasztott vajban 5 percig pirítsa meg. Eressze fel a felfogott narancslével és a 100 ml szárnyas alappal. Fűszerezze narancslekvárral, sóval és borssal,

majd párolja 5 percig, szükség esetén öntsön hozzá több szárnyas alapot.

4. A közbenső időben vágja félbe a narancs húsát. Adja a káposztához és röviden melegítse fel. Ízesítse a zöldségeket és tálalja a pulykacombbal együtt. Ehhez krokett illik.

Automatikus programok beállítása

1. lépés
 Automatikus programok > Hús > Szárnyas > Pulykatekercs > Töltetlen > Sütés

Kézi beállítások

1. lépés
 1. lépés
 Üzem mód: Kombinált sütés
 Hőlégkeverés plusz
 Hőmérséklet: 190°C
 Nedvesség: 40%
 Időtartam: 20 perc
 2. lépés
 Üzem mód: Kombinált sütés
 Hőlégkeverés plusz
 Hőmérséklet: 140°C
 Nedvesség: 75%
 Időtartam: 100 perc
 3. lépés
 Üzem mód: Hőlégkeveréses grill
 Hőmérséklet: 200°C
 Időtartam: 4-8 perc
 Behelyezési szint:
 Rostély: 2. alulról
 Univerzális tepszi: 1. alulról

Hús

Kacsa

Program időtartama: 143 perc

Hozzávalók 2 adaghoz

1 kacsa belsőségek nélkül (kb. 2000 g)

só

bors

konyhai fonal

1. Szabadítsa meg a kacsát a felesleges zsírtól, öblítse le kívül és belül folyó víz alatt és nyomkodja szárazra.

2. Dörzsölje be belül és kívül sóval – és ízlés szerint borssal –, majd a combokat kösse össze konyhai fonallal.

3. Tegye a kacsát a rostélyra a melle részével felfelé úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak, majd tolja be a készülékbe és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. Köretként megfelelő a kelbimbó, hercegnő burgonya és narancsszász.

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Hús > Szárnyas > Kacsa > Egész > Töltetlen > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 20 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 80%

Időtartam: 100 perc

3. lépés

Üzem mód: Hőlégkeveréses grill

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 23 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Nagyobb kacsák esetén a sütési idő a 2. lépésben 500 g súlytöbbletenként kb. 30 perccel meghosszabbodik.

Liba

Program időtartama: 323 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 liba belsőségek nélkül (kb. 4 500 g)

só

bors

konyhai fonal

1. Szabadítsa meg a libát a felesleges zsírtól, öblítse le kívül és belül folyó víz alatt és nyomkodja szárazra.

2. Dörzsölje be belül és kívül sóval és tetszés szerint borssal, majd a combokat kösse össze konyhai fonallal.

3. Tegye a libát a rostélyra a melle részével felfelé úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak, majd tolja be a készülékbe és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. Köretként burgonya vagy gombóc és vöröskáposzta tálalható.

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Hús > Szárnyas > Liba > Egész > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 30 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 80%

Időtartam: 270 perc

3. lépés

Üzem mód: Hőlégkeveréses grill

Hőmérséklet: 190°C

Időtartam: 23 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 1. alulról

Univerzális tepszi: 1. alulról

Tanács

Kiseb libák esetén a sütési idő a 2. lépésben 500 g-onkénti súlycsökkenésnél kb. 30 perccel lerövidül. Nagyobb libák esetén a sütési idő a 2. lépésben 1 kg súlytöbbletenként kb. 30 perccel meghosszabbodik.

Hús

Töltött kacska

Program időtartama: 183 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kacska belsőségek nélkül (kb. 2000 g)

150 g alma (konyhakész)

70 g hagyma (konyhakész)

rozsmaring

só

bors

Roládtűk

Konyhai fonál

1. Szabadítsa meg a kacsát a felesleges zsírtól, öblítse le kívül és belül folyó víz alatt és nyomkodja szárazra.

2. Annyi almát hámozzon meg, magozzon ki és vágjon négy részre, amíg eléri a 150 g-ot.

3. Annyi hagymát hámozzon meg, és vágjon négy részre, amíg eléri a 70 g-ot.

4. Keverje össze az almát, a rozsmaringot, kevés sót és borsot.

5. Dörzsölje be a kacsát belül és kívül sóval és tetszés szerint borssal és rozsmaringgal. Töltse meg a kacsát a töltelékkel, a roládtűkkel zárja le, majd a combokat kösse össze konyhai fonallal.

6. Tegye a kacsát a rostélyra a melle részével felfelé úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak, majd tolja be a készülékbe és süsse meg (Lásd Beállítások 6. lépés).

7. Köretként megfelelő az alma-hagyma töltelék, ehhez tálalhat burgonyát vagy gombócot.

Automatikus programok beállításai

6. lépés

Automatikus programok > Hús >

Szárnyas > Kacska > Egész > Töltött >

Sütés

Kézi beállítások

6. lépés

1. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 40%

Időtartam: 20 perc

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 100°C

Nedvesség: 80%

Időtartam: 140 perc

3. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 190°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 23 perc

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Nagyobb kacsák esetén a sütési idő a 2. lépésben 1 kg súlytöbbletenként kb. 30 perccel meghosszabbodik. A kacska mérete szerint kell az alma és a hagyma mennyiségét a töltelékhez igazítani.

Strucchús édes serpenyős burgonyával

Program időtartama: 180-185 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

800 g strucchús Farnfilet

só

bors

olaj

1 kg édes burgonya

650 g ananász

2 vöröshagyma

50 g szárított sárgabarack

1 piros csilipaprika

3 evőkanál napraforgóolaj

1/2 teáskanál őrölt koriander

2-3 teáskanál lime leve

200 ml szárnyas alap

1. A strucchúst szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Hámozza meg az édes burgonyát és vágja nagy kockákra. Forrásban lévő sós vízben 2-3 percig blansírozza, öntse le, gyorsan hűtse le és hagyja lecsepegni.

3. Közben hámozza meg az ananászt, távolítsa el a fás torzsát és a gyümölcs húsát vágja fel kb. 1 cm nagyságú kockákra. Hámozza meg a hagymát, felezze meg és vágja vékony csíkokra. A sárgabarackot durván aprítsa fel. Tisztítsa meg a csilit és vágja vékony karikákra.

4. A hagymacsíkokat 1 evőkanál forró olajban dinsztelje üvegesre, majd

vegye ki. Az édes burgonyát adagonként kevés forró olajban körben 1-2 percig pirítsa meg és az utolsó adagnál pirítsa meg vele együtt az ananászt és a sárgabarackot is. Fűszerezze korianderrel, sóval, csilivel és lime lével. Adja hozzá ismét a hagymacsíkokat és a maradék burgonya kockát. A szárnyas alapot öntse fel és párolja lefedve kb. 5 percig.

5. Ízesítse a zöldséget és a filével együtt tálalja.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús >

Szárnyas > Strucchús > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Egyéb > Strucchús.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Vaddisznócomb olasz vargányaszósszal

Program időtartama: 165 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg vaddisznócomb csontok nélkül
(a húsdarabok ne legyenek magasabbak 6 cm-nél)

só

bors

olaj

25 g szárított vargánya

500 ml víz

2 gerezd fokhagyma

2 hagyma

100 g Pancetta (olasz szalonna)

2 evőkanál olívaolaj

1/2 köteg bazsalikom

250 g Mascarpone

1. A vaddisznócombot szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverje össze a sót, borsot és az olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Adott esetben kösse össze a húst, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. A vargányát öntse le 500 ml forrásban lévő vízzel és hagyja 10 percig ázni. A közbeni időben hámozza meg a fokhagymát és a hagymát és aprítsa finomra. A Pancetta-t vágja csíkokra és egy forró serpenyőben süssse ropogósra.

3. Öntse le a gombát egy konyhai papírtörővel kibélelt szűrőn vagy kávészűrőn keresztül, aközben fogja fel a folyadékot. Öblítse le a gombát, csepegtesse le és vágja fel apró darabokra.

4. A hagymát és a fokhagymát forró olajban dinsztelje üvegesre. Adja hozzá a gombát és 1-2 percig pirítsa együtt. Eressze fel 400 ml vízzel, amelybe a gombát áztatta, fűszerezze sóval és borssal és párolja lefedve 5 percig.

5. A bazsalikom leveleket tépkedje le és vágja csíkokra. A Mascarpone-val és a Pancetta-val együtt adja hozzá a mártáshoz, melegítse fel és ízesítse be. A mártást tálalja a vaddisznócombhoz. Köretként zöldbab és krémes polenta alkalmas.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Vad > Vaddisznó > Vaddisznócomb > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Vad > Vaddisznócomb.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Két sült combot is (egyenként 500-800 g) elkészíthet együtt a készülékben.

Őzgerinc szilvás-portói mártásban

Program időtartama: 90-104 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1,3 kg őzgerinc csonttal
só
bors
olaj
50 g Soft-aszaltszilva
1 kis hagyma
115 g vaj
100 ml portói bor
200 ml vad alap (üveges)
szerecsendió
1 teáskanál szilvalekvár

1. Az őzgerincet szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverjen össze sót, borsot és olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Az aszaltszilvát aprítsa finomra. Hámozza meg a hagymát és vágja össze. 100 g vajat kockázzon fel és tegye hidegre.

3. A hagymát és az aszaltszilvát a maradék vajban dinsztelje 2 percig. Eressze fel a portói borral és a vad alappal és fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Adja hozzá a szilvalekvárt és egy harmadon hagyja főni.

4. A hidegen felkockázott vajat fokozatosan adja a forró, de forrásban már nem lévő mártáshoz, amíg az besűrűsödik. Ízesítse fűszerekkel és tálalja az őzgerinchez. Köretként burgonyafánk megfelelő.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hús > Vad > Őz > Őzgerinc > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés
Lásd Használati és szerelési utasítás
Sütőtáblázat > Vad > Őzgerinc.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról
Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Friss vadhúst használjon fel (vagy mélyhűtött árut rövid tárolási idővel). A mélyhűtött vadhús esetében fennáll annak a veszélye, hogy az a tárolás következtében annyira megérelődik, hogy a sütésnél egy pépes konzisztenciát vesz fel.

Hús

Őz comb balzsamos-mogyoróhagymáva l és tökszeletekkel

Program időtartama: 150 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1,2 kg őz comb csontok nélkül
só
bors
olaj
750 g mogyoróhagyma
6 evőkanál olívaolaj
4 evőkanál juharszirup
5 evőkanál balzsamecet
150 ml száraz vörösbor
400 ml zöldségleves
6 szár kakukkfű
1 Hokkaido tök (kb. 1 kg)
esetleg sötét szószsűrítő

1. Az őz combot szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverjen össze sót, borsot és olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Adott esetben kösse össze a húst, tegye a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. A mogyoróhagymát forrázza le forrásban lévő vízzel, 1 percig hagyja állni, azután öntse le. Hámozza meg a mogyoróhagymát és nagyság szerint esetleg felezze meg. 3 evőkanál forró olajban 4 percig dinsztelje üvegesre. Csepegtesse be juharsziruppal és enyhén karamellizálja. Eressze fel 4 evőkanál balzsamecettel, vörös borral és 150 ml lével és fűszerezze sóval, borssal és letépkedett kakukkfű levelekkel. Kb. 8 percig lefedve párolja puhára.

3. A közbenső időben mossa meg a tököt, felezze meg, magozza ki és

vágja kb. 1 cm vastag csíkokra. A maradék forró olívaolajban adagonként 1-2 percig minden oldaláról pirítsa meg. Öntse hozzá a többi lét, fűszerezze sóval és borssal és lefedve kb. 5 percig párolja puhára.

4. A mogyoróhagymát ízesítse sóval és balzsamecettel és esetleg enyhén sűrítse be szószsűrítővel. A tökszeletekkel együtt tálalja az őz combhoz.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hús > Őz > Őz comb > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés
Lásd Használati és szerelési utasítás Sütőtáblázat > Vad > Őz comb.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Tanács

Más tökfajtákat is felhasználhat, azokat azonban az elkészítésük előtt mégis meg kell hámozni.

Szarvasgerinc céklával és salátával

Program időtartama: 87-150 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

800 g szarvasgerinc csontok nélkül
só
bors
olaj
800 g cékla
2 hagyma
2 evőkanál repceolaj
1 teáskanál borókabogyó
75 g szárított Cranberries
100 ml száraz vörösbor
250 ml vad alap (üveges)
200 g saláta
1 púpozott teáskanál magos mustár
3 teáskanál méz
2 evőkanál balzsamecet
4-5 evőkanál olívaolaj

1. A szarvasgerincet szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverjen össze sót, borsot és olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Tegye a húst a rostélyra és süsse meg (Lásd Beállítások 1. lépés).

2. Tisztítsa meg a céklát és mossa meg, közben ne sértse meg a héját. A gumóját forrásban lévő sós vízben nagyság szerint 25-30 percig ropogósra főzze elő. Azután öntse le, hirtelen hűtse le, hámozza meg és vágja fel vastag csíkokra.

3. Hámozza meg a hagymát, vágja vékony csíkokra és forró repceolajban dinsztelje üvegesre. Adja hozzá a céklát, a borókabogyót és a Cranberries-t, eressze fel vörös borral és vad alappal és fűszerezze sóval és

borssal. Hagyja felfőni és 10-15 percig főzze.

4. A közbenső időben tisztítsa meg a salátát, mossa meg és centrifugázza szárazra. Keverjen össze mustárt, 2 teáskanál mézet, ecetet, sót és borsot. Tegyen alá erősen olívaolajat. Tálalás előtt keverje össze a salátával. A zöltséget ízesítse be a maradék mézzel és sóval és mindkettőt tálalja a szarvasgerinchez.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Vad
> Szarvas > Szarvasgerinc >
Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás
Sütőtáblázat > Vad > Szarvasgerinc.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról
Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Ha több darab húst kíván egyidejűleg sütni, lehetőleg hasonló súlyú (egyenként min. 500 g) és hasonló méretű darabokat használjon fel.

Szarvascomb körtés-lencsés-zöldséggel vörösboros mártásban

Program időtartama: 180 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

800 g felsál szarvascombból
só
bors
olaj
2 hagyma
200 g fekete lencse
2 evőkanál napraforgó olaj
400 ml zöldség alap (üveges)
2 babérlevél
kb. 100 g vaj
40 g dióbél
1 köteg levezöldség
200 g kemény érett körte (pl. Vilmos)
10 g búzaliszt 405-ös típus
100 ml száraz vörösbor
4-5 evőkanál balzsamecet
200 ml vad alap (üveges)
1 csipet fahéj
2 teáskanál erdei méz

1. A szarvascombot szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Keverjen össze sót, borsot és olajat és ecsetelje be ezzel a húst. Adott esetben kösse össze a húst, tegye a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások alul).

2. Hámozza meg a hagymát és aprítsa fel. A lencsét mossa meg és hagyja jól lecsepegni. A hagyma két harmadával együtt forró olajban forgatás közben dinsztelje üvegesre. Öntse hozzá a zöldségalapot, adja hozzá a babérleveleket és lefedve 30 percig főzze puhára.

3. Kockázzon fel 75 g vaját és tegye hidegre. A diót durván aprítsa fel. Tisztítsa meg a levezöldséget és a fajtájuk szerint hámozza meg azokat. A zöldséget vágja nagyon apró kockákra. A körtéket hámozza meg és éppúgy vágja fel apró kockákra.

4. A többi hagymát 1 evőkanál vajban dinsztelje üvegesre. Szórja meg liszttel és 1 percig pirítsa kevergetés közben. Eressze fel borral, 2 evőkanál balzsamecettel és az alappal, fűszerezze sóval és borssal és kb. 10 percig hagyja a felére elfőni.

5. A közbenső időben a levezöldséget a többi forró vajban 2 percig pirítsa. Adja hozzá a körtét, 1-2 percig pirítsa együtt. Fűszerezze sóval, borssal, fahéjjal, a maradék balzsamecettel és mézzel. A babérleveleket távolítsa el a lencséből. Adja a lencsét és a diót a zöldséghez, forgassa át és ízesítse be. Azután tartsa melegen.

6. A hideg vajkockákat egymás után keverje a vörösboros mártáshoz, amíg az besűrűsödik. Már ne hagyja főni. Ízesítse be és a körtés-lencsés zöldséggel tálalja a szarvascombhoz. Köretként burgonyapüré megfelelő.

Automatikus programok beállításai

1. lépés

Automatikus programok > Hús > Vad > Szarvas > Szarvascomb > Gourmet-sütés

Kézi beállítások

1. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás
Sütőtáblázat > Vad > Szarvascomb.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

A felsál helyett alsócombot vagy csípőrészt is felhasználhat.

Hús

Bárány korona

Program időtartama: 88-140 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 báránykorona (1,5 kg)

1-2 evőkanál olaj

só

bors

konyhai fonal

1. Vágja be a húst a csontnál úgy, hogy a csontok szabadon nyúljanak a levegőbe. Kösse össze konyhai fonállal egy gyűrűvé (korona) úgy, hogy a hús belül legyen. Az Ön hentese biztosan szívesen előkészíti a húst.

2. Keverje össze a sót és a borsot olajjal és ezzel ecsetelje be a húst.

3. Tegye a húst a csontokkal felfelé a rostélyra és süssse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

Automatikus programok beállításai

3. lépés

Automatikus programok > Hús >

Bárány > Bárány korona > Sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás

Sütőtáblázat > Bárány > Gerinc/korona.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Azonos beállításokkal készíthet báránygerincet is csonttal együtt.

"Provence" báránycomb

Program időtartama: 215 perc

Hozzávalók 4-6 adaghoz

1,2 kg báránycomb csontok nélkül
(vágassa ki a hentessel)

100 g Roquefort

100 g dió

100 g magozott aszaltszilva
só

Provence-i fűszerkeverék

bors

olaj

1 köteg leveszöldség

1 gerezd fokhagyma

$\frac{1}{4}$ l vörös bor

$\frac{1}{4}$ l húslé

1 evőkanál ételkeményítő

Fogvájó

Konyhai fonal

1. A báránycombot szabadítsa meg a zsírtól és az inaktól. Darabolja össze a Roquefortot, diót és az aszalt szilvát, fűszerezze sóval és Provence-i fűszerkeverékkel és töltsse a combba. Fogvájókkal vagy konyhai fonállal zárja le. Keverjen össze sót, borsot és olajat és ecsetelje be ezzel a húst.

2. Tisztítsa meg a leveszöldséget és aprítsa fel. Tolja be az univerzális tepsit a leveszöldséggel, a meghámozott fokhagymagerezdekkel és az alatta lévő folyadékkal. Azután süsse meg a báránycombot (Lásd Beállítások 2. lépés).

3. A keletkező alapot egy szűrőn keresztül engedje egy fazékba, a keményítővel sűrítse be és ízesítse.

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok > Hús >

Bárány > Báránycomb >

Gourmet-sütés

Kézi beállítások

3. lépés

Lásd Használati és szerelési utasítás

Sütőtáblázat > Bárány > Comb.

Behelyezési szint:

Rostély: 2. alulról

Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

Azonos beállításokkal készíthet báránycombot töltelék nélkül is. Ehhez keverjen össze sót, borsot és olajat és ezzel ecsetelje be a húst. Azután süsse meg.

Pisztráng gyömbéres-lime-os vajjal és pirított burgonyával

Program időtartama: 25 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

20 g friss gyömbér
2 lime
1 teáskanál rózsabors
200 g lágy vaj
só
1 csipet barna cukor
4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)
1 kg nagyon kicsi burgonya (Drillinge)
1-2 evőkanál napraforgóolaj

Sütőpapír

1. Hámozza meg a gyömbért és aprítsa nagyon finomra. A lime-ot mossza meg forró vízben, a héját finoman reszelje le és a levelet nyomja ki. A rózsaborsot mozsárban törje meg.

2. A lágy vaját keverje össze a gyömbérral és a lime héjával és keverjen hozzá 2-3 teáskanál lime levét. Ízesítse sóval, törött borssal és kevés cukorral. A vaját formálja vékony tekerccsé és fóliába tekerve tegye hűvösre.

3. A sütőpapírt vágja ki a pisztrángok formája szerint, a pisztrángokat sózza meg belül, a sütőpapírral együtt tegye a rostélyra és grillezze meg (lásd Beállítások 3. lépés).

4. A közbenső időben mossza meg a burgonyát és forrásban lévő sós vízben kb. 15 percig főzze puhára. Öntse le, gyorsan hűtse le, hámozza meg, a nagyobb burgonyákat vágja félbe.

5. A burgonyát egy bevonattal ellátott serpenyőben, forró olajban, közepes hőfokon süssse aranybarnára. Végül adjon hozzá 50 g gyömbéres-lime-os-vaját, olvassza meg és a burgonyát forgassa meg benne. Sóval ízesítse és a maradék gyömbéres-lime-os-vajjal tálalja a grillezett pisztránghoz.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok > Hal >
Pisztráng > Grillezés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Nagy grill
Fokozat: 3
Időtartam: 25 perc
Behelyezési szint:
Rostély: 2. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Burgonyás-uborkás-serpenyős makréla

Program időtartama: 25 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

2 evőkanál mustármag
 4 makréla (egyenként 250 g, konyhakész)
 só
 800 g burgonya
 4 mogoróhagyma
 2 evőkanál olvasztott vaj
 kb. 500 ml zöldségleves
 100 g tejszín
 2 teáskanál közepesen erős mustár bors
 1 salátának való uborka (kb. 500 g)
 1 köteg kapor

Sütőpapír

1. A mustármagot egy serpenyőben zsír nélkül rövid ideig pirítsa, majd vegye ki és tegye félre.
2. A sütőpapírt vágja ki a makrelák formája szerint. A makrelákat sózza meg belül, a sütőpapírral együtt tegye a rostélyra és grillezze meg (lásd Beállítások 2. lépés).
3. A közbelső időben hámozza meg a burgonyát és a mogoróhagymát, a burgonyát vágja fel 2 cm nagyságú kockákra, a mogoróhagymát aprítsa fel. Mindkettőt pirítsa meg forró olvasztott vajban forgatva. Eressze fel a lével és tejszínnel, ízesítse mustárral, sóval és borssal és lefedve főzze 15-20 percig.
4. Hámozza meg az uborkát, vágja félbe hosszában, a magokat távolítsa el egy kanállal. A húsát vágja nagy

kockákra, és az utolsó 5-7 percben főzze a burgonyával együtt.

5. A kapor végeket tépkedje le, és vágja finomra. A zöldségeket ízesítse meg és a kaporral és a mustármaggal megszórva tálalja a makrelához.

Automatikus programok beállításai

2. lépés
 Automatikus programok > Hal > Makréla > Grillezés

Kézi beállítások

2. lépés
 Üzem mód: Nagy grill
 3. fokozat
 Időtartam: 25 perc
 Behelyezési szint:
 Rostély: 2. alulról
 Univerzális tepsi: 1. alulról

Tanács

A makrelák nagyvízi halak, amelyek nagy rajokban messzire elvándorolnak. Magas zsírtartalmuk miatt kiválóan alkalmasak füstölt halszervek is.

Édesköményes-almás-zöldség es lazac

Program időtartama: 35 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

800 g lazacfilé darabban
1 hagyma
600 g édeskömény gumó
1-2 evőkanál vaj
2 savanyú alma (egyenként 150 g)
50 ml száraz fehér bor
150 ml halalap
2 teáskanál torma (üveges)
só
bors
100 g tejszín
cukor

Sütőpapír

1. A sütőpapírt vágja ki a lazacfilé formája szerint, a sütőpapírral együtt tegye a rostélyra és grillezze meg (Lásd Beállítások 1. lépés).
2. A közbenső időben hámozza meg a hagymát és vágja csíkokra. Tisztítsa meg az édesköményt, közben a zöldjét tegye félre. Távolítsa el az édeskömény torzsáját, a gumóját vágja vékony szeletekre vagy gyalulja le és a hagymacsíkokkal együtt forró vajban 3-4 percig dinsztelje üvegesre.
3. Ezalatt az almát hámozza meg, felezze meg, magozza ki és vágja gerezdekre.
4. A zöldséget eressze fel borral, öntse fel a halalappal és fűszerezze 1 teáskanál tormával, sóval és borssal. Adja hozzá az almát és lefedve 2-3 percig párolja. Finomítsa tejszínnel és ízesítse sóval, cukorral és a maradék

tormával. Az édeskömény zöldjét vágja össze, szórja rá és tálalja a lazachoz.

Automatikus programok beállításai

1. lépés
Automatikus programok > Hal > Lazac
> Darab > Grillezés

Kézi beállítások

1. lépés
Üzem mód: Hőlégkeveréses grill
Hőmérséklet: 180°C
Időtartam: 35 perc
Behelyezési szint:
Rostély: 2. alulról
Univerzális tepszi: 1. alulról

Lazactorta

Program időtartama: 55 perc

Hozzávalók 1 nyitható formához (6 adag)

Tészta

2 tojás, M méretű
200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
100 g lágy vaj
1 csipet cukor
1 teáskanál só
2-3 evőkanál hideg víz
Vaj a bezsírzáshoz

Töltelék

250 g mélyhűtött leveles spenót
400 g lazac
150 g füstölt lazac
1 evőkanál aprított kapor
só
bors
szerecsendió
1 evőkanál citromlé
200 g reszelt Gouda sajt

Díszítéshez

1 köteg kapor
150 g krémsajt
só
bors
100 g füstölt lazac

1. Olvassa fel a spenótot.
2. Válassza szét a tojás fehérjét és a sárgáját, a sárgáját liszttel, vajjal, cukorral, sóval és 2-3 evőkanál hideg vízzel gyúrja sima tésztává. Egy kizsírozott nyitható formát béleljen ki ezzel, közben formázzon egy kb. 3 cm magasságú peremet. Szurkálja meg többször és 30 percre tegye hűvösre.

3. A tojásfehérjét verje keményre és tegye hűvösre. A spenótot jól nyomkodja ki és aprítsa fel. Tisztítsa meg a lazacot és vágja kockákra. A füstölt lazacot aprítsa finomra és keverje össze a lazackockákkal, a spenóttal és a kaporral. Fűszerezze kevés sóval, borssal, szerecsendióval és citromlével. Keverje hozzá a tojásfehérjét.

4. Tegye a masszát a tésztára a formában, szórjon rá sajtot és süsse meg a tortát (Lásd Beállítások 4. lépés).

5. Tálalás előtt tépkedje le a kapor végeket, vágja finomra és keverje össze túróval, sóval és borssal. A füstölt lazacot vágja 6 darabba, mindegyik darabra tegyen egy kevés kapros túrót, forgassa rózsákká és tálalás előtt tegye a tortára.

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok > Pizza,
Quiche > Lazactorta > Sütés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Kombinált sütés
Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 180-225°C
Nedvesség: 50%
Időtartam: 55 perc
Behelyezési szint: 2. alulról

Tanács

A lazactorta forrón és hidegen egyaránt finom, pl. egy piknik alkalmával.

Befőzés és továbbiak

*Almatorta finom

Program időtartama: 45 perc

Hozzávalók 5 üveghez í L Liter

Tészta

150 g vaj
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1/2 csomag lereszelt citromhéj
3 tojás, M méretű
150 g búzaliszt 405-es típus
1/2 teáskanál sütőpor

Vaj a bezsírzáshoz

Zsemlemorzsa a megszóráshoz

Töltelék

500 g alma

1. A vajat, cukrot, vaníliás cukrot, sót és a citromhéjat keverje össze és egymás után adja hozzá a tojásokat és keverje habosra.

2. A lisztet keverje össze sütőporral és keverje hozzá.

3. Vajazza be az üvegeket, ennél a felső szélétől 1 cm-es sávot hagyjon vajmentesen és szórja ki zsemlemorzzával. Töltse meg az üvegeket félig tésztával.

4. Hámozza meg az almákat, vágja negyedekbe, vágja ki a magházat és szeletelje fel. Nyomja az almaszeleteket kissé a tésztába, tegye az üvegeket a rostélyra és süssse meg (Beállításokhoz lásd a 4. lépést).

5. A sütés után azonnal befőzőgyűrűvel, üvegfedéllel és rugós kapoccsal zárja le.

Automatikus programok beállításai

4. lépés

Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Almatorta finom > Befőzés

Kézi beállítások

4. lépés

Üzem mód: Felső-alsó sütés
Hőmérséklet: 160°C
Időtartam: 45 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

A befőzött sütemény gyümölcscsel nem tárolható. Két napon belül el kell fogyasztani.

*Márványkalács

Program időtartama: 35 perc

Hozzávalók 8 üveghez í L Liter

250 g vaj
200 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
4 tojás, M méretű
375 g búzaliszt, 405-ös típus
125 g ételkeményítő
1 csomag sütőpor
125 ml tej
30 g kakaó
2–3 evőkanál tej
50 g cukor
1 evőkanál rum

Vaj a bezsírzáshoz

1. A vaját, cukrot, vaníliás cukrot és sót keverje habosra, egymás után adja hozzá a tojásokat és az egészet keverje habosra.

2. Keverje össze a lisztet, ételkeményítőt és a sütőport és tejjel keverje el. Ennél csak annyi tejet használjon, hogy a tészta nehezen szakadozzon le a kanálról.

3. Vajazza be az üvegeket, ennél a felső szélétől 1 cm-es sávot hagyjon vajmentesen. A további műveletek során töltsen meg félig az üvegeket.

4. A tészta kétharmad részét ossza el az üvegekben, a maradékot keverje össze kakaóval, tejjel, cukorral és rummal.

5. Ossa el a sötét tésztát a fehér tésztán és egy villával spirál alakban húzza át a világosat a sötét tésztán.

Tegye az üvegeket a rostélyra és süssön meg (Beállításokhoz lásd az 5. lépést).

6. A sütés után azonnal befőzőgyűrűvel, üvegfedéllel és rugós kapoccsal zárja le.

Automatikus programok beállításai

5. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Márványkalács > Befőzés

Kézi beállítások

5. lépés
Üzem mód: Felső–alsó sütés
Hőmérséklet: 160°C
Időtartam: 35 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Befőzés és továbbiak

*Homoktorta

Program időtartama: 45 perc

Hozzávalók 5 üveghez í L Liter

200 g vaj
200 g cukor
1 csipet só
4 tojás, M méretű
egy citrom leve és reszelt héja
200 g ételkeményítő
50 g búzaliszt, 405-ös típus
1 teáskanál sütőpor

Vaj a bezsírzáshoz

Zsemlemorzsa a megszóráshoz

1. Keverje habosra a vaját, cukrot, sót és a tojásokat. Adja hozzá a citromlevet és a citromhéjat.

2. Keverje össze az ételkeményítőt, a lisztet és a sütőport és keverje hozzá.

3. Vajazza be az üvegeket, ennél a felső szélétől 1 cm-es sávot hagyjon vajmentesen és szórja ki zsemlemorzzával.

4. Töltse meg az üvegeket félig tésztával, tegye a rostélyra és süsse meg (Beállításokhoz lásd a 4. lépést).

5. A sütés után azonnal befőzőgyűrűvel, üvegfedéllel és rugós kapoccsal zárja le.

Automatikus programok beállításai

4. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Homoktorta > Befőzés

Kézi beállítások

4. lépés
Üzem mód: Felső-alsó sütés
Hőmérséklet: 160°C
Időtartam: 45 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Tanács

A homoktortát nyugodtan el lehet már pár nappal előbb készíteni - az tovább friss marad. Akár tisztán, akár reggelire, friss kompóttal egyaránt finom.

*Citromos sütemény

Program időtartama: 45 perc

Hozzávalók 5 üveghez í L Liter

Tészta

200 g lágy vaj
200 g cukor
1 csipet só
1 kezeletlen citrom leve és lereszelt héja
4 tojás, M méretű
100 g ételkeményítő
150 g búzaliszt 405-ös típus
1 teáskanál sütőpor

Porcukor

Vaj a bezsírzáshoz

Zsemlemorzsa a megszóráshoz

A bekenéshez

150 g porcukor
citromlé

1. A vaját, cukrot, sót és a lereszelt citromhéjat keverje addig, amíg a cukor feloldódik. A tojásokat egymás után adja hozzá, és jól keverje el.

2. Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport és röviden keverje a tészta alá.

3. Töltse a tésztát kiszírozott, zsemlemorzzával megszórt üvegekbe két harmadáig és süsse meg (Lásd Beállítások 3. lépés).

4. A sütés után azonnal befőzőgyűrűvel, üvegfedéllel és rugós kapoccsal zárja le.

5. Tálalás előtt szitálja át a porcukrot és kb. 4 evőkanál citromlével keverje

híg folyós öntetté. Borítsa ki a süteményt a formából és ecsetelje be többször az öntettel.

Automatikus programok beállításai

3. lépés
Automatikus programok >
Sütemények/Aprósütemények >
Citromos sütemény > Befőzés

Kézi beállítások

3. lépés
Üzem mód: Különleges sütemény
Hőmérséklet: 160°C
Időtartam: 45 perc
Behelyezési szint: 1. alulról

Köreték

Szezámmagos burgonyaszeletek

Program időtartama: 45 perc

Hozzávalók 4 adaghoz

1 kg kemény főznievaló burgonya

1 1/2 teáskanál só

1/2 teáskanál bors

1 teáskanál erőspaprika por

1 teáskanál cukor

8 evőkanál olívaolaj

6 evőkanál szezám

1. Mossa meg a burgonyát, közben alaposan sikálja le. Vágja hosszában, keskeny hasábokra.

2. Keverje össze a fűszereket és a cukrot az olajjal és a szezámmal, forgassa meg benne a burgonyaszeleteket, tegye az univerzális tepsire és süssse aranyárgára (Lásd Beállítások 2. lépés).

Automatikus programok beállításai

2. lépés

Automatikus programok > Pizza,
Quiche > Szezámmagos
burgonyaszeletek > Sütés

Kézi beállítások

2. lépés

Üzem mód: Kombinált sütés

Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200-220°C

Nedvesség: 0%

Időtartam: 45 perc

Behelyezési szint: 2. alulról

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

